

# Die elektrische Küche

Autor(en): **Hasler, O.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **3 (1928)**

Heft 12

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-100343>

## **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.

# DAS WOHNEN

## SCHWEIZERISCHE ZEITSCHRIFT FÜR WOHNUNGSWESEN

OFFIZIELLES ORGAN DES SCHWEIZ. VERBANDES FÜR WOHNUNGSWESEN UND WOHNUNGSREFORM

ABONNEMENT Fr. 5.—

Für das Ausland Fr. 7.50 — Pour l'étranger frs. 7.50

Erscheint monatlich einmal.

Redaktion und Verlag:

Neuland Verlag A.-G. Zürich, Bäckerstr. 38

Telephon: Selnau 13.44 Postcheck VIII/8651

### Die elektrische Küche

Von O. Hasler, Ing. Zürich

Die Frage der Einführung der elektrischen Küche ist heute noch stark umstritten. Tatsächlich hat die elektrische Küche leider immer noch mehr Gegner als Befürworter. Auffallenderweise sind die Gegner am weitesten zahlreichsten unter denjenigen zu finden, die überhaupt noch nie elektrisch gekocht haben und nur nach dem «Hörensagen» urteilen.

Die häufigsten Einwände, die man gegen die elektrische Küche hört, sind: die hohen Anschaffungskosten, der teure Betrieb, das langsame Kochen, die erforderlichen Spezialkochgeschirre.

Es ist deshalb besonders erfreulich, dass einige grössere Baugenossenschaften in Zürich den Mut hatten, das in doppelter Hinsicht bedeutungsvolle Problem des elektrischen Kochens durch praktische Versuche abzuklären. Das Re-

sultat war im allgemeinen so befriedigend, dass diese Baugenossenschaften für ihre weiteren Neubauten die elektrische Küche wiederum in Aussicht nahmen.

Mit dieser allgemeinen Feststellung wollen wir uns aber nicht begnügen, sondern auf die Faktoren, die die Wirtschaftlichkeit der elektrischen Küche beeinflussen, näher eingehen:

**Anlagekosten:** Die Anschaffungskosten eines elektrischen Herdes betragen ungefähr das Doppelte des Gasherdes. Dazu kommen noch die Kosten für das erforderliche Spezialkochgeschirr, das jeder Mieter anzuschaffen hat. Die Aussichten, den elektrischen Herd noch nachträglich in bereits erstellte Häuser einzuführen, sind also nicht gross. Bei Neubauten dagegen liegen die Verhältnisse wesentlich günstiger, indem bei Einführung der elektrischen Boiler und Herde die Kosten für die Gasleitungen, Gasinstallationen und Gasabzüge in den Badzimmern eingespart werden können. Dass der elektrische Badeboiler, der ja bereits schon eine viel grössere Verbreitung als der elektrische Herd gefunden hat, bald als ein unentbehrliches Ausstattungsstück einer modernen, wenn auch einfachen Wohnung, angesehen wird, darf als bekannt vorausgesetzt werden, denn die stete Bereitschaft von heissem Wasser für Küche und Bad bedeutet eine grosse Bequemlichkeit für die Hausfrau. Da wo nun solche Boileranlagen projektiert sind, bringt die Einführung des elektrischen Herdes an Stelle des Gasherdes durch die Weglassung der Gasleitungen sogar gewisse Ersparnisse in den Anlagekosten. Die Anschaffung der Spezialkochgeschirre haben einige Genossenschaften dadurch erleichtert, indem sie die Kochgeschirre ihren Mietern auf Ratenzahlungen abgaben.

