Zeitschrift: Illustrierte schweizerische Handwerker-Zeitung : unabhängiges Geschäftsblatt der gesamten Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Herausgeber: Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Band: 2 (1886)

Heft: 28

Artikel: Permanente Ausstellung von Gas-Koch- und -heizapparaten des Gaswerks Winterthur

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-577865

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Sämmtliche Theile des Apparates sind mit großer Sorgfalt aus den besten Materialien hergestellt, die der Abnützung unterworfenen sind von Stahl und gehärtet, so daß eine weitgehende Dauerhaftigkeit verbürgt werden kann.

Der Apparat, der in verschiedenen Ländern patentirt ist, wird ausschließlich von der Firma Wittig u. Herzog in Zell i. W. (Baden) fabrizirt und kostet mit 10 Meter Treibschnur, einem Bohrer als Muster und einem Schraubenschlüssel Mk. 45.–. — (Verpackung Mk. 1, ab Bahnhof Zell i. W., gegen Kasse.)

Von den Zeugnissen über diesen Bohrapparat lassen wir diejenigen von zwei rühmlichst bekannten Schweizerfirmen sprechen:

Basel, 11. März 1886.

Wir erklären hiemit, daß der von Herrn **Karl Wittig** in Zell uns gelieferte Hand-Bohrapparat sehr gute Dienste leistet. Das Bohren von Löchern bis auf 12 mm geht äußerst rasch und bietet der Apparat auch noch den Vortheil, daß derselbe an Stellen Verwendung findet, wo man mit einer gewöhnlichen Bohrmaschine nicht zukommt.

gez. pp. **Harder u. Co.: Neumann,**
Maschinenfabrik.

Basel, 11. März 1886.

Wir bescheinigen hiemit, daß wir von Herrn **Karl Wittig,** Mechaniker in Zell i. W., einen von ihm selbst erfundenen transportabeln Bohrapparat bezogen haben, von dessen Leistungen wir vorzüglich befriedigt sind, indem er uns namentlich beim Bohren einzelner Löcher in größere Stücke, deren Verbringen unter eine Bohrmaschine zu zeitraubend wäre, oder von Löchern an schwer zugänglichen Stellen sehr gute Dienste leistet.

gez. **Aemmer u. Co.,**
Maschinenfabrik u. Eisengießerei.

Permanente Ausstellung von Gas-Koch- und -Heizapparaten des Gaswerks Winterthur.

(Vorläufig plazirt im Winterthurer Gewerbemuseum.)

Die ersten Gas-, Heiz- und Kochapparate waren sehr unvollkommen konstruirt und konnten in der Schweiz (mit den durch die Verhältnisse bedingten höheren Gaspreisen) keinen Eingang finden.

Erst die in neuerer Zeit bedeutend verbesserten Brenner und Apparate, sowie der herabgesetzte Gaspreis machten das Gas als Brennmaterial bei uns konkurrenzfähig.

Um nun den jetzigen Stand dieser Angelegenheit dem Publikum möglichst klar und deutlich vor Augen zu führen, wurde von der Direktion des Winterthurer Gas- und Wasserwerkes eine Spezialausstellung von Gas-, Koch- und Heizapparaten veranstaltet, die sich fortwährend eines lebhaften Besuches erfreut und als recht gelungen bezeichnet werden darf.

Die Apparate können im Ausstellungslokal bezüglich Leistungsfähigkeit und Gaskonsum geprüft werden, wozu die Stadt das Gas unentgeltlich liefert. So wird denn eifrig gesotten, gebraten, gebacken und geröstet, wobei im Lokale immer weibliche Bedienung anwesend ist, um den Besuchern die Apparate zu erklären und bei den Proben behilflich zu sein.

Wir finden laut „Schweizer. Gewerbeblatt" in der Ausstellung: Brenner verschiedener Systeme, Löthapparate, Kaffeeröstmaschinen, Bügelapparate, Wasserwärmer, Badofen, Zimmerofen, Waschmaschinen, Herdplatten, Brat- und Backofen, sowie komplete Kochherde verschiedener Größe.

