

# Die Entwicklung des elektrischen Haushalt-Kochherdes

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **32 (1957)**

Heft 8

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-102920>

## **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.

# DIE ENTWICKLUNG DES ELEKTRISCHEN HAUSHALT-KOCHHERDES

Der elektrische Kochherd hat sich in seinen ersten Konstruktionen stark an seine ältern Geschwister, den Kohlenherd und den Gasher, angelehnt. Später hat er sich losgelöst und ist seine eigenen Wege gegangen. Lange war er in der äußeren Formgebung dem Gasherd voraus; heute sind die Unterschiede wieder ausgeglichen.

Einen ersten großen Aufschwung erlebte der elektrische Herd während des Ersten Weltkrieges. Nach dem Kriege begann eine Periode der Typisierung und Normalisierung. Die Kochplatten wurden in ihren Abmessungen und Leistungen genormt, ebenso der Backofen. Einen typischen Vertreter aus dieser Zeit zeigt die *Abbildung 1*: Es ist ein Herd, wie er vor etwa 25 Jahren hergestellt wurde. Die Kochplatten sind normalisiert, steckbar, mit fünffacher Regulierung, das heißt vier Leistungsstufen + 0-Stellung. Die Leistungen betragen im Maximum

750 Watt für Kochplatten 14,5 cm Durchmesser  
 1200 Watt für Kochplatten 18 cm Durchmesser  
 1800 Watt für Kochplatten 22 cm Durchmesser

Der Backofen ist ebenfalls normalisiert:

Breite 32 cm  
 Tiefe 45 cm  
 Höhe 24—26 cm

Die Leistung beträgt 1800 Watt, das heißt je 900 Watt für die getrennt regulierte Ober- und Unterhitze. Für die Leistungsregulierung finden die gleichen Schalter Verwendung wie für die Kochplatten, also vier Leistungsstufen + 0-Stellung.

Die Kochplatten, beziehungsweise deren Träger und Kontaktvorrichtungen, liegen in einer Mulde. Gegen oben ist diese Mulde durch ein Deck- oder Einlageblech abgeschlossen. An der tiefsten Stelle der Mulde befindet sich eine Öffnung, durch die überlaufendes Kochgut in das darunterliegende Auffangblech abfließen kann. Die äußeren Verkleidungen des Herdes sind porzellan-emailliert.

Kurz vor Beginn des Zweiten Weltkrieges wurden zwei wesentliche Neuerungen auf den Markt gebracht: *die schmale und tiefe Auffangschublade und die hochbelasteten Kochplatten 14,5 und 18 cm Durchmesser, mit 1800 Watt, beziehungsweise 2000 und sogar 2500 Watt Belastung, mit eingebautem Temperaturbegrenzer.*

Eine schmale Auffangschublade löste das breite und unhandliche Auffangblech ab: die hochbelasteten Platten entsprachen einem allgemeinen Wunsch nach Verkürzung der Kochzeit. Die Materialknappheit während des Krieges verhinderte leider eine Weiterfabrikation dieser Kochplatten.

Nach dem Kriege setzte eine sehr rege Entwicklung ein. Es kamen in kurzer Zeit eine ganze Reihe von Neuerungen auf den Markt, mit welchen der heutige Elektroherd gegenüber dem Vorkriegsherd ganz wesentliche Vorteile in sich schließt. *Abbildungen 2 und 3* veranschaulichen den Fortschritt.

Die *wichtigste* dieser Neuerungen ist die fest eingebaute Kochplatte. Die alte, steckbare Kochplatte mußte zur Reinigung von Zeit zu Zeit herausgenommen werden und wurde



Abb. 1



Abb. 2



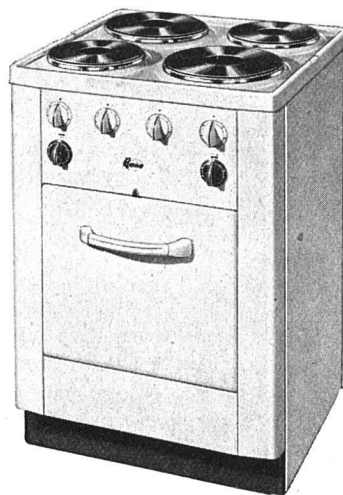
Abb. 3

leider allen Anleitungen zum Trotz immer wieder ins Wasser getaucht, wobei die Kochplatten-Isoliermasse naß wurde und ein Erdschluß auftrat. Beim Wiedereinsetzen der Platten entstanden häufig Beschädigungen der Kontaktarmaturen, oder die Kontaktstiften wurden zum besseren Einschieben eingefettet, was sich auf den guten elektrischen Kontakt nachteilig auswirkte. Ein besonderes Problem bildete die Korrosion der Kochplattenränder.