**Wirtschaftlichkeit:** Die Wirtschaftlichkeit der elektrischen Küche ist heute noch stark umstritten, obwohl durch zahlreiche Versuche und Erfahrungszahlen erwiesen ist, dass beim Kochen für den Ersatz von 1 m<sup>3</sup> Gas nur 3 Kilowattstunden (abgekürzt kWh) erforderlich sind. Der Paritätspreis für den Kochstrom im Vergleich zum Kochgas lässt sich also leicht ermitteln, indem der Gaspreis durch drei dividiert wird. Einem Gaspreis von 24 Rp./m<sup>3</sup> entspricht also ein Kochstrompreis von 8 Rp./kWh, einem solchen von 20/m<sup>3</sup> 6,5 Rp./kWh. Die Kochstrompreise variieren in der Schweiz von 6—10 Rp. und die Kochgaspreise von 20 bis 35 Rp. Im allgemeinen ist die elektrische Küche in der Schweiz nicht teurer als die Gasküche, an einzelnen Orten ist sie sogar billiger.

Die Wirtschaftlichkeit des elektrischen Kochens hängt nun allerdings nicht allein vom Strompreis ab, sondern es müssen noch drei Voraussetzungen erfüllt werden, nämlich: Ein gutes Herdfabrikat, geeignete Kochgeschirre mit ganz ebenen Böden, die auf den Kochplatten gut aufliegen und ein richtiger Gebrauch des Herdes. Selbstverständlich er-



Küche mit elektrischem Herd neuester Bauart

aus der Wohnkolonie der Mieterbaugenossenschaft Zürich an der Waffenplatzstrasse vom Jahre 1928.



Wohnkolonie der Baugenossenschaft  
Vrenelisgärtli Zürich im  
„Eisernen Zeit“ vom Jahre 1927,  
mit elektr. Küche.

fordert das elektrische Kochen eine neue Einstellung der Hausfrau, ein Umlernen derselben. Man wird nicht fehlgehen, wenn man das Vorurteil, das unsere Hausfrauen der elektrischen Küche heute noch entgegenbringen, diesem Faktor zuschreibt. Erfreulicherweise konnte bei den neuen Wohnkolonien in Zürich, welche elektrische Küchen erhielten, festgestellt werden, dass das Umlernen der meisten Hausfrauen rasch vor sich ging und viele von ihnen erklärten schon nach wenigen Wochen, das elektrische Kochen nicht mehr aufgeben zu wollen.

Es ist nun allerdings notwendig, dass die Hausfrauen eine Anleitung über das rationelle elektrische Kochen erhalten. Dies besorgen meistens die Elektrizitätswerke, sowie die Herdfabrikanten, die für die in Frage kommenden Mieter Instruktionsskochen veranstalten und auf Wunsch auch an Ort und Stelle durch fachkundiges Personal Auskunft und Ratschläge erteilen. Auch die Haushaltungsschule des schweiz. gemeinnützigen Frauenvereins tut das ihrige, um die heranwachsende weibliche Jugend mit dem Problem des elektrischen Kochens vertraut zu machen, wodurch wertvolle Pionierarbeit geleistet wird.