Unter den etwa 75 Apparaten wollen wir einige hervorheben, die ihrer Zweckmäßigkeit halber besondere Beachtung fanden:

1. Kleiner Schnellwasserwärmer. Preis 30 Fr. Dieser Apparat liefert sofort nach dem Anzünden der Flamme bis auf 50° warmes Wasser. Derselbe ist sehr zu empfehlen für Schlafzimmer, Krankenzimmer, größere Büreau 2c.

2. Kleiner Kaffeeröster, für 1 Pfund Kaffee zu rösten in 10 Minuten Zeit mit 75 Liter Gas. Preis ohne Brenner, aber mit Fülltrichter Fr. 10. Preis mit Radialbrenner und Fülltrichter Fr. 20.50. Kühlsieb hiezu: Fr. 9.

Während dem Rösten können der Trommel jederzeit Proben entnommen werden.

3. Doppelringbrenner Nr. 2 auf 4-kantigem Gestell mit Dreiweg-Hahnen. Maximal-Konsum per Stunde bei 20 mm. Druck: Großer Ring 360 Liter; kleiner Ring 150 Liter. Der kleine Ring kann auf 40 Liter Konsum regulirt werden und dient daher sehr gut zum Fortkochen. Mit dem Dreiweghahnen kann man auf das Schnellste reguliren; den kleinen und den großen Ring jeden für sich oder beide zugleich im Betrieb haben.

Preis mit Gestell Fr. 18.—.
„ ohne „ „ 15.—.

Dazu wird eventuell ein 4 Liter haltendes Wasserschiff geliefert, welches gleichzeitig dazu dient, dem Kochgeschirre, wie z. B. Pfannen mit Stiel, einen bessern Halt zu geben.

Preis des Wasserschiffs aus Kupferblech Fr. 25.— } inkl.
„ „ „ „ Weißblech „ 10.— } Hahnen

4. Bügelapparat für zwei Eisen. Auf Rahme mit extra Hahn für jedes Eisen. Gasverbrauch per Stunde je nach mehr oder weniger heiß gewünschten Eisen, per Eisen und Stunde 120—150 Liter. Preis: Fr. 25.

Muß das Glätten unterbrochen werden, so dreht man einfach den Hahnen zu, so daß absolut kein Brennmaterial verloren geht.

5. Der Schnell-Rost-Brater liefert in 30 Minuten 4—8 Pfund Rostbraten bei einem Gasverbrauch von nur 280 Liter. Bratwürste, Coteletts, Beafsteak, Fische 2c. können in 5—10 Minuten auf das schmackhafteste bereitet werden bei nur 40–80 Liter Gaskonsum.

Preis mit schmalen Hitzkasten (17″ × 7″ engl.); Fr. 25.
„ „ breitem „ (17″ × 12″ engl.); „ 30.

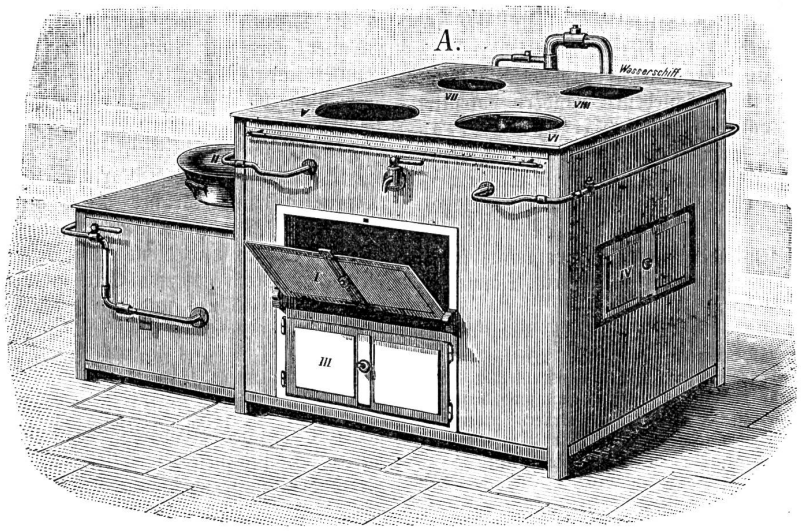
6. Das Hauptstück der Ausstellung ist der nach der Konstruktion von Direktor Isler durch Schlossermeister Geilinger ausgeführte Gas-Spar-Kochherd.