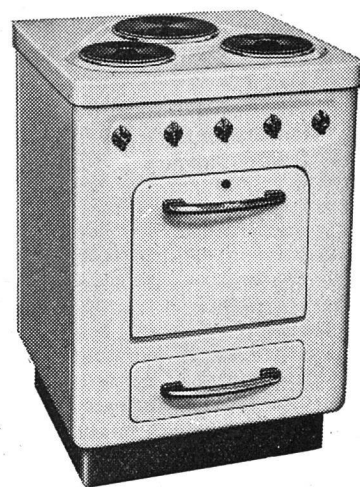
Die fest eingebaute Platte muß für die Reinigung nicht mehr entfernt werden. Sie besitzt einen Überfallrand aus rostfreiem Stahl, der überlaufendes Kochgut in die Rinne oder in die Mulde leitet. Der Rinnenherd hat rund um die Kochplatte führende, daumenbreite Rinnen, von wo aus überlaufendes Kochgut in die Auffangschublade gelangt. Beim Muldenherd ist an Stelle der Rinne eine flache Mulde oder Schale, die das Kochgut aufnimmt. Die Auffangschublade fällt ganz weg. *Der Herd mit fest eingebauten Platten* bringt eine wesentliche Vereinfachung der Reinigungsarbeiten. Verschmutzt wird nur noch die Kochplatte, die Mulde oder die Rinne mit der Auffangschublade, das heißt die sichtbaren und leicht zugänglichen Teile. Größere Mengen überlaufenes Kochgut nimmt man beim Muldenherd mit dem Lappen auf.



*Der Prometheus-Bel-Door-Herd mit gediegener formaler Gestaltung. Durch seine Exklusivität der leuchtenden Schalter sowie den vielverlangten Zubehören, wie extra großer Backofen, schaltplattartige Anordnung der Griffe, maximal große Schublade, Infrarot-Grill, Backofenthermostat mit Vorwählschalter, hat dieser neue Herdtyp eine große Anhängerschaft gefunden*



*Der Bono-Herd weist — neben seiner gepflegten Form — alle Vorzüge eines modernen, leistungsfähigen Herdes auf*



*Ein Maxim-Patrizia-Herd mit Infrarot-2-Reglerbackofen und temperaturgesicherter Ultrarapidplatte 2500 Watt*

Beim Rinnenherd kann es aus der Auffangschublade ausgegossen werden.

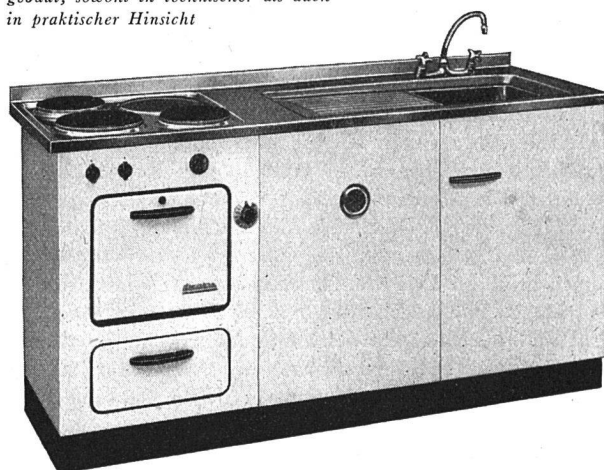
Eine Steigerung haben die Kochplattenbelastungen erfahren. Die Platte von 18 cm Durchmesser erhält heute eine Belastung von 1500 bis 1600 Watt, die Platte von 22 cm Durchmesser eine solche von 1800 bis 2000 Watt. Höhere Belastungen brauchen zum Schutz der Kochplatte einen Temperaturbegrenzer. Es existieren heute eine Anzahl bewährter Schnellheizplatten. Diese Schnellheizplatten erlauben ein rasches Ankochen. Ein Liter Wasser siedet in etwa 4½ bis 5 Minuten.

Die steckbaren Kochplatten mit vier Leistungsstufen haben zwei verschieden starke Heizspiralen, die für die Leistungsregulierung in Serie (niedrigste Stufe 1), jede Spirale einzeln (Stufe 2 und 3) oder parallel (höchste Stufe 4) geschaltet werden. Die zwei Fortkochstufen 1 und 2 liegen nahe beisammen. Zwischen 2 und 3 ist eine große Leistungs-differenz, während die Stufen 3 und 4 als sogenannte Ankochstufen wieder näher beisammen liegen. Für viele Gerichte sind die Stufen 1 und 2 zum Fortkochen eher zu hoch, für große Kochmengen eher zu niedrig. Andererseits sind für das Braten die Stufen 3 und 4 zu hoch. Durch den Einbau von drei Spiralen in die Kochplatte konnte die Leistungsregulierung verfeinert werden. Diese Feinregulierung bietet niedrigere und höhere Fortkochstufen sowie mittlere Leistungsstufen, die besonders für das Braten wertvoll sind.

