

# Elektrische Wärmeapparate

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Wasserwirtschaft : Zeitschrift für Wasserrecht, Wasserbautechnik, Wasserkraftnutzung, Schifffahrt**

Band (Jahr): **15 (1922-1923)**

Heft 10

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-920349>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

machen, auch den Bedarf nach Strom für Gross-Boiler zu decken. Es ist vorgesehen, für das Einheitsnetz annähernd die selben Wärmestromtarife vorzusehen wie für das 500 V Kraftnetz.

Über das elektrische Kochen spricht sich der Referent sehr ausführlich aus. Die früher von ersten Fachleuten aufgestellte These, dass das elektrische Kochen erst dann ein Interesse für die Werke erhalte, wenn der elektrische Speicherkochherd erfunden sei, ist durch die Verhältnisse überholt. Durch die Heisswasserspeicher, Speicheröfen etc. ist die Möglichkeit einer ausreichenden Ausnützung der Nachtkraft geschaffen. Trotzdem wird sich die elektrische Warmwasserbereitung rascher ausbreiten, als das elektrische Kochen, da eben in den Städten die Gasküche überall verbreitet ist. Trotzdem glaubt der Referent, dass auch in den Städten bei zielbewusster Propaganda noch vieles zu erreichen ist. Ermutigend ist die Tatsache, dass in etwa 100 besseren Haushaltungen der Stadt Zürich noch heute der in den Jahren 1917 und 1918 an Stelle des Kohlenherdes eingeführte elektrische Herd in Benutzung ist. Die neuerdings auf den Markt gebrachten Hochwattplatten dürften die Einführung der elektrischen Küche in den Städten erleichtern, denn der bisherige Hauptnachteil der elektrischen Küche gegenüber dem Gasherd, das langsame Kochen, ist nun vollständig eliminiert. Herr Hasler proponiert, Neubauten, welche im Bereich des Einheitsnetzes gebaut werden, mit elektrischen Herden zu versehen. In Zürich werden jährlich etwa 1000 Wohnungen neu erstellt. Es sollte nun möglich sein, anfänglich etwa 30, später 50% dieser Neubauten mit elektrischen Kochherden zu versehen. Bei diesem Vorgehen werden die Gaswerke nicht direkt geschädigt, indem sie nicht zuerst teure Gasverteilnetze und Anschlüsse erstellen müssen, die dann brach liegen. „Dass der Siegeslauf der Elektrizität weder bei der Beleuchtung, noch bei der motorischen Kraft, noch bei den Kleinapparaten Halt machen wird, mit diesem Gedanken haben sich die Gaswerkverwaltungen nach und nach abzufinden.“

Es sind fast alle gewerblichen und industriellen Betriebe in der Lage, elektrische Wärmeapparate und Wärme-einrichtungen aller Art anzuwenden. Dazu kommt, dass fast alle gewerblichen Heizvorrichtungen Ganzjahresverbraucher und deshalb den Kochstromabonnenten gleichzustellen sind. Auf diese findet, wie beim Drehstromnetz, auch derselbe Wärmetarif Anwendung: im Sommer 8 Rp. tagsüber, 3 Rp. nachtsüber; im Winter: 12 Rp. bzw. 5 Rp.

Die elektrische Raumheizung ist vom Standpunkt der Stromproduzenten als die schlechteste Verwertung zu bezeichnen, weil eben der Verbrauch nur auf die Wintermonate entfällt. Auch trotz Wäggital-Akkumulierwerk muss das Bestreben darauf gerichtet sein, ganzjährige Stromverbraucher zu gewinnen, denn die Hälfte der Produktion des Werkes (25 Millionen kWh) muss zur Ablösung des Winterfremdstroms, die andere zur Veredelung der brachliegenden Energiemengen der bestehenden Werke herangezogen werden. (Vergl. den Artikel über das Wäggitalwerk in dieser Nummer.)

Die elektrische Heizung ist aber während der Übergangszeiten im Herbst und Frühjahr sehr zu begrüssen, da man mit kleinen Heizleistungen auskommt und die Kohlenheizung dann sehr unrationell arbeitet. Es kommen hierfür tragbare Tagesstromöfen von 500 bis 2000 W in Betracht. Noch rationeller ist natürlich der Speicherofen, der mit Nachtenergie gespeisen werden kann. Sie dienen häufig als Ersatz der Zentralheizung in Einfamilienhäusern. Es reichen Anschlusswerte von 2,5 bis 4 kW vollständig aus. In der letzten Zeit findet besonders der sog. „Strahler“ grossen Absatz; allein im Jahr 1922 sind in der Stadt Zürich 1000 Stück solcher Schnellheizer angeschlossen worden.

