

# Die Industrie elektrischer Wärmeapparate an der Schweizerischen Mustermesse in Basel

Autor(en): **Härry, A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Wasser- und Energiewirtschaft : Zeitschrift für Wasserrecht, Wasserbau, Wasserkraftnutzung, Energiewirtschaft und Binnenschifffahrt**

Band (Jahr): **24 (1932)**

Heft (4): **Schweizer Elektro-Rundschau**

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-922521>

## **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.

# SCHWEIZER ELEKTRO-RUNDSCHAU

BEILAGE ZUR «SCHWEIZER WASSER- UND ENERGIEWIRTSCHAFT» NO. 4, 1932

HERAUSGEGEBEN VON A. BURRI UND A. HÄRRY • REDAKTION: GUTENBERGSTRASSE 6, ZÜRICH 2

## DIE INDUSTRIE ELEKTRISCHER WÄRMEAPPARATE AN DER SCHWEIZERISCHEN MUSTERMESSE IN BASEL

Von Ing. A. HÄRRY, Zürich

Die Mustermesse 1932, die in eine krisenhafte Zeit fiel, zeichnete sich nicht nur durch eine starke Beschickung, sondern auch durch eine qualitativ hochstehende Leistung aus. Gewerbe und Industrie haben ihr Bestes gegeben, um den Beweis zu leisten, dass sie gewillt sind, auf der Höhe zu bleiben und für bessere Zeiten gerüstet zu sein.

Wie im Jahre 1931, so zeigte auch die diesjährige Messe auf dem Gebiete der elektrischen Wärmeapparate keine grundlegenden Neuerungen. Dagegen sind auch dieses Jahr wieder vielfach konstruktive Verbesserungen und auch einige Neukonstruktionen zu sehen gewesen, die sich zumeist auf den Herdbau beziehen. Festzustellen ist, dass man nun allgemein zur Emaillierung übergegangen ist, die nach und nach neben Herden auch andere Apparate ergreift.

Ich gebe im folgenden einen gedrängten Ueberblick über die Ausstellung der einzelnen Firmen (in alphabetischer Reihenfolge):

*A. G. Kummler & Matter, Aarau*

Die Firma zeigte ihre neuen gefälligen Herdkonstruktionen. Die Herde werden mit Oberplatte aus Emaille und Gusseisen geliefert. Es scheint, dass dieses Material immer noch seine Liebhaber hat. Aufgefallen ist ein sogenannter Herrschaftsherd für grössere Leistungen in herrschaftlichen Wohnungen. Er besitzt vier runde Platten, eine rechteckige Kochplatte für Fischgerichte, zwei Backöfen, einen Wärmeschrank sowie eine grosse Abstellfläche. Für ländliche Bedürfnisse wurde ein gefälliger kombinierter Herd «Elektrisch-Holz» geschaffen. Er wird besonders im Winter gute Dienste leisten, um die Küche zu erwärmen. Auch kann in ihm das schwer verkäufliche Abfallholz verwertet werden. Aufge-

fallen ist ferner ein Restaurantherd mit fünf Platten, zwei Backöfen und dazwischenliegendem Wärmeschrank. Die Ausstellung enthielt ferner das bekannte Raclette, Bratpfannen, Kippkessel, einen Grossbackofen und Boiler. Der landwirtschaftliche Futterkocher weist als Neuerung einen aus Pitchpinholz und Aluminium hergestellten Deckel auf. Der Schaltkasten ist seitlich angebaut.

*Maxim A. G., Aarau.*

Die Firma hat ihre vor zwei Jahren zum erstenmal auf den Markt gebrachten Neukonstruktionen weiter vervollkommnet. Eine bemerkenswerte Neuerung für Grossküchenherde ist eine stark belastete Kochstelle, die kurz nach dem Einschalten eine starke Hitze erzeugt und damit Betriebsbereitschaft mit kurzer Anheizzeit verbindet, Eigenschaften, die besonders beim Grossherd geschätzt werden. Die Kochstelle hat die äussere Form der runden Kochplatte von 220 mm und kann an Stelle einer solchen gesteckt werden. Es können aber auch andere Plattengrößen mit entsprechender Heizleistung gebaut werden. Der Heizkörper besteht aus Stahlstäben, die zu einem Rost zusammengebaut sind. Kurz nach dem Einschalten werden die Stäbe rotglühend, haben aber an ihrer Oberfläche keine spannungsführenden Teile. Ein Transformator zur Erzielung einer ungefährlichen Spannung ist also nicht nötig.