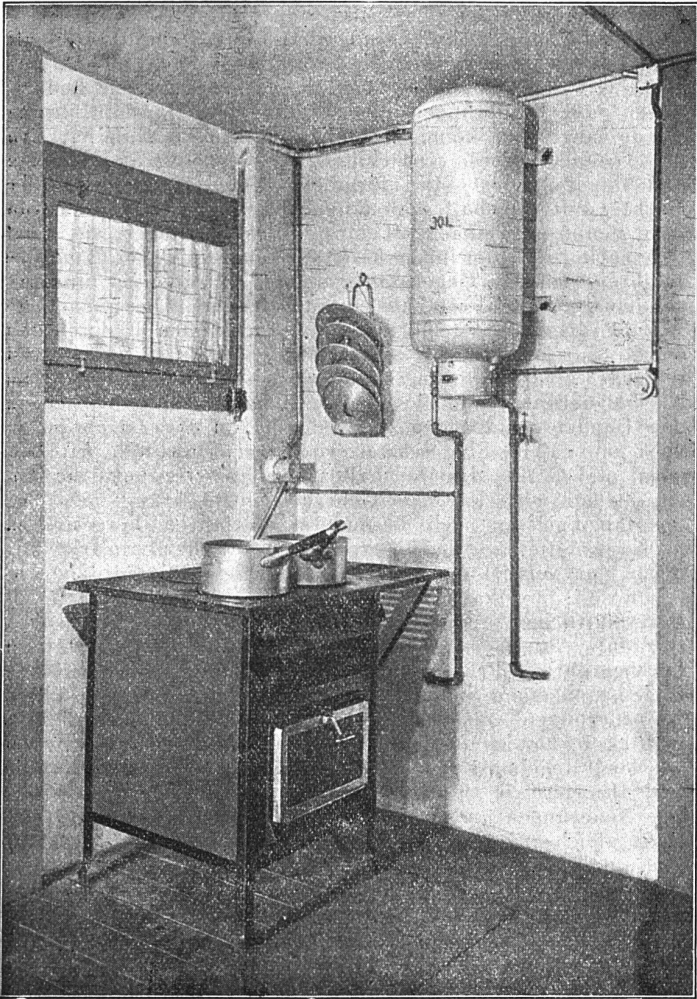
Die Leistungsfähigkeit des elektrischen Herdes ist abhängig von der Konstruktion der Kochplatten. Die Normalkochplatte von 22 cm Durchmesser hatte früher eine Leistungsaufnahme von nur 900 Watt. Die ersten Küchen, die bereits vor dem Weltkrieg in Erstfeld, Altdorf, Birsfelden usw., also in Ortschaften ohne Gasversorgung, mit elektrischen Herden ausgerüstet wurden, erhielten nur Kochplatten mit dieser geringen Leistung. Dieselbe genügt zwar zum Sieden und Braten, aber es brauchte mehr Zeit als auf dem Gasherd, was allerdings weniger beim Kochen der Mittagessen als bei der Frühstückszubereitung unangenehm in Erscheinung trat. Die Leistungen der Kochplatten wurden dann sukzessive auf 1200, dann auf 1400 Watt erhöht. Um aber die gleiche Kochdauer wie beim Gasherd zu erzielen, war eine Leistung von 1800 Watt erforderlich. Um dies zu erreichen, waren ganz erhebliche technische Schwierigkeiten zu überwinden. Unserer schweizerischen elektrotechnischen Industrie ist es nach langen Bemühungen vor einigen Jahren gelungen, auch dieses Ziel zu erreichen, und eine haltbare Hochleistungskochplatte zu bauen. Zugleich wurden die Herdkonstruktionen im allgemeinen technisch verbessert und die Solidität der Heizkörper erhöht. Erst damit

ist eine wichtige Voraussetzung für die allgemeine Einführung des elektrischen Kochens erfüllt worden. Der oft gehörte Vorwurf des langsamens Kochens ist damit gegenstandslos geworden.

**Vorzüge:** Um es vorwegzunehmen: Die elektrische Küche stellt das Vollkommenste dar, das der heutige Stand der Technik der Menschheit zu bieten vermag. Die gleichen Vorzüge, die das elektrische Licht dem Petrol- und Gaslicht voraus hat, und die ihm nach einer 25jährigen langsamen Entwicklungsperiode zu einem durchschlagenden Erfolg verhelfen, werden auch der elektrischen Küche den Erfolg sichern. Feuer-, Explosions- und Erstickungsgefahren sind beim elektrischen Herd ausgeschlossen. Die elektrische Wärmezeugung geht vollständig geruchlos vor sich. Eine Schwärzung der Kochgeschirre tritt nicht ein, damit ist also die denkbar grösste Reinlichkeit verbunden. Die Regulierung der Hitze äusserst sich einfach durch drei bis vierstufige Regulierschalter. Ganz besondere Vorzüge weist der Bratofen auf, der für die Ober- und Unterhitze je einen besonderen dreifach regulierbaren Heizkörper erhält. Da die elektrisch erzeugte Wärme, im Gegensatz zu Gas ganz trocken ist, tritt beim Anheizen des Backofens kein «Schwitzen» auf, das Bratrohr bleibt ganz trocken. Die Verrostungsgefahr ist also beim elektrischen Herd auf ein Minimum reduziert.

