

Statistik des Verkaufs elektrischer Wärmeapparate für den Haushalt in der Schweiz im Jahre 1940

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wasser- und Energiewirtschaft = Cours d'eau et énergie**

Band (Jahr): **33 (1941)**

Heft (3-4): **Schweizer Elektro-Rundschau = Chronique suisse de l'électricité**

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-921997>

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.

tungen und Erfahrungen zu sammeln und auf Jahresende einen entsprechenden Bericht an das *Generalsekretariat des SEV und VSE, Zürich, Seefeldstr. 301*, zu Händen der Elektrowärmekommission B, einzusenden. Auch Mitteilungen über Erfahrungen mit dem Sterilisieren und Dörren im Backofen des elektrischen Haushaltherdes und ein Vergleich der beiden Methoden sind sehr erwünscht.

Die Unterkommission B der Schweiz. Elektrowärmekommission hat auch mit der vom Eidg. Kriegsernährungsamt zur Förderung der Konservierung von Früchten und Gemüse eingesetzten «Kommission für

Trockenkonservierung» Fühlung genommen. Herr Obering. Höhn, Mitglied dieser Kommission, der im Bau und Betrieb von Dörranlagen über sehr grosse Erfahrungen verfügt, hat sich bereit erklärt, Interessenten in allen technischen Fragen des Dörrrens von Früchten und Gemüse zu beraten. In gleicher Weise steht Interessenten auch die Materialprüfanstalt des SEV zur Verfügung. Allfällige Anfragen in diesem Zusammenhang sind an das Generalsekretariat des SEV und VSE, Zürich, zu richten, welches dieselben an Herrn Obering. Höhn bzw. an die Materialprüfanstalt des SEV weiterleiten wird.

Statistik des Verkaufs elektrischer Wärmeapparate für den Haushalt in der Schweiz im Jahre 1940

An den Erhebungen des Schweizerischen Wasserwirtschaftsverbandes über den Verkauf elektrothermischer Apparate in der Schweiz im Jahre 1940 waren folgende Firmen beteiligt:

Accum A.G., Gossau (Zch); Agav A.G., Basel; Ardor S.A., Giubiasco; Albert Balzer, Basel; Berna S.A. (Abt. Elektr. Apparate), St. Blaise; Max Bertschinger & Co., Lenzburg; B. Boehi, Ing., Abt. Benoradiatoren, Zürich; E. Boller & Cie., Wädenswil; Calora A.G., Küsnacht (Zch); Ing. F. Ernst A.G. (Fabrikate «Albis»), Zürich; Fabrik elektr. Öfen und Kochherde, Sursee; Fabrique d'appareils élect. et chaudronnerie S.A., St. Blaise; A.G. Hermann Forster, Arbon; Gebr. Forster, Zürich; S.A. des Usines Jean Gallay, Zürich; Hoirs d'Aug. Gehr, Gland (Vaud); H. Hardmeier, Fabrik elektr. Apparate, Rorschach; L. Henzirohs, Jurafabrik elektrotherm. Apparate, Niederbuchsiten; L. Keller vorm. Hans Keller (Kaffeemaschinen «Wega»), Olten; A.G. Kummeler & Matter, Aarau; A. Lechmann-Scherrer, Biel; Fred. Liechti (Elektro-Stahlradiatoren), Bern; Oskar Locher, Elektr. Heizungen, Zürich; Maxim A.G., Aarau; Meister & Wicky, Elektr. Kachelpeicheröfen, Zürich; Metallbau A.G. (Suctus A.G.), Zürich; Monopol Tresor A.G. (Elektro-Stahlradiatoren), Zürich; Nilfisk Staubsauger A.G. (Supercalor-Heizöfen), Zürich; Prometheus A.G., Liestal; Le Rêve S.A. (Elektr. Kochherde), Genf; Rodel Apparatebau, Gümligen b. Bern; P. Rohner, Dörrapparate, Zürich; Josef Röllin A.G., Zürich; Salvis A.G., Luzern; Fr. Sauter A.G., Basel; E. Scherz-Gattiker, Zürich; Louis Stuber, El.-Ing., Kirchberg (Bern); Therma A.G., Schwanden (Glarus); Thermolith, Spezialfabr. f. elektr. Heizungen, R. Lüscher, Ing., Bischofszell; Volta A.G., Aarburg; Zent A.G., Bern, Fabrik für Zentralheizungsmaterial, Ostermündigen.