Eine Neukonstruktion ist ferner ein neuartiges Tischmodell, das in Form und Ausführung von den bekannten Formen abweicht und billiger hergestellt werden kann. Diese Tischherde sind mit steckbaren Normalkochplatten und vierstufigen Schaltern ausgerüstet. Die Herdplatte ist aufklappbar. Sämtliche



Abb. 33 Kombiniertes Herd: Elektrisch-Holz  
Fabrikat: Kummler & Matter A.G., Aarau

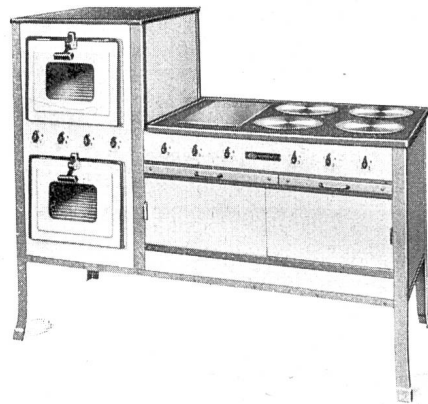


Abb. 35 Elektrischer Herrschaftsberd  
Fabrikat: Kummler & Matter A.G., Aarau

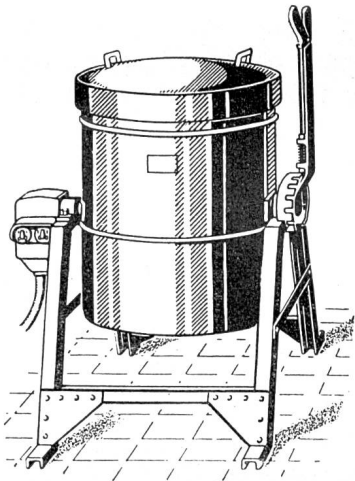


Abb. 34 Elektrischer Futterkocher  
Fabrikat: Kummler & Matter A.G., Aarau

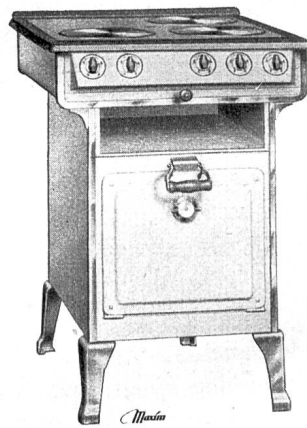


Abb. 36 Elektrischer Kochherd  
Fabrikat: Maxim A.G., Aarau

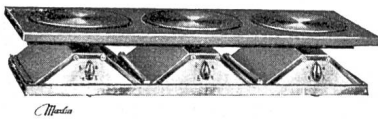


Abb. 37 Elektrisches Rechaud  
Fabrikat: Maxim A.G., Aarau

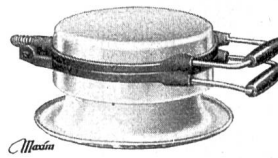


Abb. 38 Elektrisches Bretzeleisen  
Fabrikat: Maxim A.G., Aarau



Abb. 39 Elektrischer Kochherd  
Fabrikat: Maxim A.G., Aarau

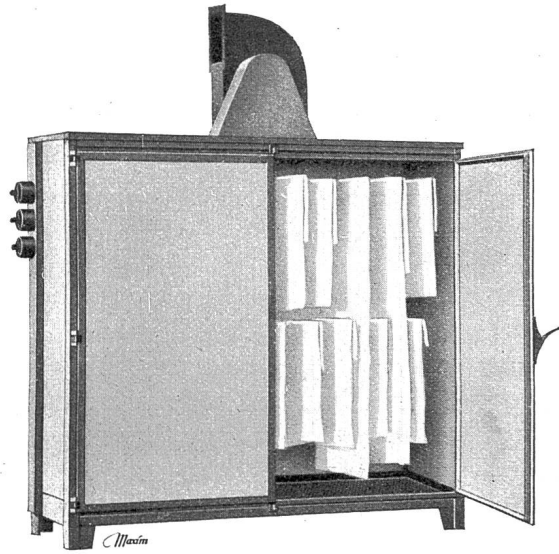


Abb. 40 Elektrischer Trockenschrank  
Fabrikat: Maxim A.G., Aarau

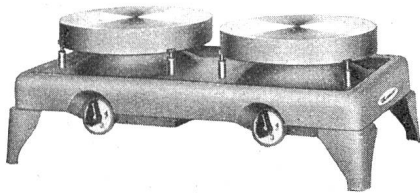