Vor den englischen und amerikanischen Konstruktionen hat der Isler'sche Herd das voraus, daß er die in unserm Land gebräuchliche und bei den Frauen beliebte Form und Größe des Herdes beibehält und daß seine innere Einrichtung der schweizerischen Methode des Kochens und Bratens entspricht, während die englischen Gas-Kochherde mehr der dortigen Landessitte der Speisenzubereitung Genüge leisten.

Auf dem ausgestellten neuen Herde (Größe Nr. II) können in 2—3 Stunden Mittagessen für 6–20 Personen bereitet werden. Derselbe enthält zwei größere und ein kleineres Feuerloch, einen Bratofen und ein Wasserschiff. Der Brat- oder Backraum wird mittelst schmiedeiserner auf 100 Atmosphären im Feuer geprüfter Wasserheizungsröhren erwärmt. Dadurch läßt sich eine gleichmäßige, über den ganzen Bratofen vertheilte und beliebig regulirbare Hitze erzielen, wie dies bei keinem andern Kochherd möglich ist.

Damit kein Gas mit den Speisen in Berührung kommen kann, ist der Brenner für die Wasserröhren außerhalb dem Bratofen plazirt und kann während der Erwärmung des Bratenraumes noch einen großen Kochhafen mit Wasser oder Gemüse siedend halten.

Die Feuerlöcher sind mit den Doppel-Ringbrennern (System Fletscher) versehen, mit denen auch bei rationeller Gasverbrennung eine größere oder kleinere Wärmemenge erzeugt werden kann, indem man entweder den innern kleinern, oder den äußern größern oder aber beide Ringe gleichzeitig geöffnet hält. Die Regulirung des Gaszuflusses ist überaus einfach und kann durch jedes Kind besorgt werden. Die Umfassungs- und Abtheilungswände sind doppelt, wo-



Dir. Isler's Gas-Kochherd, ausgeführt von Schlossermeister Geilinger in Winterthur.

durch eine Luftschicht von 25 mm als schlechter Wärmeleiter die Ausstrahlung erschwert.

In die Augen springend sind die Reinlichkeit und Appetitlichkeit eines solchen Gaskochherdes. Rauch und Ruß sind vermieden und weder zu hoher noch zu niedriger Luftdruck, weder föhniges Wetter noch die in's Kamin scheinende Sonne können die rasche Bereitung des Essens irgendwie stören. Diese Brenner „ziehen" immer gut, so lange in der Gasleitung ein Druck von ca. 25 mm Wassersäule vorhanden ist.

Bei der vorliegenden Konstruktion kann kein Feuer mit den Kleidern in Berührung kommen und ist daher ein Gaskochherd punkto Sicherheit allen anderen Feuereinrichtungen vorzuziehen. Bei Holzfeuerung wird oft bis auf die Hälfte des Materials außer dem Bereich der Pfanne vor dem Loche nutzlos verbrannt. Eine solche Vergeudung ist bei Gas unmöglich und stellt sich daher Gasfeuerung billiger als Holzfeuerung bei schlechter Herdeinrichtung oder unaufmerksamer Bedienung. Ueber die Kostenfrage geben übrigens folgende Versuchsresultate Auskunft:

I. Probe: $1\frac{1}{2}$ kg Rindsbraten, $1\frac{1}{2}$ kg gesottenes Rindfleisch, 4 kg Kartoffeln, $1\frac{1}{2}$ kg Apfelmus, $\frac{1}{4}$ kg Maccaroni, 2 l Suppe, 14 l Abwaschwasser von 65° C. in zwei Stunden mit einem Gasverbrauch von 2,2 cbm Gas fertig zubereitet.

II. Probe: $4\frac{1}{2}$ kg Braten, 8 l siedendes Wasser und 14 l Abwaschwasser von 50° C. in zwei Stunden mit einem Gasverbrauch von 1,3 cbm.

