

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

**Herausgeber:** Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

**Band:** 24 (1908)

**Heft:** 49

**Artikel:** Das Kochen mit Gas

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-580071>

### 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:** 07.02.2026

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

## Das Kochen mit Gas.

(Korr.)

Immer mehr breitet sich die Gasküche aus, denn die bedeutenden Vorteile, welche das Kochen mit Gas bietet, können auch denen, welche bislang zurückgestanden haben, nicht mehr verborgen bleiben. Es gibt wohl keine Stadt mehr von Bedeutung, welche nicht eine Zentrale besitzt zur Versorgung ihrer Mitbürger mit Leuchtgas, ja es werden an Orten, welche bislang elektrische Beleuchtungs-Zentralen hatten, eigene Gaswerke erstellt, um eine vorteilhafte Wärmequelle für Heiz- und Kochzwecke zu beschaffen. Die Belästigung, welche die Steinkohlenfeuerung durch Rauch- und Räumtwidrigkeit mit sich bringt, drängt ebenfalls zu einem Ersatz für diese unhygienische Feuerung und nur das Steinkohlegas bietet einen vollwertigen, wobei er sogar noch nicht zu unterschätzende Vorteile besitzt.

Wie teuer stellt sich z. B. zum Kochen die Gasfeuerung gegenüber der Feuerung mit Steinkohlen?

Um besten wird dies aus einem durch den bayerischen Revisionsverein angestellten Dauerversuch bewiesen, wenn auch anderseits aus der Schweiz Daten vorliegen, daß bei kleineren Kochanlagen mit Gas zirka 10% teurer, bei größeren aber billiger als mit Kohlenfeuerung gekocht wurde.

Der erwähnte Dauerversuch ergab:

für eine Familie von 3 erwachsenen Personen und 2 Kindern:  
 Frühstück: für Milchkaffee und Spülwasser, mit dem Kohlenherd 0,75 kg Holz, 0,75 kg Kohlen kosten 5 Pf. das gleiche, mit 0,36 m<sup>3</sup> Gas " 5 "  
 Mittagessen: für Suppe, Fleisch, Gemüse, Mehlspeise und Spülwasser, mit dem Kohlenherd 1,0 kg Holz, 0,5 kg Kohle kosten 20 Pf. das gleiche mit 2,22 m<sup>3</sup> Gas " 31 "  
 Abendessen: eine Speise und Spülwasser, mit dem Kohlenherd 1,0 kg Holz, 2,5 kg Kohle kosten 11 Pf. das gleiche, mit 0,86 m<sup>3</sup> Gas " 12 "

Gesamtkosten mit dem Kohlenherd 36 Pf. per Tag, auf dem Gasherd bei nur  $\frac{2}{3}$  Zeitdauer 48 Pf. Auf Zürcher Verhältnisse, bei einem Preis von Fr. 6.— bis 6.50 für eine gute beigeigte Kuchenholze, Fr. 6.— für Holz per 100 kg und 17½ Cts. per m<sup>3</sup> Gas berechnet, stellt sich die Kohlenherdefeuerung für obigen Haushalt auf zirka 75 Cts., die Gasfeuerung

aber nur auf 60 Cts. Wird das Spülwasser im Schnellwasser-Erzieler erzeugt, so stellen sich die Kosten im Betrieb billiger als Kohlenfeuer. In einer Familie von drei erwachsenen Personen wurde durch zirka vier Jahre hindurch der Gaskonsum für eine Zweilochplatte, ein Back- und Bratofen und zwei Platten pro Monat auf Fr. 3.75 oder pro Tag 12—15 Cts. festgestellt. Der Kohlenherd wurde dabei nie benutzt. Dabei hat man die vielen Vorteile, welche die Feuerung mit Gas außerdem noch mit sich bringen.

Bei richtiger Handhabung der Gasherde läßt sich ungemein viel sparen, sowohl an Gas wie auch an Zeit, und ein frohmütiger Zug wird in dem Hause walten, wo die schmierige Kohlenfeuerung immer mehr und mehr verschwunden ist.

Die Hauptbedingung aber, um mit dem Gas gut und billig zu kochen, ist ein guter, in allen Teilen vorzüglich ausgearbeiteter Gasherd und Brenner.

Darum achtet man bei der Anschaffung eines Gasherdes auf folgende Punkte und lasse sich nicht alleine von dem Preise leiten, die dabei geübte Sparsamkeit würde sich bald rächen.