Die Zahl der an der Statistik beteiligten Firmen

Zahl und Anschlusswert der 1939 und 1940 in der Schweiz verkauften elektrothermischen Apparate schweizerischer Herkunft				
Apparate	Zahl		Anschlusswert in kW	
	1939	1940	1939	1940
Kochherde mit Backofen	12 064	15 263	80 651	103 792
Réchauds, Kochplatten (ohne Ersatzplatten)	4 104	6 032	7 362	12 784
Schnellkocher, Tee- und Kaffeemaschinen	13 907	18 971	4 647	5 969
Brotröster	2 248	2 611	1 057	1 231
Bügeleisen	46 363	48 845	21 019	21 756
Heizöfen aller Art	10 606	44 908	17 025	65 123
Strahler	9 367	17 312	7 913	16 426
Heisswasserspeicher	10 308	11 770	11 276	15 484
Patisserie- und Backöfen	58	55	682	761
Kochkessel	232	161	3 125	1 886
Waschkessel				
Wärme- und Trockenschränke	246	289	668	592
Futterkocher	44	83	133	224
Diverse Apparate:				
Hausbacköfen, Grills, Bratpfannen, Durchlauf-erhitzer, kl. Heizapparate, Autokühlerwärmer u. a.	30 791	43 462	29 042	50 702
Total	140 338	209 792	184 600	296 955

beträgt 41 gegenüber 25 im Vorjahre. Aus der obenstehenden Tabelle geht hervor, dass die Gesamtzahl der verkauften Apparate im Jahre 1940 gegenüber 1939 um etwa 70 000 zugenommen hat. An der Zunahme sind Kochherde, Réchauds, Schnellkocher, Tee- und Kaffeemaschinen und namentlich Heizapparate beteiligt. Von diesen wurden 62 000 abgesetzt gegenüber 20 000 im Jahre 1939. Zu diesen Zahlen ist zu bemerken, dass schon das Jahr 1939 gegenüber den früheren Jahren eine starke Steigerung des Absatzes aufgewiesen hatte. Hy.

mit Bezahlung eines kleinen Soldes von zirka 15 bis 20 % der Dörrgebühren heranzuziehen. Unter dieser Voraussetzung ist bei wärmetechnisch günstig arbeitenden Anlagen bei den oben genannten Energiepreisen eine gewisse Amortisation der Anlage möglich.

Die für das Dörren erhobenen Gebühren werden auf das Kilo Frischgewicht berechnet, wobei sich empfiehlt, die Gebühren entsprechend dem für das Dörren nötigen Zeit- und Wärmeaufwand zu staffeln. Bei nur grober Abstufung ist folgendes Schema möglich:

Gemüse	10 Rp./kg
Zerkleinertes Obst	15 Rp./kg
Birnen und Zwetschgen (ganze Früchte)	20 Rp./kg

Eine viel feinere Abstufung zeigen die bei einer Gemeindedörranlage erhobenen Gebühren, welche einen Mittelpreis von rund 13 Rp./kg ergaben. Ein Werk verlangte 5 Rp./kg für Kern- und Steinobst und 10 Rp./kg für vorgeschwellte Bohnen. Bei den beiden mit Generatorabluft betriebenen Dörranlagen wurde ein Einheitspreis, in einem Falle 5 Rp./kg und im andern Falle 10 Rp./kg, verlangt; sie dienten in erster Linie für das Personal der betreffenden Kraftwerke. Angaben über Dörrtemperaturen und Dörrzeiten sind in *Tabelle 2* enthalten. Die darin angegebenen oberen Temperaturwerte sollen nicht überschritten werden.