### Elektrische Wärmeapparate.

Die schweizerische Mustermesse in Basel vom 14. bis 24. April 1923 war im Gegensatz zum Vorjahr von den Fabrikanten elektrischer Wärmeapparate stark besucht, was auf eine erfreuliche Belebung dieses Industriezweiges schliessen lässt. Vertreten war die Prometheus A. G., Liestal, Calora A.-G., Zug, Kümmler & Matter A.-G., Aarau, Therna A.-G., Schwanden, Elektra Wädenswil, Maxim,

Aarau, W. A. Baur, Hydro-Therme, Lausanne, Gebr. Bertschinger, Lenzburg, Herr Arber, Biel, Emil Wyss & Co., Bern, Zent A.-G., Bern. Die bemerkenswertesten Fortschritte zeigten sich wieder auf dem Gebiete der elektrischen Küche. Von der vorjährigen Ausstellung her kannte man die Glühroste der Firma Kümmler & Matter, die konstruktiv wieder bedeutend verbessert worden sind. Diese Glühroste zeigen die elektrisch erzeugte Wärme sichtbar, und die grosse Hitze gestattet ihre Verwendung für alle Kochvorgänge, die hohe Wärmegrade erfordern. Damit war der Bann gebrochen, der bisher in technischer Hinsicht auf der elektrischen Wärmeerzeugung in Konkurrenz zum Gas lastete. Es galt, nun auch die elektrischen Wärmeplatten, die für andauerndes Kochen Verwendung finden, den Eigenschaften des Gasherdes näher zu bringen. Auch das ist in weitgehendem Masse gelungen durch die sog. Hochwattplatte, die gestattet, Energie bis 2 kW aufzunehmen. Beinahe alle Firmen elektrischer Kochapparate haben diese Neuerung auf den Markt gebracht. Die hohe Belastung bringt die Heizfläche bis zur Glühtemperatur, so dass eine solche Kochstelle auch den Anforderungen einer Restaurationsküche gerecht wird. Wenn es gelingt, die Temperatur noch rascher zu steigern, etwa wie bei den Glührosten, woran wir nicht zweifeln, dann ist die Gasküche durch die elektrische Küche technisch überholt.

Die elektrischen Heisswasserspeicher werden heute in einer Vollkommenheit gebaut, dass Verbesserungen kaum möglich erscheinen. Fabrikanten sind Kümmler & Matter A.-G., Aarau, Sauter A.-G., Basel, Zent A.-G., Bern, Prometheus A.-G., Liestal, und Therna A.-G., Schwanden. Sie sind für die nächste Zukunft der Elektrizitätswirtschaft von grösster Bedeutung und finden in steigendem Masse Verwendung in Haushalt und Gewerbe. Als bemerkenswerte Neuerung baut die A.-G. Kümmler & Matter in Aarau sog. Sparboiler, die gestatten, den vollen Boiler-Inhalt oder nur einen Teil desselben zu erhitzen. Diese Lösung ist wichtig, wenn es sich um die Verwendung der Boiler zu Bade- und Wäschezwecken mit 60—150 Liter Bedarf handelt, was ja wöchentlich nur ein- bis zweimal geschieht, während man für die Küche mit einem kleinen Speicher von 30—50 Liter auskommt.

Im elektrischen Ofenbau haben die sog. Strahl-Öfen eine bemerkenswerte Verbreitung und technische Ausgestaltung erfahren. Auch die Akkumulier-Öfen werden bereits in Serien gebaut, bemerkenswert sind insbesondere die Fabrikate der Firma Sauter A.-G. in Basel.

An der ersten schweizerischen Kochkunstausstellung in Luzern vom 26. Mai/17. Juni war der Industrie elektrischer Kochapparate Gelegenheit geboten, ihre Erzeugnisse Praktikern vorzuführen. Leider ist dies, merkwürdigerweise, nur in sehr beschränktem Masse geschehen. Nur die Firmen Salvis, Luzern, und Kümmler & Matter, Aarau waren vertreten. Die Firma Salvis brachte ihre billigen, soliden Platten und Kochherde sowie Boiler zur Ausstellung; die Firma Kümmler & Matter war in einer sehr reichhaltigen und umfangreichen Ausstellung aller elektrischen Wärmeapparate vertreten, die beiden Firmen den 1. Preis, die goldene Medaille, einbrachten.

Besonderes Aufsehen in der Ausstellung erregten die elektrischen Grills, wovon einer den ganzen Bedarf des Grill-Restaurants deckte und fortwährend in Betrieb stand. Wer hätte noch vor wenigen Jahren gedacht, dass sich die elektrische Energie so bald ein Gebiet eroberte, das man als ausschliessliche Domäne der Kohle und des Gases angesehen hatte! Die beginnende Umwälzung kam hier sichtbar zum Ausdruck.

Grosse Aufmerksamkeit fand auch ein in Betrieb befindlicher grosser elektrischer Backofen, erstellt von der Firma Oberle in Baden.

Die Elektrizität war auch sonst in dieser Ausstellung mit Wärmeapparaten, Kältemaschinen, Motoren, Ventilatoren, Hilfsapparaten, Aufzügen etc. sehr stark vertreten. Ein Beweis dafür, dass ihr im Haushalt und Gewerbe noch ein sehr reiches Versorgungsgebiet offen steht.