Abb. 41 Elektrisches Rechaud  
Fabrikat: Therma A.G., Schwanden

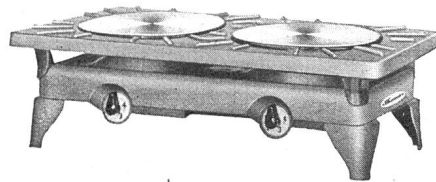


Abb. 42 Elektrisches Rechaud  
Fabrikat: Therma A.G., Schwanden

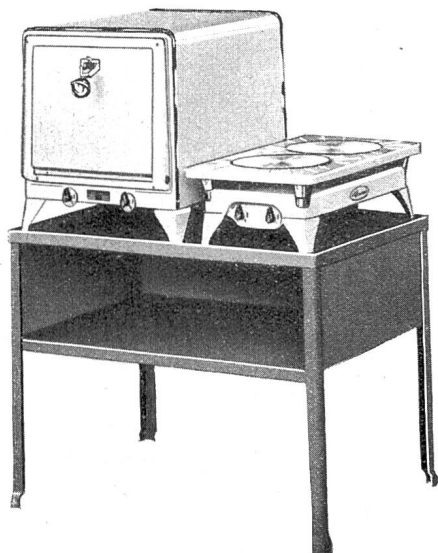


Abb. 43 Elektrisches Rechaud und Backofen  
kombiniert auf Tisch  
Fabrikat: Therma A.G., Schwanden

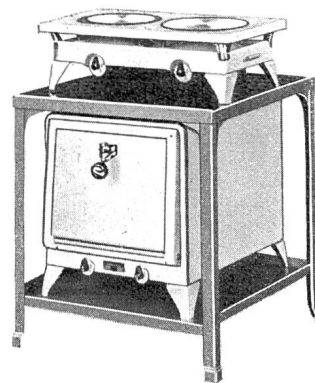


Abb. 44 Elektrisches Rechaud und Backofen,  
kombiniert in Tisch  
Fabrikat: Therma A.G., Schwanden

Teile sind durch Emaillierung oder Vernicklung gegen Rosten geschützt.

Für den elektrischen Brat- und Backofen wurde eine neue Fettpfanne geschaffen, die einen gepressten Rost besitzt. Beide sind weiss feueremalliert und bequem zu reinigen.

Das Bretzeleisen ist vollständig neu konstruiert worden. Die beiden Backplatten aus Gusseisen werden durch je einen Heizkörper gleichmässig geheizt. Diese sind durch eine grau-feueremallierte Blechschale abgeschlossen. Der Fuss in gleicher Ausführung trägt den elektrischen Anschluss und ist so ausgebildet, dass alles heruntertropfende Fett aufgefangen wird. Zwei isolierte Griffe an den beiden Backplatten gestatten eine bequeme Bedienung des Apparates.