Tabelle 2
Angaben über Dörrtemperaturen und Dörrzeiten

Ware	Temperatur ° Celsius	Zeit Stunden	Anlage Nr.
Bohnen	60	10—12	1, 2
	60	8—15	4
	60	6—8	5
Kabis, Spinat	60	6—8	4
	60	4—6	5
Zwetschgen	60—70	12—30	2
	60	10—25	4
	70	20—36	5
Birnen	60—65	12—30	2
	70—80	24—40	4
	65	20—70	5
Äpfel	60—65	10—24	1, 2
	80	16—24	4
	65	6—10	5

Gelegentlich wird der Fehler gemacht, dass die Ware zu lange gedörrt wird. Gedörrtes Obst soll nicht klingeldürr sein, denn es nimmt nachher beim Lagern doch wieder Feuchtigkeit aus der Luft auf und zudem wird der Energieverbrauch unnötig erhöht. Zu stark gedörrte Ware ist auch weniger haltbar als richtig getrocknetes Obst und Gemüse.

Die Ausbeute beim Dörren ist aus *Tabelle 3* ersichtlich, welche Mittelwerte aus verschiedenen Betrieben enthält.

Tabelle 3
Verhältniszahlen für Grüngut und Dörrgut

1 kg Grüngut ergibt gedörrt				
Äpfel	0,1	—0,15 kg	Kabis	0,06—0,09 kg
Birnen	0,18	—0,3 kg	Kartoffeln	0,25 kg
Bohnen	0,1	—0,12 kg	Zwetschgen	0,25—0,35 kg

Der Antransport der Frischware und der Abtransport der Dörrware ist Sache des Dörrkunden. Bei mehreren Anlagen ist die Annahme und Abgabe der Ware täglich auf einige bekanntgegebene Stunden beschränkt worden. Diese Beschränkung der Annahmezeiten ermöglicht dem die Anlage bedienenden Personal eine rationellere Arbeitsweise.

Schönes und einwandfreies Dörrgut kann nur aus guter Frischware hergestellt werden. Halbverdorbene, angefaulte oder verbrühtes Grüngut — z. B. Bohnen — ist zurückzuweisen; denn es erschwert die Bedienung der Anlage, und das daraus gewonnene mangelhafte Dörrgut kann niemals befriedigen.

Gemüse soll ausgereift, aber nicht überreif sein und möglichst bald nach dem Schnitt oder Pflücken zum Trocknen kommen. Ueberreife Bohnen ergeben ein zähes Dörrgut. In einem Bericht wird darauf aufmerksam gemacht, dass zum Dörren bestimmtes Gemüse wohl mit Natur- oder Kunstdünger angetrieben werden dürfe, dass aber rechtzeitig mit der Düngergabe aufzuhören sei, weil sonst das Dörrgut einen unangenehmen Geschmack erhalte.

In Ringe geschnittene Äpfel haben eine viel kürzere Dörrzeit als Schnitze oder sogar ganze Äpfel. Unregelmässig und ungleich dick geschnittenes Grüngut erschwert die Wartung der Dörranlage. Eine Dörranlage kann bei unseren Verhältnissen von Juli (Bohnen) bis Dezember (Äpfel) durchgehend betrieben werden.

3. Erfahrungsaustausch

Der durch die vorliegende Veröffentlichung über das elektrische Dörren eingeleitete Erfahrungsaustausch soll zum Nutzen aller am Dörren interessierten Kreise weiter ausgebaut werden. Zweifellos wird dieses Jahr bei der bereits heute erkennbaren Knappheit von Zucker, Blechbüchsen usw. das Dörren von Obst und Gemüse vielfach die einzig mögliche Konservierungsmethode darstellen. Die Unterkommission B der Schweiz. Elektrowärme-Kommission beabsichtigt, auf Ende 1941 wiederum einen Austausch von Erfahrungen mit dem elektrischen Dörren zu organisieren und ersucht bereits jetzt alle Leser, welche mit elektrischen Dörranlagen zu tun haben, ihre Beobach-