III. Probe: $4\frac{1}{2}$ kg Braten, $1\frac{1}{2}$ kg gesottenes Rindfleisch, 4 kg Kartoffeln, 6 l siedendes Wasser, 1 Hafen bayrisches Kraut, 14 l Abwaschwasser von 65° C. in zwei Stunden mit einem Gasverbrauch von 2 cbm.

IV. Probe: $1\frac{1}{2}$ kg gesottenes Rindfleisch, 1 kg Kartoffeln, 6 l Suppe, $1\frac{1}{2}$ kg Braten, 1 kg Schweinsrippchen, $1\frac{1}{2}$ kg Sauerkraut, $\frac{1}{2}$ kg Rindfleisch und $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln zu Golasch, Mehlrösten, Butterschmelzen und 14 l Abwaschwasser von 65° C. mit einem Gasverbrauch von 2,2 cbm in zwei Stunden.

V. Probe: 8 kg Kartoffeln, 1 kg geräuchertes Schweinefleisch, 1 kg Sauerkraut, $1\frac{1}{2}$ kg Braten in der Pfanne und $4\frac{1}{2}$ kg Braten im Bratrohr, 14 l Wasser von 70° C. mit 2,4 cbm Gasverbrauch in 2 Stunden.

Die Gaskochherde werden in verschiedenen Größen zu folgenden Preisen geliefert:

Konstruktion	Größe in Centimeter			Brat- und Backofen		Wärme- und Dörrof.		Kochlöcher grß. kl.				Wasserschiff mit Auslauf-, Hahn- u. Putzdeckel	Es können auf ds. Herd. Speisen bereitet werden		Preise
	Länge	Höhe mit Fuß	Tiefe	mit Dampfheizung	mit direkter Heizung	unter dem Bratof. A	neben dem Bratof. A	mit Doppelringbrenner	mit Hilfsbrenner	mit einfachem Brenner			für Gedecke	in Zeit von Stunden	Fr.
I.	72	81	56	1	—	1	—	2	—	—		1	6-15	2-3	320
II.	122	81	56	1	—	1	1	2	1	1		1	6-20	2-3	400
III.	130	81	56	1	1	1	1	3	—	—		1	6-25	2-3	460
IV.	75	68	50	—	—	1	—	2	—	—		1	6-10	2-3	160
V.	75	68	56	—	—	1	—	3	—	—		1	6-15	2-3	180

Wie sehr diese Herde Anklang finden, beweist am Besten der Umstand, daß innert 10 Monaten deren 50 verkauft wurden, wovon 25 in Winterthur selbst zur Aufstellung kamen. Der Preis für Heizgas beträgt hier 25 Rappen per Kubikmeter. Das städtische Gaswerk übernimmt die Herstellung der Leitung bis zum Haus und liefert selbst die Uhren kostenfrei, insofern per Uhr und Jahr wenigstens für 30 Fr. Gas konsumirt werden.

Noch wollen wir bemerken, daß bei den erwähnten Apparaten als Heizmaterial auch das vielleicht bald Mode werdende „Wassergas" verwendet werden kann.

Wir werden demnächst in der „Illustr. schweizer. Handw.-Ztg." weitere Abbildungen von neu konstruirten Gaskochherden bringen, da diese Sache für viele ihrer Leser von größter Wichtigkeit ist.

Neueste Erfindungen schweiz. Ursprungs.

Eine einfache, aber höchst sinnreiche Erfindung, die sich bereits bei verschiedenen Schießübungen im Kreise Biel als ausgezeichnet praktisch bewährt hat, ist die neue **Kugelfangeinrichtung** des Herrn Patrick de Stoutz von Genf, dermalen in Biel respektive in Nidau angesessen. Dieses Instrument bot bis jetzt in wirklich vollendeter Weise alle erdenkbaren Vortheile für das Schießen mit Flobert- und Revolvermunition und es hat der genannte Herr diese seine wirklich eigene neue Erfindung auch bereits für das Schießen mit Ordonnanzstutzern und sonstigen Schießwaffen verschiedenen Kalibers und mit Mustern größter Dimension gleichen Systems erprobt. Der erste Versuch mit