Für Hotels, Anstalten etc. hat die Maxim A. G. einen Trockenschrank in der Abmessung von 120 cm Breite, 80 cm Tiefe, 150 cm Höhe, gebaut, der zum raschen Trocknen von Wäsche dienen kann. Der Heizkörper von 3 kW Leistung befindet sich auf der Bodenfläche unter einem gelochten Blech. Ein Ventilator von 60—80 W Leistung, der sich auf dem Schrank befindet, saugt die Luft durch den Heizkörper und Schrank, bzw. die Wäsche und wirft die feuchte Luft ins Freie. Die Wäsche wird auf schwenkbaren, rostsicheren Stäben aufgehängt. Durch Ausheben der Stäbe zum Aufhängen der Wäsche und Einhängen von zwei Rahmen kann der Wäschetrockenschrank in kurzer Zeit in einen Dörrapparat verwandelt werden. Der Schrank ist leicht zu reinigen. Ausser diesen Neuerungen zeigte die Firma ihre übrigen Fabrikate, wie Boiler, Hotelherde, Heizöfen, Kocher, neue Teekannen, Brot-röster etc.

*Fabrik elektrischer Apparate Fr. Sauter A. G., Basel*

Die Ausstellung der Fr. Sauter A. G. in Basel zeigte dieses Jahr eine Anzahl Neuerungen.

Der Cumulus-Boiler kann nun in Verbindung mit einem Kondensator auch als Wasserdestillierapparat verwendet werden, wobei er normalerweise für eine stündliche Leistungsfähigkeit von 2—6 Litern destillierten Wassers gebaut wird. Auf Verlangen werden jedoch auch Apparate mit grösserer Leistungsfähigkeit hergestellt. Dieser Apparat wird vor allem in Betrieben, die fortlaufend über destilliertes Wasser verfügen müssen, Anklang finden.

Das Zeigerthermometer wurde durch eine verbesserte Ausführung unter dem Namen «Theca»-Thermometer ersetzt. Es ist robuster gebaut als das bisher verwendete, und arbeitet exakter und empfindlicher.

Um Anschlussfehler bei Boilern zu vermeiden oder mindestens auf ein Minimum zu verringern, wird der Cumulus-Wandboiler nun mit einer neuen Klemmanordnung ausgerüstet. Auf einem Klemmenblock sind sämtliche Klemmen der internen Anschlüsse für Elemente und Temperaturschalter vereinigt.

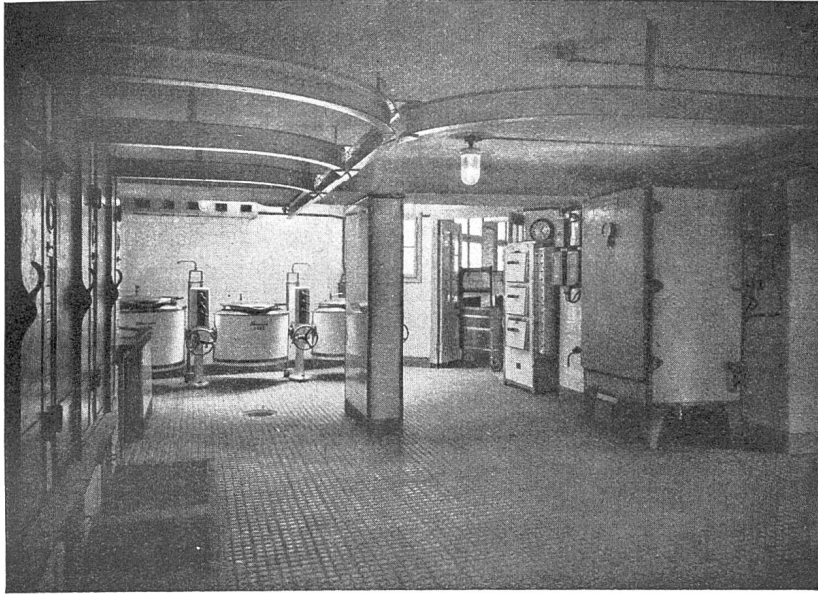
Auf dem Gebiete der Elektrowärme stellt die Fr. Sauter A.-G. eine Anzahl von Spezial-Fabrikaten her. Zu erwähnen sind: Spezial-Heizungen für Wärmeschränke und Trocknungsanlagen, Dampfentwickler für Vulkanisieranlagen und Luftbefeuchter für die Textilindustrie, ferner Heizkörper für Oeltanks und Gefrierschutz für Wasserreservoir, Heizwicklungen für Walzwerke und Trockentromeln, Tauchheizkörper u. a. m. Die Oelerhitzer dienen vor allem zum indirekten Heizen von Autoklaven und Retorten.

