

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: 08.01.2026

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

SPEZIAL-BEILAGE

zur

Illustrierten schweizerischen Handwerker-Zeitung

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

Das Einfamilienhaus und seine sanitären Einrichtungen.

(Fortsetzung.)

Zu den weiteren Wirtschaftsräumen gehört als wichtigster doch die Kochküche.

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 Ventilation zu sorgen und andernfalls sollten alle Küchen mit einem hellen Anstrich oder besser weißen Plattenbelag an den Wänden versehen sein. Indirekte Beleuchtung oder Entlüftung nach dem Korridor oder Stiegenhaus ist unzulässig. Ebenso sollen die Küchen besondere Zugänge haben und dürfen solche auf keinen Fall in direkter Verbindung mit dem Abort stehen, wie dies teilweise auch gemacht wird. Für die Küche ist nun der Herd die Hauptache, denn sie dient ja in erster Linie der Speisebereitung. Wo nun Gas zur Verfügung steht, wird man dem Gasherd entschieden den Vorzug geben.

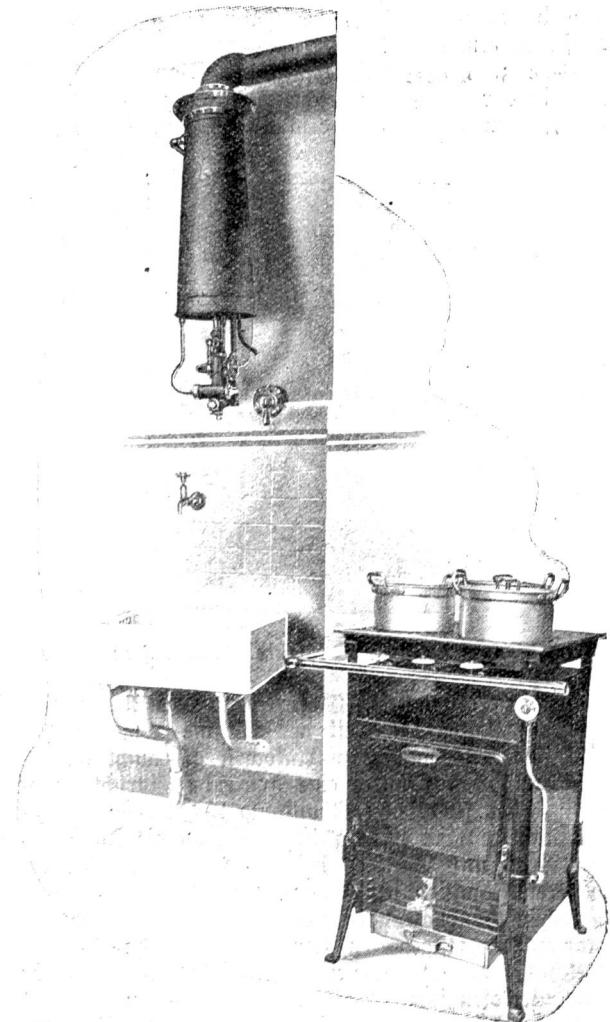
Das Gas als gefährlich aus dem Haushalt zu verbannen, ist heute ein ganz veralteter Standpunkt — auf Grund jahrelanger und tausendsfacher Erfahrung hat sich die Furcht vor dem Gas in den Ruf nach dem Gas verwandelt! „Kein Haus ohne Gas“, das ist heute die durchaus berechtigte Devise.

Das Gasköchen darf als die sauberste, bequemste, schnellste und billigste Kochmethode bezeichnet werden. Unnötige, besonders im Sommer lästige Hitze entfällt, desgl. Kohle- und Ascheschleppen. Der Gasherd ist ohne zeitraubendes Anfeuern immer betriebsbereit.

Gaskochen ist billiger als das Kochen auf dem Kohlenherd oder mit Elektrizität.

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

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



Das Gasbacken, in den meisten Kohlenöfen eine Kunst, wird im Gasofen zum Vergnügen. Die außerordentlich bequeme Wärmeregulierung gestattet genaueste Einstellung der nötigen Wärme, so daß bei geringer Aufmerksamkeit Verbrennen wie schlechtes Durchbacken gleichermaßen ausgeschlossen sind.

Neben dem „System“, nach welchem der Gasbrenner gebaut ist — man unterscheidet „offene“ oder „geschlossene“ Gaslocher und Herde, 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

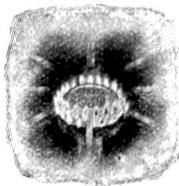


Fig. 1. Die Ankochflamme.