Eine Hausfrau äusserte sich über das elektrische Backen wie folgt: «Das Backen im elektrischen Herd ist mir eine der grössten Freuden, so luftige schöne Kuchen und Aufläufe, so goldbraune Poulets und so schön gratinierte Gemüse habe ich früher nie erzielt.»

Eine ganz besondere Bedeutung ist den hygienischen Vorzügen der elektrischen Küche beizumessen. Bekanntlich entstehen beim Verbrennen von Petrol oder Gas Kohlensäure und Wasserdampf und zwar in sehr beträchtlichen Mengen. Beide Verbrennungsprodukte sind gesundheitsschädlich. Dazu kommt aber noch, dass beim Kochen mit Gas oder Petrol der Küchenluft Sauerstoff entzogen wird. Der bekannte schweizerische Hygieniker Prof. Dr. W. von Gonzenach in Zürich schreibt in seiner kürzlich erschienenen Broschüre über «Hygienisches Wohnen» folgendes: «Wo wir mit Gas kochen, trete ich fr Trennung von Küche und Essraum ein.»



Elektrische Küche mit Boiler.

In der Schweiz besteht nun aber einmal die Gewohnheit, die Küche als Wohnraum zu benützen. Die Verteuerung der Wohnbauten und die damit verbundene starke Erhöhung der Mietzinse zwingen die Mieter, sich einzuschränken. Weiter hat die Zahl der Hausfrauen, die sich keine Hilfe leisten können, seit der Kriegszeit stark zugenommen. Die Küche wurde dadurch notgedrungen zur Wohnküche umgewandelt. In der Zeitschrift «Das Wohnen» hat erst kürzlich ein intensiver Meinungs-austausch über das Problem «Wohnküche» stattgefunden. Viele Einsender sind gegen die Wohnküche eingenommen, aber trotzdem bleibt die Gewohnheit, in der Küche zu essen, weiter bestehen, denn damit ist sicherlich eine grosse Arbeitersparnis für die Hausfrauen verbunden.

Vorderhand heisst es also noch für die Baugenossenschaften: bestmögliche Anpassung der Neubauten an die Gewohnheiten unserer Bevölkerung. Durch den elektrischen Herd können nun die hygienischen Verhältnisse in der Wohnküche unzweifelhaft ganz bedeutend verbessert werden. Der elektrische Kochherd erzeugt keine schlechten Verbrennungsgase, keine übermässige Feuchtigkeit, da er nur trockene Wärme abgibt und absorbiert keinen Sauerstoff. Das Problem des hygienischen Wohnens in der Küche ist mit der Einführung des elektrischen Herdes gelöst. Aber auch da, wo die Küche nicht als Essraum benutzt wird, hat der elektrische Herd seine volle Berechtigung, denn die Hausfrauen sind ja ohnehin gezwungen, sich viele Stunden des Tages in der Küche aufzuhalten. Im Winter, wo die Fenster in der Küche nicht dauernd geöffnet gehalten werden können, wegen den Zuglufterscheinungen, macht sich die Feuchtigkeit der Gas- und Petrolküche besonders mangelhaft bemerkbar, ja diese übermässige Feuchtigkeit ist direkt gesundheitsschädlich. Der elektrische Herd strahlt trockene Wärme aus und macht dadurch die Küche wohnlich und temperiert sie behaglich. Leider kommt die Elektrifizierung der Küche aus den eingangs erwähnten Gründen vorläufig fast nur für Neubauten in Frage, denn die nachträgliche Aenderung ist mit sehr hohen Kosten verbunden. Es ist deshalb wünschenswert, dass alle Baugenossenschaften, die Neubauten erstellen, sich ernsthaft mit der Einführung der elektrischen Küche befassen, denn nicht nur in der Schweiz, sondern auch im Ausland beginnt sich dieselbe, dank ihrer vielseitigen Vorzüge, durchzusetzen.

