Zeitschrift: Illustrierte schweizerische Handwerker-Zeitung : unabhängiges

Geschäftsblatt der gesamten Meisterschaft aller Handwerke und

Gewerbe

Herausgeber: Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Band: 29 (1913)

Heft: 18

Artikel: Das Einfamilienhaus und seine sanitären Einrichtungen [Fortsetzung]

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-576668

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: 16.10.2025

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

SPEZIAL-BEILAGE

ZUI

Illustrierten schweizerischen

Handwerker-Zeitung

Abhandlungen über, zeitgemässe Fragen aus dem Gebiete des Gas- und Wasserfaches und der Hygiene

Das Einfamilienhaus und seine sanitären Einrichtungen.

(Fortfetung.)

Bu den weiteren Wirtschaftsräumen gehört als

wichtigster doch die Rochküche.

Was nun die Anlage der Küche betrifft, so muß dieselbe aus naheliegenden Gründen so angeordnet sein, daß Licht und Luft nicht mangeln. Deswegen ist auch für reichliche Bentilation zu sorgen und andernsetts sollten alle Küchen mit einem hellen Anstrick oder besser weißen Plattenbelag an den Wänden versehen sein. Indirekte Beleuchtung oder Entlüstung nach dem Korridor oder Stiegenhaus ist unzulässig. Sbenso sollen die Küchen besondere Zugänge haben und dürsen solche auf keinen Fall in direkter Verdindung mit dem Abort stehen, wie dies teilweise auch gemacht wird. Für die Küche ist nun der Serd die Hauptsache, denn sie dient ja in erster Linie der Speisebereitung. Wo nun Gaszur Versügung steht, wird man dem Gasherd entschieden den Borzug geben.

Das Gas als gefährlich aus dem Haushalt zu verbannen, ift heute ein ganz veralteter Standpunkt — auf Grund jahrelanger und tausendsacher Ersahrung hat sich die Furcht vor dem Gas in den Ruf nach dem Gas verwandelt! "Kein Haus ohne Gas", das ist heute

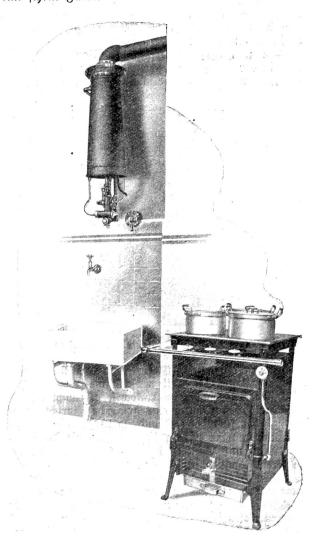
die durchaus berechtigte Devise.

Das Gastochen darf als die sauberste, bequemste, schnellste und billigste Kochmethode bezeichnet werden. Unnötige, besonders im Sommer lästige Sitze entfällt, desgl. Kohle= und Ascheschleppen. Der Gasherd ist ohne zeitraubendes Anseuern immer betriebsbereit.

Gastochen ift billiger als das Kochen auf dem Kohlenherd oder mit Elektrizität.

Das Gasbraten: Die Möglichseit, mit Hilfe des Hahnes die Bärme auf das genaueste zu regulieren und Ober- wie Unterhitze getrennt zu behandeln, macht den Gasbratosen tatsächlich zum Joealosen. Die Braten

werden schneller weich, braten nicht aus und erhalten eine schöne Farbe.



Das Gasbacken, in den meisten Kohlenösen eine Kunft, wird im Gasosen zum Vergnügen. Die außersordentlich bequeme Wärmeregulierung gestattet genaueste Einstellung der nötigen Wärme, so daß bei geringer Ausmerksamkeit Verbrennen wie schlechtes Durchbacken gleichermaßen ausgeschlossen sind.

Neben dem "Syftem", nach welchem der Gasherd gebaut ist — man unterscheidet "offene" oder "geschlossene" Gaskocher und Herbe, ist für einen sparsamen Brand und damit billiges Kochen ein guter, richtig konstruierter Brenner von ausschlaggebender Bedeutung.

Wir haben nun verschiedene Sorten von Herden und jeder Fabrikant ist darauf bedacht, darin sein bestes zu leisten. Wohl zu einem der besten Brenner ist der





Fig. 1. Die Untochflamme.

Fig. 2. Die Fortfochflamme.

neue Doppelzwilling-Brenner in dem Prometheus-Gasherd, was auch durch wissenschaftliche Untersuchungen nachgewiesen und bestätigt worden ist.

Der Doppel-Zwillings-Brenner ist ein Gaskochbrenner, der sowohl bei Bollbrand, zum Ankochen von Spetsen, die höchstmögliche Wirkung entsaltet, gleichviel, ob große oder kleine Töpse beheizt werden, als auch eine weitgehende Kleinstellbarkeit der Flamme zum Fortkochen derselben ermöglicht!