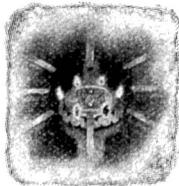


Fig. 2. Die Fortkochflamme.

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

Der Doppel-Zwillings-Brenner ist ein Gaslochbrenner, der sowohl bei Vollbrand, zum Ankochen von Speisen, die höchstmögliche Wirkung entfaltet, gleichviel, ob große oder kleine Töpfe beheizt werden, als auch eine weitgehende Kleinstellbarkeit der Flamme zum Fortkochen derselben ermöglicht!

Die zwei übereinanderliegenden Flammenkränze des Zwillingsbrenners (vergleiche Abbildung 1) vereinigen die Flammen gut auf dem Topfboden, sodaß wenig



Fig. 4. Braten in der Pfanne. Fisch auf dem Rost

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

Nicht minder wichtig ist 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 Kohlenherd festgehalten wird, so ist es das Bedenken, welches man an die Leistungsfähigkeit eines Gasbrat- und Backofen setzt. Denn welche Hausfrau und welche Köchin möchte gern in Gefahr laufen, 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 gut und richtig gekocht wird, manche Mißstimmung aus dem Hause gebannt sein.



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



Fig. 6. Gans beim Fertigbraten. Kuchen beim Anbacken.



Fig. 7. Hoher und flacher Kuchen auf einmal zu backen.

Der vorgenannte Prometheus-Familiengasherd hat nun eine Brat- und Backeinrichtung, welche der Fabrikant unter der Bezeichnung — Doppelbräter in die Gasherde einbaut.

Der „Prometheus“-Doppelbräter ist die idealste Gasbrat- und Backvorrichtung, weil bei geringster Raumbeanspruchnahme vielseitigste Verwendung ermöglicht wird. Die Räume sind für die größten Fleischstücke ausreichend. Der Doppelbräter genügt allen Ansprüchen des feinen Haushaltes.

Der Doppelbräter hat seinen Namen nach den in der Abbildung deutlich erkennbaren, gleichgroßen und

Schnellwassererhitzer, der über dem linken Konsol angebracht ist!

Weitere größere Modelle für die Herrschaftsküche finden wir unter Fig. 9 und 10.

Dieser geräumige und elegante Herd mit 4 Bratröhren und großem Wärmschrank in der Mitte ist vorzüglich für große herrschaftliche, Hotel- oder Pensionsküchen geeignet. Dementsprechend ist die Kochplatte

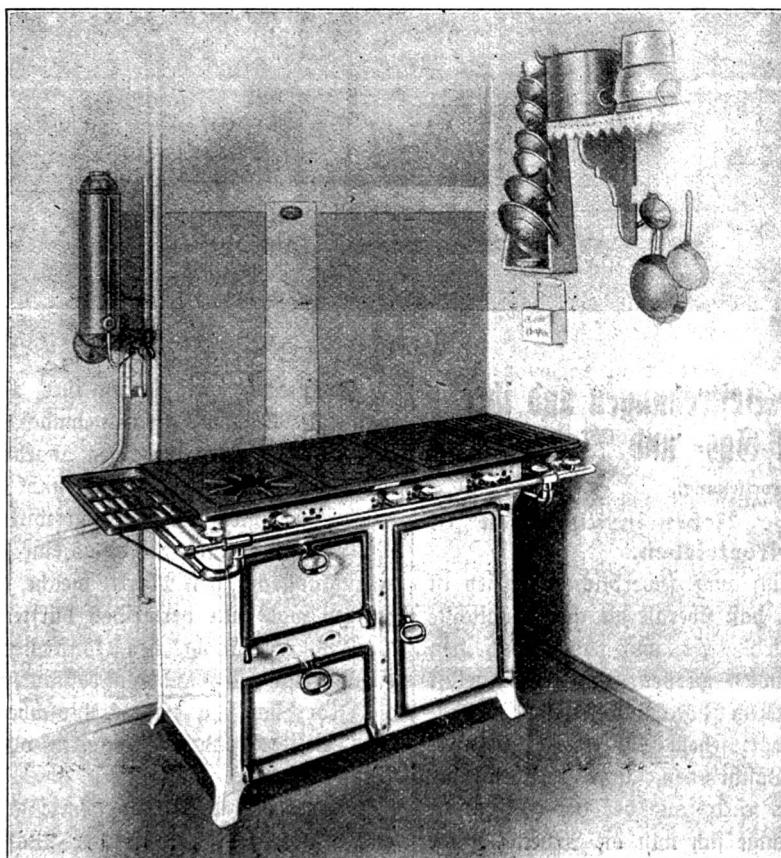


Fig. 8

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

Diese ebenso einfache wie sinnreiche Anordnung von Bratraum und Flammen ermöglicht nun gleichzeitiges Braten zweier Fleischstücke (Braten und Geflügel) oder gleichzeitiges Braten und Backen.