*Prometheus A. G., Liestal*

Die Firma produziert zur Hauptsache Boiler, Heizapparate und namentlich Kleinapparate. An der Ausstellung sind aufgefallen eine Haartrocknungsanlage, wie sie in Coiffeurgeschäften immer mehr in Aufnahme kommen. Die Anlage besteht aus einem Elektromotor, der die Luft in die Leitungen drückt. In den Kabinen befinden sich die



*Abb. 45 Elektrische Hotel-Kaffeemaschine.  
Fabrikat: Therma A. G., Schwanden*



*Abb. 46 Metzgerei-Anlage J. Leutert, Zürich  
Ausgeführt von Gebr. Grob, Zürich 4*



*Abb. 47 Metzgerei-Anlage A. Lobsiger-Mathys, Bern  
Ausgeführt von Gebr. Grob, Zürich 4*

Trockenstellen mit den elektrischen Heizkörpern zur Erwärmung der Luft. Diese können nicht ohne Luftdurchgang eingeschaltet werden. Eine bemerkenswerte Konstruktion sind auch die Wandheizöfen mit und ohne Schalter. Ausgestellt war ferner ein Bronchitiskessel mit abschraubbarem Blasrohr.

### *Therma A. G., Schwanden*

Diese bedeutende Fabrik elektrothermischer Apparate hat an der diesjährigen Mustermesse eine sowohl in der Form, als in der Grösse Aufsehen erregende Ausstellung geboten.

Als interessante Neuheit in der Kleinapparaten-gruppe fiel eine neue Serie Tischherde auf, bei welcher der Zweiplattenherd sowohl mit nebeneinander als auch hintereinander angeordneten Platten gezeigt wird. Sämtliche Bestandteile der Thermaherde sind aus Stahlblech gepresst und porzellan-emailliert, somit absolut rostfrei.

Das neue Tischherdmodell gestattet in Verbindung mit einem von der Therma gelieferten Tisch oder Konsole eine zweckdienliche Kombination mit dem Therma-Einzelbackofen. Diese Kombination ermöglicht auch dort eine vollwertige elektrische Kücheneinrichtung, wo die finanziellen Mittel für die Anschaffung eines kompletten Back- und Bratofenherdes fehlen, indem die einzelnen Apparate sukzessive nach Bedarf angeschafft werden können und die gesamte Kombination billiger zu stehen kommt, als ein kompletter Herd.

Eine weitere Neukonstruktion zeigt die Firma in einem Bratofenherd, der eine Zwischenstufe zwischen dem Haushaltherd und dem schweren Hotelherd darstellt und speziell für Pensionen, kleinere Restaurants, Anstaltsbetriebe usw. in Frage kommt. Dieser Herd wird sowohl mit runden als mit rechteckigen Kochplatten ausgeführt. Im Sockel können je nach Wunsch und Grösse des Herdes 1—2 Bratofen oder Wärmeschränke untergebracht werden. Der Herdrahmen besteht aus Nirostametal, sodass sich die Reinhaltung auf das bloss Abreiben beschränkt.

Eine sehr begrüßenswerte Neukonstruktion ist das Kleinherdmodell, das für grössere Kinder gedacht ist, um bei diesen das Interesse am elektrischen Kochen zu wecken. Im Aufbau stellt er einen normalen Haushaltherd mit seitlichem Backofen dar. Der Anschlusswert beträgt 700 Watt, der Herd kann also an jede Lichtleitung angeschlossen werden. Wir sind überzeugt, dass diese gelungene Konstruktion ein ausgezeichnetes Werbemittel für die elektrische Küche darstellt. Die Tatsache, dass man elektrische

Herde Kindern in die Hand geben kann, ist wohl der untrügliche Beweis für ihre Ungefährlichkeit.

