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: 09.12.2025

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

Das Rochen mit Gas.

(Rorr.)

Immer mehr breitet sich die Gasküche aus, denn die bedeutenden Borteile, 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 Bersorgung ihrer Mitbürger mit Leuchtgas, ja es werden an Orten, welche bislang elektrische Beleuchtungs-Zentralen hatten, eigene Gaswerte erstellt, um eine vorteilhaste Wärmequelle für Heiz- und Kochzwecke zu besitzen. Die Belästigung, welche die Steinkohlensenerung durch Rauch- und Rußentwicklung mit sich bringt, drängt ebenfalls zu einem Ersatz für diese unhygienische Feuerung und nur das Steinkohlengas bietet einen vollwertigen, wobei er sogar noch nicht zu unterschätzende Borzüge besitzt.

Wie teuer fiellt sich z. B. zum Kochen die Gasseuerung gegenüber ber 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 $10^{\circ}/_{\circ}$ teurer, bei größeren aber billiger als mit Kohlenfeuerung gekocht wurde.

Der ermähnte Dauerversuch ergab:

Für eine Familie von 3 erwachsenen Berfonen und 2 Rindern:

Frühftüd: für Milchkaffee und Svühlwaffer, mit dem Kohlensherd 0,75 kg Holz, 0,75 kg Kohlen koften 5 Pfg. das gleiche, mit 0,36 m³ Gas " 5 "

Mittagessen: für Suppe, Fleisch, Gemüse, Mehlspeise und Spühlswasser, mit dem Kohlenherd 1,0 kg Holze, 5,5 kg Kohle tosten 20 Pfg.

das gleiche mit 2,22 m² Gas toffen 20 Pfg.

Abendeffen: eine Speise und Spühlwasser, mit dem Kohlensherd 1,0 kg Holz. 2,5 kg Kohle fosten 11 Pfg. das gleiche, mit 0,86 m² Gas " 12 "

Gesamtsoften mit dem Kohlenherd 36 Pfg. per Tag, auf dem Gasherd bei nur $^2/_3$ Zeitdauer 48 Pfg. Auf Zürcher Berhältniffe, bei einem Preis von Fr. 6.— bis 6.50 für eine gute beigische Küchenkohle, Fr. 6.— für Holz per 100 kg und $17^1/_2$ Cts. per m³ Gas berechnet, stellt sich die Kohlenherdseuerung für obigen Haushalt auf zirka 75 Cts., die Gasseuerung



1253

Abonnements auf die "Illustrierte Schweizer Handwerkerzeitung" werden stets entgegengenommen. aber nur auf 60 Cts. Wird das Spühlwaffer im Schnellwaffer-Erhitzer erzeugt, so stellen sich die Kosten im Betrieb billiger als Kohlenseuer. In einer Familie von drei erwachsenen Personen wurde durch zirka vier Jahre hindurch der Gaskonsum für eine Zweislochplatte, ein Backs und Bratosen und zwei Plätten pro Monat auf Fr. 3.75 oder pro Tag 12-15 Cts. seste gestellt. Der Kohlenherd wurde dabei nie benützt. Dabei hat man die vielen Vorzüge, welche die Feuerung mit Gas außerdem noch mit sich bringen.

Lei 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 Kohlenseuerung immer mehr und mehr

verschwunden ift.

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

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

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

Ersatteile, welche durch Bruch oder Abnützung ersett werden muffen, sollen ohne besonderes Anpassen

ausgewechselt werden fonnen.

Bei etwaigem Ueberkochen von Speisen zc. müssen diese in leicht zu reinigende Auffangschalen sließen.

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

Der Brenner muß eine Kleinstellvorrichtung

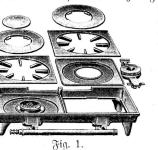
Der Brenner muß auf verschiedenen Gastruck einftellbar sein.

Die Flammen muffen bis zur kleinsten Flammenftellung blau mit grünem Kern brennen.