Heute führen die meisten Schweizer Herde Kochplatten mit Feinregulierung in 6, 7 oder 8 Leistungsstufen.

Auch der Backofen hat eine feinere Regulierung erhalten. An Stelle der Leistungsregulierung wählten die Konstrukteure jedoch eine Temperaturregulierung. Mit dieser wird der Backofen nicht mehr wie bisher durch Unterteilung der Leistung reguliert, sondern ein Temperaturregler schaltet die

*Beispiel einer kleineren Elcalor-Normalkombination  
Alle Elemente — modernster Elektroherd, leistungsfähiger Boiler, Schränke, Chromstahl-Abdeckung — sind nach neuesten Erkenntnissen gebaut, sowohl in technischer als auch in praktischer Hinsicht*

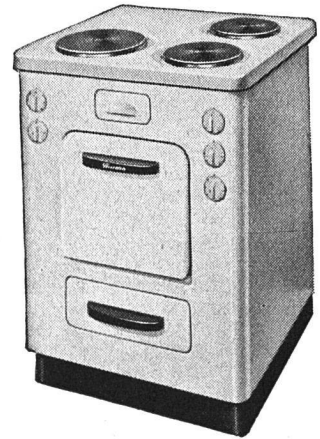


volle Leistung des Backofens ein und hält die eingestellte Temperatur konstant. Nach dem Aufheizen von rund 15 Minuten ist die richtige Backtemperatur erreicht. Ein Überhitzen des Backgutes bei richtiger Einstellung ist nicht mehr möglich. Da die Temperatur im Backofen gegenüber der alten Leistungsregulierung nicht mehr ansteigt, hat auch ein längeres Backen nicht mehr einen derart nachteiligen Einfluß. Natürlich wird das Backgut, wenn es über die vorgeschriebene Zeit im Backofen belassen wird, stärker gebräunt und ausgetrocknet, jedoch nicht verbrannt. Die Schaltung des Backofens mit Temperaturregler ist stufenlos. Für jedes Backgut kann die vorteilhafteste Temperaturstufe gewählt werden.

Heute existieren auf dem Markte Herde mit verschiedenen Backofentemperaturregulierungen, das heißt mit einem oder zwei Temperaturreglern oder mit kombinierten Temperaturreglern. Wo nur ein Temperaturregler Ober- und Unterhitze gemeinsam schaltet, muß durch ein höheres oder tieferes Einschieben des Backgutes einem Mehr oder Weniger an erforderlicher Wärme Rechnung getragen werden. Der Backofen mit zwei Temperaturreglern übernimmt die alte, bewährte Lösung der vollständig getrennten und unabhängigen Regulierung der Ober- und Unterhitze. Beim kombinierten Regler wird außer der Temperatur auch noch die Leistung reguliert.

Der heutige *elektrische Schweizer Haushaltkochherd* mit der Hochleistungsplatte, der Feinregulierung aller Kochplat-

*Therma-Rinnenherd  
mit zwei Normalplatten und einer  
Mega-Schnellkochplatte mit automa-  
tischem Temperaturregler. Alle  
Platten mit siebenstufiger Fein-  
regulierung. Automatische Regu-  
lierung der Backofentemperatur mit je  
einem separaten Regler für Ober-  
und Unterhitze*



ten und der Backofentemperaturregulierung gestattet der Hausfrau ein rascheres, bequemerer und einfacheres Arbeiten. Die fest eingebaute Kochplatte, verbunden mit der Rinne oder der Mulde, reduziert dazu die Reinigungs- und Unterhaltsarbeiten auf ein Minimum. *Elwi*

# Maxim Standardherd



*Maxim*

Ein Elektroherd für alle Ansprüche zu vorteilhaftem Preis.

Moderne Form, fortschrittliche Ausstattung, hervorragende Leistung, einfache Bedienung und Reinigung. 8stufige Feinregulierung aller Kochplatten. Backofen mit automatischem Temperaturregler.

Säurefeste und schlagsichere Elfenbein-Emaillierung.

**Preis Fr. 445.—**

Verlangen Sie unsern neuen Prospekt.

*Maxim*

MAXIM AG, Aarau, Fabrik für thermo-elektrische Apparate  
Tel. (064) 2 26 55, 2 58 56