Der Herd muß in alle seine Teile leicht zerlegbar sein, um ohne besondere Mühe gereinigt werden zu können. Dies muß ermöglicht werden, ohne daß Schrauben oder sonstige Verbindungen zu lösen sind.

Ersatzteile, welche durch Bruch oder Abnutzung ersetzt werden müssen, sollen ohne besonderes Anpassen ausgewechselt werden können.

Bei etwaigem Überkochen von Speisen usw. müssen diese in leicht zu reinigende Auffangschalen fließen.

Der Brenner muß so gebaut sein, daß die Verbrennungsluft von allen Seiten zuströmen kann.

Der Brenner muß eine Kleinstellvorrichtung haben.

Der Brenner muß auf verschiedenen Gasdruck einstellbar sein.

Die Flammen müssen bis zur kleinsten Flammentstellung blau mit grünem Kern brennen.

Bei einem guten Gasherd müssen die Heizgase weitgehendst ausgenutzt werden können. Da die Heizgase vom runden Brenner sich kreisförmig ausbreiten, verlaufen sie auf der ganzen Fläche des Herdes. Darum muß man darnach trachten, sie zusammen zu halten und auszunützen. Hieraus ergibt sich das vorteilhafte Kochen auf der geschlossenen Platte. (Der offene Gaskocher gestattet nur 45—55%, die geschlossene Gasplatte aber bis 75% Ausnützung der Heizgase). Noch weiter kann man die kreisförmigen Linien der Wärmestrahlung ausnützen, wenn durch Anordnung geeigneter Rippen die Heizgase unter die zum Weiterkochen bestimmten Stellen geleitet wird.

Alle diese Eigenschaften eines guten, vollendeten Gaskochers besitzt der Prometheus Gaskoch-Apparat.

Fig. 1 zeigt den geschlossenen Prometheus-Gaskocher, wie er in alle seine Teile zerlegbar ist. Die Kocher sind nach unten mit einer emaillierten Platte verschlossen, welche einmal die Wärme nach oben strahlt, dann aber zum Auffangen event. überkokender Speisen dient.

Alle Teile lassen sich mit einem Handgriff herausnehmen, reinigen und leicht erschaffen.



1253

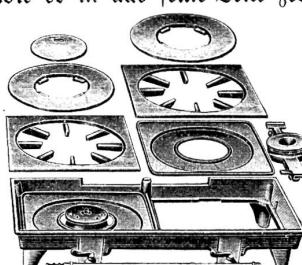


Fig. 1.

**Abonnements** auf die „Illustrierte Schweizer Handwerker-Zeitung“ werden stets entgegengenommen.

Fig. 2—3 zeigen den neuen einhähnigen Doppel-Spar-Zwillingsbrenner. Die Bedienung des Zwillingsbrenners erfolgt nur durch einen Hahn, der

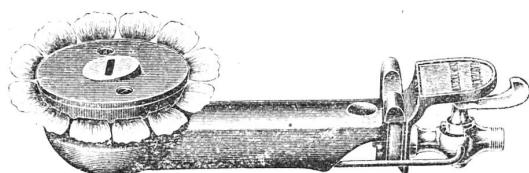


Fig. 2.

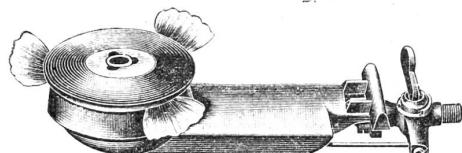


Fig. 3.

so konstruiert ist, daß je nach Stellung die große Flamme voll, oder aber die auf  $\frac{1}{6}$  des größten Gasverbrauches reduzierte kleine Fortkochflamme brennt.

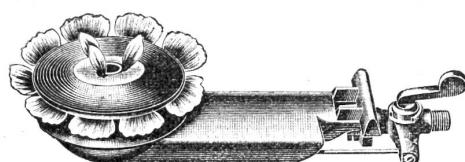


Fig. 4.

