

ELEKTRIZITÄT IM HAUSHALT

Schon kurz nach Erbauung der ersten Kraftwerke, also vor ungefähr vier Jahrzehnten, ging man daran, sich die Elektrizität als Helferin in Haus und Hof dienstbar zu machen. Während aber ein Teil des Auslandes verhältnismäßig rasch die schier zahllosen Segnungen der neuentdeckten Naturkraft auch auf dem Gebiet der Hauswirtschaft sich nutzbar zu machen verstand, zögerte man in Deutschland recht lange damit. Erst der allerjüngsten Zeit blieb es vorbehalten, hier gegenüber nahezu mittelalterlichen Zuständen Wandel zu schaffen und der Elektrizität die Wege zu ebnen, die im Bunde mit der Betriebswissenschaft die Errungenschaften moderner Kultur und Technik dem Menschen in sein Heim trägt.

In deutschen Hausfrauenkreisen erkennt man immer mehr, wie falsch es ist, am Althergebrachten, Überalterten zu kleben und sich kurzsichtig gegen alle Neuerungen zu verschließen, anstatt sie für Haushalt und Familie nutzbringend zu verwenden und, der Entwicklung folgend, dankbar alle Erleichterungen zu übernehmen, welche Wissenschaft und Technik der Frau bereitet.

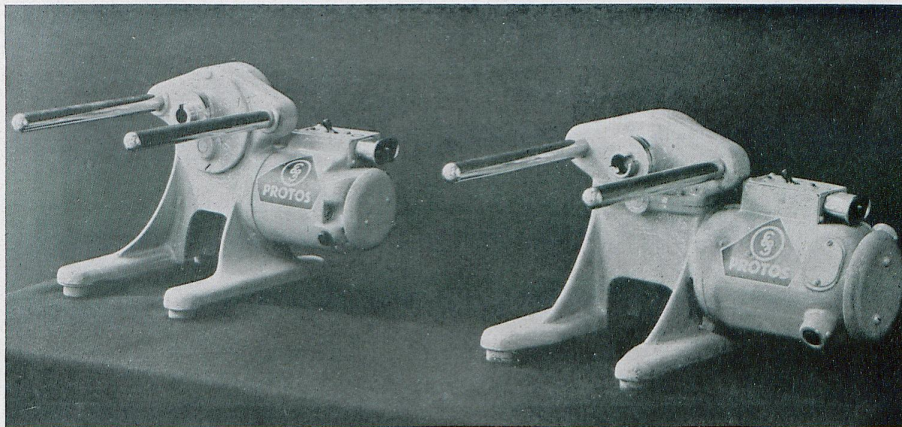
Daß allein noch elektrische *Beleuchtung* zeitgemäß ist, steht so sehr außer Frage, daß an dieser Stelle der Hinweis genügen möge, daß selbst da noch manches zu reformieren und auszubauen ist, wo bereits eine elektrische Lichtanlage vorhanden ist.

Allmählich bürgert sich auch die Anwendung der Elektrizität als *Wärmequelle* ein. Die bedeutenden Vorzüge des elektrischen Kochens sind so groß, daß selbst etwas höhere Stromkosten gegen-

über den Ausgaben für Gas oder Holz und Kohlen gern ertragen werden. Diese Vorteile sind: größte Sauberkeit, die gerade für die Küche von besonderer Bedeutung ist (keine verrosteten Töpfe, keine verstaubte Küche, saubere Wände und Decken); schnellste Betriebsbereitschaft (keine Vorbereitungen wie Herbeischaffen von Holz und Kohlen, dadurch Ersparnis an Zeit und Arbeitskräften), sofortige Außerbetriebsetzung nach Beendigung des Kochvorganges; gleichmäßige Wärmeentwicklung bei bequemer, verlustloser Regelbarkeit; einfache und gefahrlose Wartung. Außerdem ist der Betrieb der elektrischen Küche hygienisch einwandfrei, da die Entwicklung giftiger Gase und lästiger Hitze ausgeschlossen ist, und gefahrlos, da Explosionen unmöglich sind.

Bei den elektrischen Kochgeräten unterscheidet man direkt beheizte Gefäße und Geräte für indirekte Erwärmung der Speisen.

Unter den indirekt wirkenden Apparaten ist vor allem der Kochherd zu nennen, der in seiner äußeren Form dem Gasherd ähnlich ist. Er wird, beispielsweise von der Elektroheizung G. m. b. H., der Heizapparatefabrik der AEG, in zwei Größen — als Zwei- und Vierstellenkochherd — gebaut. Die Wärme wird in besonderen Platten durch Heizwiderstände erzeugt und durch den Boden des Kochgefäßes auf die Speisen übertragen; die Herde enthalten häufig noch eine Brat- und Backröhre mit auswechselbarer Ober- und Unterhitze und eine geschlossene Wärmenische. Meist ist jede Kochstelle sowie die Ober- und Unterhitze dreifach regelbar.



DER KÜCHENMOTOR

(Größe I: Haushalt, Größe II: Gastwirtschaft) treibt nach Belieben alle in der Küche notwendigen Maschinen (Kaffeemühle, Fleischwolf, Bohnschneider, Schneeschläger usw.) an. Arbeitskraft wird dadurch in der Küche gespart. Siemens-Schuckert