Die zwei übereinanderliegenden Flammenkränze des Bwillingsbrenners (vergleiche Abbildung 1) vereinigende Flammen gut auf dem Topfboden, sodaß wenig

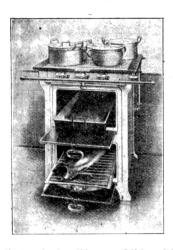


Fig. 4. Braten in ber Pfanne. Fisch auf bem Roft

Wärme verloren geht. Entsprechend dem Umftand, daß nur der 8. dis 10. Teil der Wärme zum Fortkochen nötig ift, als man zum Ankochen gebraucht hat, läßt sich der Brenner durch eine sinnreiche Einrichtung ganz klein stellen (vergleiche Abbildung 2).

Nicht minder wichtig ift aber auch die Konstruktion der Brat- und Backöfen bei dem Gasherd. Gerade in besseren Familien legt man hierauf Wert und wenn in manchen Haushaltungen noch an dem alten, bekannten Rohlenherd sestgehalten wird, so ist es das Bedenken, welches man an die Leistungsfähigkeit eines Gasbrat- und Backosen setzt. Denn welche Hausfrau und welche Köchin möchte gern in Gesahr lausen, eine Mißstimmung

in die Familie zu tragen, durch mißlungenen Braten oder Backwerk. Das Sprichwort — Die Liebe geht durch den Magen — ist kein leerer Wahn. Darum wird überall da, wo aut und richtig gekocht wird, manche Mißstimmung aus dem Haus gebannt sein.



Fig. 5. Braten jum Fertigbraten. Gans am Spieß beim Anbraten.



Fig. 6. Bang beim Fertigbraten. Ruchen beim Anbacken.



Fig. 7. Sober und flacher Ruchen auf einmal zu baden.

Der vorgenannte Prometheus-Familiengasherd hat nun eine Brat- und Backeinrichtung, welche der Fabrikant unter der Bezeichnung — Doppelbrater in ibie Gasherde einbaut. Der "Prometheus":Doppelbrater ift die idealste Gasbrat- und Backvorrichtung, weil bei geringster Raumtnanspruchnahme vielseitigste Verwendung ermöglicht wird. Die Räume sind für die größten Fleischstücke ausreichend. Der Doppelbrater genügt allen Ansprüchen des seinen Haushaltes.

Der Doppelbrater hat feinen Namen nach ben in ber Abbildung deutlich erkennbaren, gleichgroßen und Schnellwaffererhitzer, der über dem linken Konsol ans gebracht ift!

Beitere größere Modelle für die Herrschaftskuche finden wir unter Fig. 9 und 10.

Dieser geräumige und elegante Herd mit 4 Bratsröhren und großem Wärmschrank in der Mitte ift vorzüglich für große herrschaftliche, Hotels oder Bensionsküchen geeignet. Dementsprechend ist die Kochplatte

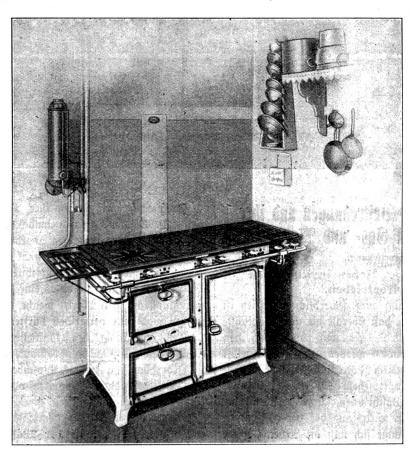


Fig. 8

übereinanderliegenden Braträumen, beide Räume werden gleichzeitig von einem Leuchtslammenbrenner beheizt — der obere direkt von unten, der andere durch Strahlung von oben!

Diese ebenso einsache wie sinnreiche Anordnung von Bratraum und Flammen ermöglicht nun gleichzeitiges Braten zweier Fleischstücke (Braten und Geslügel) ober gleichzeitiges Braten und Backen.

Diese Anordnungen im Prometheusfamilienherd machen benselben für die größten Herrschaftsküchen, wie aber auch für Pensionate 2c. verwendbar.

Die Abbildung (Fig. 8) zeigt einen größeren Prometheus-Familien-Herd, der für ca. 15 Bersonen ausreicht und der mit allen möglichen Einrichtungen zur Vereinsachung des Betriebes versehen ift.