Fig. 4 und 5 zeigt eine Anordnung des einfachen Brenners mit Bügeleisenbrenner. Dieser neuartige Brenner kann getrennt sowohl als Koch-, wie als Bügelbrenner benutzt werden. Die Flammen werden

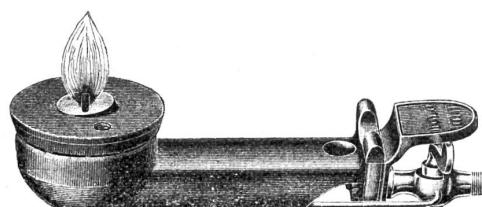


Fig. 5.

lediglich durch einfache Hahndrehung gebildet und können jede für sich reguliert und benutzt werden.

„Je mehr Sparbrenner an einem Gasherd verwendet werden, umso kleiner ist die Gasrechnung.“

Fig. 6—7 zeigt die Platte des Herdes von oben und von unten gesehen mit den oben erwähnten Heizrippen

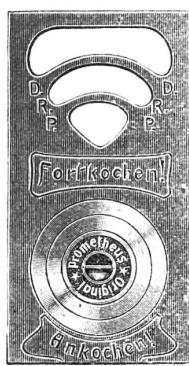


Fig. 6.

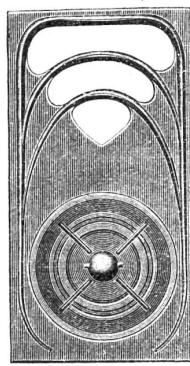


Fig. 7.

zur Leitung und Verteilung des Heizgases unter die zur Weiterkochung bestimmten Kochgefäße.

Indem wir noch einen in allen Teilen wohl ausgestatteten Prometheus-Gas-Familienherd darstellen,

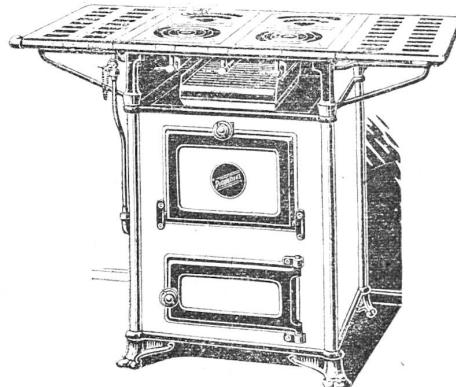


Fig. 8.

empfehlen wir Ihnen, wenn Sie sich interessieren, wie man vorteilhaft

mit Gas kocht, backt und brät  
mit Gas warmes Wasser bereitet  
mit Gas badet  
mit Gas heizt

das Studium der von der Firma Munzinger & Co., Zürich herausgegebenen Broschüre Gas als Wärmequelle.

## Allgemeines Bauwesen.

Nochmals der Schlachthausbau Rorschach. (S-Korr.)<sup>1)</sup> Der Bericht der außerordentlichen Kommission zur Prüfung der Schlachthaus-Angelegenheit hat einen wesentlichen Umfang erhalten; er umfaßt nicht weniger als 16 Druckseiten!<sup>2)</sup>

„Wer ein Sünder ist und Buße tun soll, den wähle man in die Kommission zur Prüfung der Schlachthaus-Angelegenheit.“ Dieses Eröffnungswort soll wohl sagen: Die Arbeit war groß, die Ernte nicht dasjenige, was viele Mitbürger im Geheimen mutmaßten.

<sup>1)</sup> Anmerkung der Red. Augesichts des großen Interesses, das mehrere Stadtverwaltungen der Schweiz an dem vor zwei Monaten in unserem Blatte erschienenen ausführlichen Artikel über diese Baute nahmen, siehen wir nicht an, auch diese Einsendung zu bringen; denn es dürfte weitere Kreise interessieren, woher die Kostenüberschreitungen kamen und sollte Behörden, die vielfach ohne Beziehung technischer Organe Vorlagen ausarbeiten, als warnendes Beispiel dienen.

<sup>2)</sup> Bekanntlich verlangte der Gemeinderat im Mai 1908 einen Nachtragskredit von 200,000 Fr. für das neue Schlachthaus. Derselbe wurde bewilligt, aber gleichzeitig eine siebenköpfige Überprüfungskommission bestellt.

## Schweizerische Werkzeugmaschinenfabrik Oerlikon

Wir übernehmen

4216

Lieferung vorgearbeiteter oder fertiger Maschinenteile, Fräsen von Stirn- und Schneckenrädern, Hobeln von Kegelrädern; Anfertigung von Schmiedestücken jeder Form und Grösse, Reparatur und Instandstellung von Arbeitsmaschinen aller Art

Reichhaltiges Lager in modernen Werkzeugmaschinen