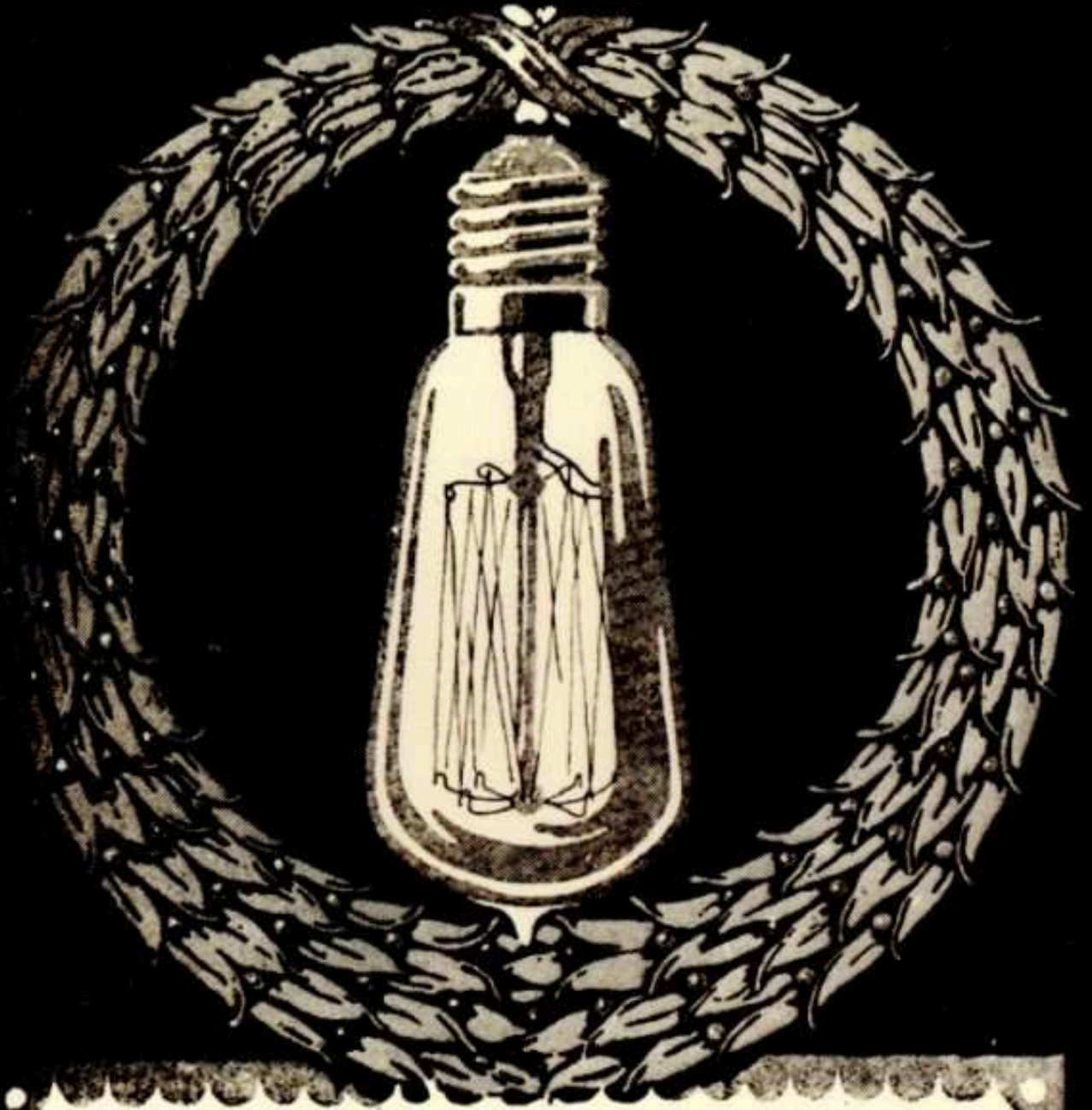


Sieger



über die Petroleumlampe
ist das

Elektrische Licht

weil billiger,
bequem, gefahrlos, feuersicher.

Elektrotechniker siehe auch **Mechaniker** 2c.

Kaiser, Eugen, elektrotechnisches Büro für
Beleuchtungs-, Kraft- und Signal-
anlagen, Wilhelmstraße 21.

Kromer, Emil, Installationsgeschäft für
elektrische Anlagen, Karlstraße 65.