Die Kochplatte sieht Zwillings-, Einsache und Bügelbrenner neben einer Anzahl Wärmestellen vor, und das rechte Konsol ist mit Langdrennern zur Erhizung von Fischpsannnen 2c. ausgestattet. Die linke Herdhälfte füllt der Doppelbratosen aus, mährend in der rechten ein beltebig als Geschirrwärmschrank oder englischer Bratzosen (für große hängendbratende Fleischstäcke) verwendbarer Raum vorhanden ist. Den Warmwasserbedarf deckt in schneller und stheraus spariamer Weise ein mit Zwillings= und Bügelbrenner, sowie unter den seitlichen Konsolen mit Längsbrenner für Fischpfannen oder große Wassergefäße versehen. Die Braträume

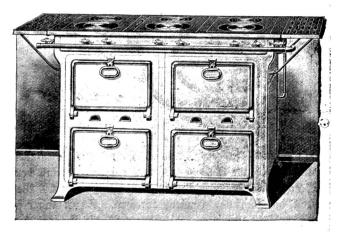


Fig. 9

barer Raum vorhanden ist. Den Warmwasserbedarf | enthalten Spieß- und Rostbrateinrichtungen. Der große bectt in schneller und überaus sparsamer Weise ein | Mittelosen kann auch als Brat- und Backofen für ganz

große Fleischstücke (hängend auf englische Art) oder desgleichen Kuchen verwandt werden!

(Fortsetzung folgt.)

waschtischen aufgestellt werden. Diese sind mit Kippschalen ausgerüftet und bekommen ihren separaten Wasserzusluß.

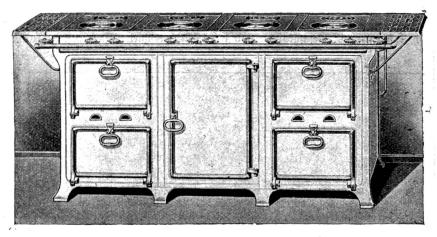


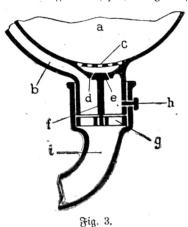
Fig. 10.

Die hygienischen Bestrebungen und ihre Beziehungen zum Gas= und Wassersach.

(Fortsetzung).

Gefundheitstechnische Aebeneinrichtungen in Fabrikbetrieben.

In jedem Fabrik- und auch gewerblichen Betrieb ift es eine erste Forderung, daß überall die größtmöglichste Reinlichkeit gehalten wird. Es muß aber auch den Arbeitern Gelegenheit geboten werden, diese an sich selbst üben zu können und zu diesem Zweck sind geeignete Wasch- und Badeeinrichtungen vorzusehen. Für erstere hat man vielsach die offenen Waschrinnen, über welchen eine Wasserleitung angebracht wird, aus der das Wasser in die Rinne zusltießt. Solange sich nun die Arbeiter unter dem sließenden Wasser waschen, mag diese Art der



Einrichtungen ja gehen. Anders aber, wenn die Rinnen mit Wasser angefüllt werden und ein Arbeiter mit dem Wasschwasser des anderen in Berührung kommt. Wer kann da noch von Hygiene sprechen. Es ist daher in den größten Betrieben, wie ihn z. B. die Kohlenzechen Deutschlands vorstellen und auch in andern bedeutenden industriellen Betrieben dieses Landes, welche mit mehreren tausend Arbeitern schaffen, längst die Einrichtung gestroffen, daß einzelne Wasschbecken in sogenannten Reihen-

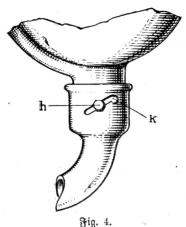
Doch auch diese haben ihre Nachtelle, denn wenn auch die Schalen herausnehmbar sind, so kann sich doch in den unter denselben angebrachten Rinnen leicht Schmutz ansammeln, wenn nicht für gründliche und regelmäßige Reinigung gesorgt wird.

Es kommt nun neuerdings eine sehr praktische Waschseinrichtung auf den Markt, welche die Nachteile der bissherigen wohl alle vermeiden dürfte.

Die vollständig neu konftruterte Waschanlage hat die Vorteile aller anderen bekannten Systeme:

Jeder hat sein eigenes Waschbecken, kann also ganz nach Belieben Waffer sammeln oder sich in laufendem Waffer waschen.

Memand kommt mit dem Waffer des anderen in Berührung, trothem ist der Wafferverbrauch äußerst gering.



Es kann kein Wasser verschüttet werden, und da ferner keine Auffangschalen oder Rinnen vorhanden sind, kann sich nirgends Schmut ansetzen.

Die Konstruktion der neuen Wascheinrichtung geht aus den Zeichnungen Fig. 3 und 4 hervor.

a = Becken

b = angegoffener Aberlauf

c = eingegoffenes Sieb

d = angegoffener Bentilfig