Bei einem guten Gasherd müssen die Heizgase weitgehendst ausgenützt werden können. Da die Heizgase vom runden Brenner sich freisförmig ausbreiten, verlausen sie auf der ganzen Fläche des Herdes. Darum muß man darnach trachten, sie zusammen zu halten und auszunützen. Hiezusammen zu halten und auszunützen. Hiezusammen Platte. (Der offene Kochen auf der geschlossenen Platte. (Der offene Gaskocher gestattet nur $45-55\,^{\circ}/_{\circ}$, die geschlossene Gasplatte aber dis $75\,^{\circ}/_{\circ}$ Ausnützung der Heizgase). Noch weiter aber fann man die freisförmigen Linien der Wärmestrahlung ausnützen. wenn durch Anordnung geeigneter Rippen die Heizgase unter die zum Weitersochen bestimmten Stellen geleitet wird.

Alle diese Eigenschaften eines guten, vollendeten Gastochers besitht der Prometheus Gastochappparat.

Fig. 1 zeigt den geschloffenen Prometheus Gastocher, wie er in alle seine Teile zerlegbar ift. Die Kocher find



nach unten mit einer emaillierten Platte versichlossen, welche einmal die Wärme nach oben strahlt, dann aber zum Auffangen event. überstochender Speisen dient. Alle Teile lassen sich mit einem Handgriff herausnehmen, reinigen und leicht ersetzen.

CHARABISE INCLE

Fig. 2—3 zeigen ben neuen einhahnigen Doppels Spar-Zwillingsbrenner. Die Bedienung des Zwilslingsbrenners erfolgt nur durch einen Hahnen, der

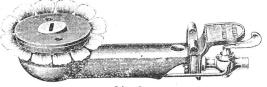


Fig. 2.



Fig. 3.

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

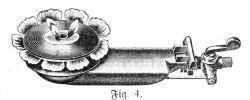


Fig. 4 und 5 zeigt eine Anordnung des einfachen Brenners mit Bügeleisenbrenner. Dieser neusartige Brenner kann getrennt sowohl als Rochs, wie als Bügelbrenner benütt werden. Die Flammen werden

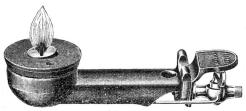


Fig. 5.

lediglich durch einfache Sahndrehung gebildet und können jede für sich reguliert und benutt werden.

"Je mehr Sparbrenner an einem Gasherd verwendet werden, umfo fleiner ift die Gasrechnung."

Fig. 6-7 zeigt bie Platte bes Berbes von oben und von unten gesehen mit ben oben erwähnten Beigrippen



Fig. 6.

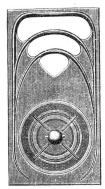


Fig. 7.

zur Leitung und Berteilung des Heizgases unter die zur Beiterkochung bestimmten Rochgefäße.

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

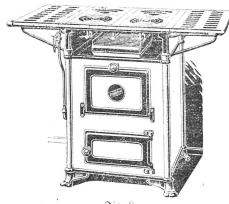


Fig. 8.

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

mit Gas focht, bactt und bratet

mit Bas marmes Baffer bereitet

mit Gas babet

mit Gas heizt

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

Allgemeines Bauwesen.

Nochmals der Schlachthausban Norschach. (S-Korr.)) Der Bericht der außerordentlichen Kommission zur Prüfung der Schlachthaus Ungelegenheit hat einen wesentlichen Umfang erhalten; er umfaßt nicht weniger als 16 Druckseiten!

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

- 1) Unmerkung ber Red. Angesichts des großen Interesses, das mehrere Stadtverwaltungen der Schweiz an dem vor zwei Monaten in unserem Blatte erschienenen aussührlichen Artifel über diese Baute nahmen, siehen wir nicht an, auch diese Einsendung zu bringen; dem es dürste weitere Kreise interessieren, woher die Kostenüberschreitungen kamen und sollte Beshörden, die vielsach ohne Beiziehung technischer Organe Borlagen ausarbeiten, als warnendes Beispiel dienen.
- 2) Bekanntlich verlangte der Gemeinderat im Mai 1908 einen Nachtragstredit von 200,000 Fr. für das neue Schlachthaus. Derfelbe wurde bewilligt, aber gleichzeitig eine siebengliedrige Ueberprüfungskommission bestellt.

Schweizerische Werkzeugmaschinenfabrik

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