## Anregung zur Schaffung einer Wohnberatungsstelle

Von Frau Dr. C. Huggenberger, Zürich

In allen Ländern macht sich eine rege Bautätigkeit bemerkbar. Eine neue Wohngestaltung hat begonnen; die alte Umgebung entspricht den Anforderungen der Hast und Unrast der heutigen Zeit nicht mehr. Langsam fängt man an, den Einfluss der Hausarbeit auf Behaglichkeit und Gesundheit der Familie zu erkennen. Die Ausgestaltung des Bauwesens und der Technik muss nun dazu führen, auch im Haushalt, wie im Fabrikbetrieb, auf Grund einer Betriebslehre zu arbeiten, welche die grösste Ausnützung bei geringstem Aufwand an Zeit, Kraft und Material ermöglicht. Verbesserungen im Sinne einer Arbeitsentlastung müssen auch im Haushaltbetrieb möglich werden.

Der Architekt ist in erster Linie Künstler-, auf Einzelheiten kann er sich nicht einlassen, kann auch nicht die praktische Erfahrung einer tüchtigen, umsichtigen Hausfrau besitzen. Die gute und schnelle Erledigung der häuslichen Verrichtungen hängen aber in ganz bedeutender Weise von diesen Einzelheiten, von Raumverhältnissen, Einrichtungen etc. ab. Zum Beispiel ist es gar nicht gleichgültig, ob der Schüttstein in einer unbelichteten Ecke auf der entgegengesetzten Seite des Herdes angebracht ist, etwa noch mit dem Tropfbrett rechts, durchaus sinnwidrig für den geordneten Arbeitsvorgang jeder Küche. Trotz bester Organisation und beruflicher Tüchtigkeit kann eine rationelle, zeit- und kräfte-sparende Arbeit und Leistung nur bei zweckmässiger Einrichtung und Anlage aller Einzelheiten erzielt werden.

Deshalb haben Städtebauämter und führende Architekten eingesehen, dass, um bessere Verhältnisse schaffen zu kön-

nen, die praktischen Erfahrungen und Kenntnisse der Hausfrau für die Wohnungsprobleme der Gegenwart ausgenützt werden müssen, dass ihre Mitarbeit zur Beratung bei Bauplänen, Beurteilung in Preisgerichten, Gewerbeausstellungen, Inneneinrichtungen etc. notwendig ist. Noch herrscht bei allen Bestrebungen nach hübschen, gefälligen Mietwohnungen viel Unkenntnis in bezug auf die wirklichen Bedürfnisse der verschiedenen Bevölkerungsschichten. Während z. B. heute für den Handarbeiter behagliche Wohnungen erbaut und subventioniert werden, gelingt es dem Geistesarbeiter nur in den seltensten Fällen, ein Miethaus zu finden, wo er für seine Arbeiten die nötige Ruhe und Konzentration finden kann, sofern ihm seine Verhältnisse nicht einen hohen Mietzins gestatten. Hinwiederum sind viele Hausfrauen ganz unfähig, die richtige Einteilung in den neuen, meistens kleinen Räumen zu finden, ebenso wenig, wie eine Arbeitsweise, die ihnen Erleichterung bringt, und doch ihrem Haushalt angepasst ist. Die zweckmässige Einteilung der Räume, die Inneneinrichtung mit neuem oder vorhandenem Mobiliar ist nicht nur eine hygienische Frage, sondern eine dringende Forderung unserer Zeit, um die Kräfte der Frau und Mutter nicht vorzeitig aufzubrechen. Der Mann ist durch seinen Beruf fast den ganzen Tag beansprucht, die Frau aber muss naturgemäss den grössten Teil ihres Lebens in diesen Räumen zubringen. Auch ihre Arbeitsstätte, welche schliesslich den einen Zweck erfährt: Gesundheit und Wohlergehen der Familie aufrecht zu erhalten, bedarf notwendiger Verbesserungen und Ergänzungen. Zweckmässige Anordnung und