Die seit zirka Jahresfrist bekannten Therma-Reglereisen wurden auf weitere Typen ausgedehnt. Zwei Bügeleisen im Schnitt zeigen den Einbau des Reglers in die Bügeleisensohle, durch deren Temperatur der Regler direkt beeinflusst wird. Zu erwähnen ist, dass die Therma nunmehr auch regulierbare Eisen für Kunsteide baut.

Die Emaillierung ist nunmehr auch auf das altbekannte Bügeleisen ausgedehnt worden. Die Therma zeigte eine Reihe Bügeleisen, deren Schale statt wie gewohnt vernickelt porzellanemailliert ist in verschiedenen, ansprechenden Farben.

In Boilern zeigte die Therma erstmals die von ihr auf Verlangen schon seit einiger Zeit gelieferten Wandboiler mit verkürztem Längenmass. Diese Type kommt speziell für Gebäulichkeiten mit niedriger Raumhöhe in Frage.

Sämtliche gezeigten Boiler sind mit Zeigerthermometer eigener Fabrikation ausgerüstet. Die Therma besitzt für diese Thermometer den deutschen und schweizerischen Patentschutz.

In der Gruppe der Grossküchenapparate hat vor allem die neue elektrische Hotel-Kaffeemaschine grosses Interesse erweckt, weil diese auf vollständig neuer Grundlage aufgebaut ist. Mittelst dem auf dem Apparat aufgebauten Einzelabfüllapparat können nebst grösseren Mengen somit auch Einzelportionen zubereitet werden, was speziell für die Abgabe von Spezialkaffees von grosser Wichtigkeit ist. Neben diesem Einzelabfüllapparat besitzt diese Grosskaffeemaschine auch einen Milchwärmer, einen Dampftauchsieder zur raschen Zubereitung kleinerer Mengen Grog, Tee etc., während im Sockel noch ein ausziehbarer Wärmeschrank angeordnet ist.

Der ausgestellte Grossküchenherd weist eine Neuerung auf, indem bei diesem der Herdrahmen aus nicht rostendem Material besteht, wodurch die Reinhaltung desselben gegenüber früher bedeutend vereinfacht wird.

Eine Bratpfannengruppe ist mit untergebautem Fettkasten ausgerüstet, der zur Aufnahme der für das Backen erforderlichen verschiedenen Fette dient.

Die Kippkessel unterscheiden sich von den früheren dadurch, dass sie ein Spezial-Flüssigkeitsbad besitzen, wodurch die Anbrengefahr beim Kochen von Milch und breiartigen Gerichten ausgeschlossen ist. Besonders bemerkenswert sind die Deckelbefestigung und Deckelaufkippung dieser Kessel. In den Apparaten eingebaute Temperaturregler ermöglichen einen automatischen Betrieb.

Der beim Brat- und Backofen eingebaute Wärmeschrank besitzt eine nicht rostende Metallrolltüre in doppelwandiger Ausführung, wodurch der Apparat an Eleganz gewinnt, andererseits auch die Wärmeverluste infolge der doppelwandigen Ausführung geringer sind.

Neu ist auch die Heizkörperanordnung der Wandkipptöpfe, welche ebenfalls mit Flüssigkeitsbad ausgeführt sind, wodurch auch diese für das Kochen von Milch und breiartigen Gerichten ohne Anbrennfahr benützt werden können.

Die Therma A. G. hat kürzlich ein neues Emaillierwerk von grosser Leistungsfähigkeit erstellt, das an der Mustermsse im Bild vorgeführt wurde. Dasselbe ist in der Lage, sämtliche vorkommenden Emaillierungen auszuführen.

*Gebr. Grob, Zürich 4*

Zu den gewerblichen Betrieben, die nach und nach zu vorzüglichen Grossabnehmern elektrischer Energie werden, gehören die Metzgereien. Dass die vielfachen Metzgereimaschinen mit Elektromotoren be-

trieben werden, ist selbstverständlich. Immer mehr werden aber die Metzgereien auch Abnehmer von Elektrowärme und die Vollelektrifizierung der Metzgereibetriebe ist in der Schweiz in vollem Gang.