Elektrische Anlagen

No. 97.

für Licht und Kraft

**Haus-Telephone, Schaufenster-Beleuchtung
Reparaturen**

werden bei billigster Berechnung pünktlich und solid ausgeführt
und hält sich bestens empfohlen

Karlstr. 65. **Emil Kromer** Karlstr. 65.

Anzeige (Adressbuch Heilbronn, 1909)

Elektrotechniker

siehe auch Mechaniker usw.

Erhardt, Karl, elektr.=mech. Werkstätte, Turmstraße 26.

Fischer, Heinrich, Sülmerstraße 23.

Kaiser, Eugen, elektrotechnisches Büro für Beleuchtungs-, Kraft- u. Signalanlagen, Wilhelmstraße 21 $\frac{1}{2}$ a.

Kromer, Emil, Installationsgeschäft für elektr. Anlagen, Mönchseestraße 101.

Merker, Alfred, mech. und elektrotechn. Werkstätte, Rappengasse 16.

Nagel & Scheuermann, Büro für Elektrotechnik, Kranenstraße 4.

Pfähler, Karl, elektr.=mechan. Werkstätte, Kirchbrunnenstraße 24 und 28.

Rüdenauer, Julius, Spezialgeschäft für elektrische Industrie, Wartbergstraße 17.

Vogel, Ludwig, Werkstätte für Licht-, Kraft-, Telephon- und Signalanlagen, äußere Rosenbergsstraße 36 a.

Warum kochen heute schon über 600 Hausfrauen in Heilbronn und Böckingen elektrisch?

1. Weil das elektrische Kochen das einfachste und vollendetste Kochen ist.

Jede Flammenheizung erzeugt die zum Kochen notwendige Wärme in einer Temperatur von etwa 1000—1500°, die für die einzelnen Kochvorgänge viel zu hoch ist und daher durch Miterhitzung großer Herdplatten, durch Luftbeimengung oder durch genügenden Wasser- bzw. Fettzusatz herabgemindert werden muß. Die Temperaturen für Kochen, Braten, Backen usw. liegen etwa zwischen 100—300°. Die Elektrowärme ist bei den verschiedenen Schaltstufen diesen Temperaturen bestens angepaßt. Daher kann man auch den Fett- oder Wasserzusatz grösstenteils sparen.

Gemüse wird mit wenig Wasser oder Fett angesetzt und behält seinen hohen Nährwert, Fische dünsten im eigenen Saft und behalten dadurch den richtigen Geschmack, Braten gehen in der milden Temperatur auf und behalten ihren Saft, Kuchen werden in der gleichmäßigen Hitze wundervoll locker.

Elektrisch gekochte Speisen sind wohlschmeckend, weil sie ihren Saft und ihr Aroma behalten, vollwertig, weil sie bei geringem Wasserzusatz nicht ausgelaugt werden, und daher bekömmlich und ausgiebig.

2. Weil die Hausfrau das elektrische Kochen als eine große Erleichterung empfindet und bewertet. Sie spart

Arbeit: Das elektrische Kochen ist unerreicht einfach, sauber und bequem. Die ganzen Vorbereitungs- und Aufräumungsarbeiten am Herd fallen weg. Die einzige Arbeit am Herd ist das Schalten. Der Strom tut seine Arbeit ohne Nebenwirkung und ohne Rückstände.

Zeit: Der Wegfall der eben genannten Arbeiten bringt der Hausfrau auch eine große Zeitersparnis. Während des Kochens braucht sie nicht mehr so oft nachzusehen und kann ruhig anderer Hausarbeit nachgehen.

Arger: Durch die milde und gleichmäßige Hitze gibt es kaum mehr ein Anbrennen, ein Mißbraten des Kuchens, ein Verbrutzeln des Bratens usw. Die Hausfrau hat am elektrischen Kochen ihre Freude.

3. Weil das elektrische Kochen heute nicht mehr teurer als anderes Kochen ist.

Vor 10 Jahren konnte man sagen: Das elektrische Kochen ist zu teuer. Heute, wo es besondere Kochstromtarife gibt, kann das elektrische Kochen sogar mit Holz oder Kohle in Wettbewerb treten, wie bereits die Praxis gezeigt hat.



Hauptverwaltung Elektrizitätswerk, Allee 20 (Archiv ZEAG)