Zu den Firmen, die nach dieser Richtung initiativ vorgegangen sind, gehört die Firma Gebr. Grob in Zürich in Verbindung mit der Therma A. G., Schwanden. Im Ausstellungsstand sah man Kippkessel, Innenkessel in Nirosta, Kessel mit Flüssigkeitsbad und automatischer Temperaturregelung, ferner einen elektrischen Fleischkäse- und Pastetenbackofen mit drei Backräumen und automatischer Temperaturregelung, Stelluhr etc. Ein Dampfapparat mit elektrischem Heizbad dient für die Wurst-, Schinken- und Dosenkonservendämpfung. Zu den Kleinapparaten gehört ein Fleischkäsebackofen, Bratwurstgrill und Würstchenkocher. Ferner sah man eine elektrische Räucherei. Grossboiler gehören zu den unentbehrlichen Requisiten jeder Metzgerei. Die Firma hat bereits eine grosse Anzahl solcher Anlagen gebaut, die im Bilde gezeigt wurden.

## NEUE STROMPREISE DER ELEKTRIZITÄTSVERSORGUNG DER GEMEINDE GLARUS

Mit Wirkung ab 1. Januar 1932 hat Glarus neue wesentlich billigere Stromtarife eingeführt. Nun gehört auch Glarus zu den schweizerischen Städten, die einen günstigen Kochstromtarif ohne Einschränkung besitzen. Die wichtigsten Bestimmungen sind folgende:

*Beleuchtungsstrom:* Die kWh kostet 28 Rp. mit Rabatten von 3 % bis 20 % bei einem Jahresverbrauch von mindestens Fr. 300.—. Minimalgarantie pro Abonnement Fr. 7.— pro Jahr. Keine Zählermiete.

*Bügeleisenstrom:* Die kWh kostet 16 Rp. Der Anschluss von Bügeleisen erfolgt nur nach Zähler.

*Wärmestrom.* Nach dem Einfachtarif für Heizung usw. beträgt der Preis der kWh für das ganze Jahr 12 Rp. Minimalgarantie für das Abonnement Fr. 30.— pro Jahr.

Für *Küche und Waschhaus* zum Anschluss von Kochherden, Rechauds, Waschmaschinen, Boilern bis 50 Liter Inhalt beträgt der Preis der kWh 8 Rp. Minimalgarantie Fr. 25.— pro Jahr und Abonnement.

Für *gewerbliche Wäschereien* und *Gemeindegewaschhäuser* beträgt der Strompreis im Winter 7 Rp./kWh und im Sommer 5 Rp./kWh. Es werden

Rabatte gewährt. Minimalgarantie Fr. 25/Jahr und Abonnement.

Nach dem *Doppeltarif* beträgt der Strompreis im NT im Sommerhalbjahr 6 Rp./kWh und im Winterhalbjahr 8 Rp./kWh, im HT = 16 Rp./kWh. Der HT gilt nur im Winter von 6.00 bis 8.30 und von 16.30 bis 21.00 Uhr. Minimalgarantie Fr. 25/Jahr und Abonnement. Keine Zählermiete.

Nach *Hochtarif* gesperrt kostet der Strom 6 Rp. im Sommer und 8 Rp. im Winter pro kWh. Auf dem gesamten Jahreskonsum wird Ende des Rechnungsjahres ein Rabatt von 10% gewährt. Minimalgarantie Fr. 20/Jahr und Abonnement. Keine Zählermiete.

Nach dem *Nachtstromtarif* beträgt der Strompreis für Boiler und Speicheröfen im Winter 5 Rp./kWh und 4 Rp./kWh im Sommer. Der Nachtstrom gilt von 21.00 bis 6.00 Uhr und von 12.00 bis 13.00 Uhr. Spätnachtstrom ausschliesslich für Boiler wird von 23.00 bis 7.00 Uhr zu 4 Rp./kWh abgegeben. Nachtstrom für gewerbliche Backöfen kostet das ganze Jahr 4 Rp./kWh. Sperrung wie für Boiler und Speicheröfen. Minimalgarantie pro Jahr und Abonnement Fr. 25.—.

*Kraftstrom.* Fabrikkraftstrom kann zeitlich unbegrenzt bezogen werden und kostet bis zu 40 000