Diese Anordnungen im Prometheusfamilienherd machen denselben für die größten Herrschaftsküchen, wie aber auch für Pensionate zc. verwendbar.

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

Die Kochplatte sieht Zwillingss-, Einfache und Bügelbrenner neben einer Anzahl Wärmetafeln vor, und das rechte Konsol ist mit Langbrennern zur Erhitzung von Fischpfannen zc. ausgestattet. Die linke Herdhälfte füllt der Doppelbratofen aus, während in der rechten ein beliebig als Geschirrwärmschrank oder englischer Bratofen (für große hängendbratende Fleischstücke) verwendbarer Raum vorhanden ist. Den Warmwasserbedarf deckt in schneller und überaus sparsamer Weise ein

mit Zwillingss- und Bügelbrenner, sowie unter den seitlichen Konsolen mit Langbrenner für Fischpfannen oder große Wassergefäße versehen. Die Braträume

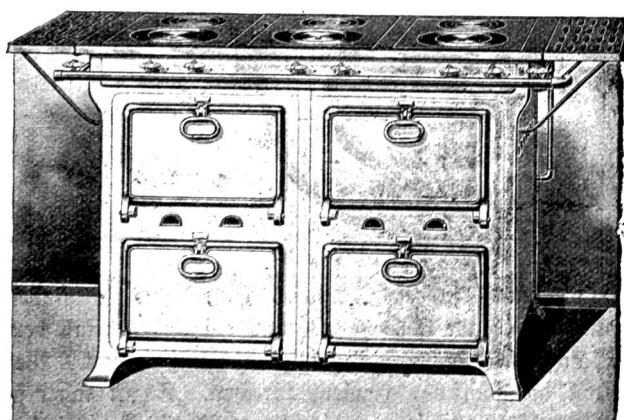


Fig. 9

enthalten Spieß- und Rostbrateinrichtungen. Der große Mittelofen 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 Kippshalen ausgerüstet und bekommen ihren separaten Wasserzufluss.

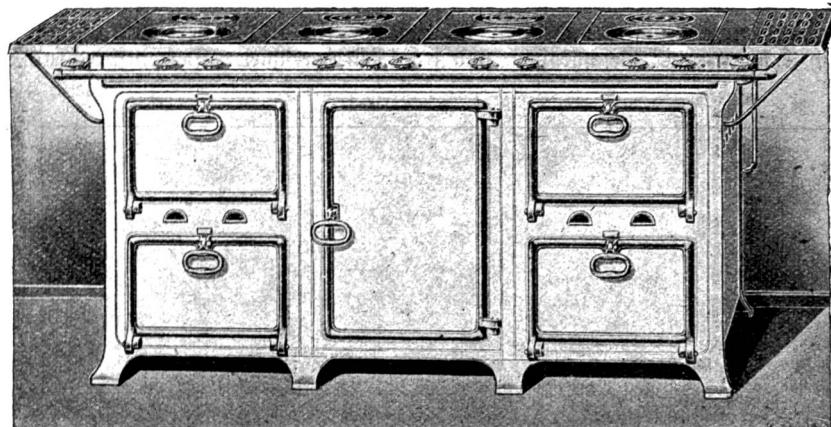


Fig. 10.

Die hygienischen Bestrebungen und ihre Beziehungen zum Gas- und Wasserfach.

(Fortsetzung).

Gesundheitstechnische Nebeneinrichtungen in Fabrikbetrieben.

In jedem Fabrik- und auch gewerblichen Betrieb ist es eine erste Forderung, daß überall die größtmögliche 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 vielfach die offenen Waschrinnen, über welchen eine Wasserleitung angebracht wird, aus der das Wasser in die Rinne zufliest. Solange sich nun die Arbeiter unter dem fließenden Wasser waschen, mag diese Art der

Doch auch diese haben ihre Nachteile, 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 Wascheinrichtung auf den Markt, welche die Nachteile der bisherigen wohl alle vermeiden dürfte.

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

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

Niemand kommt mit dem Wasser des anderen in Berührung, trotzdem ist der Wasserverbrauch äußerst gering.

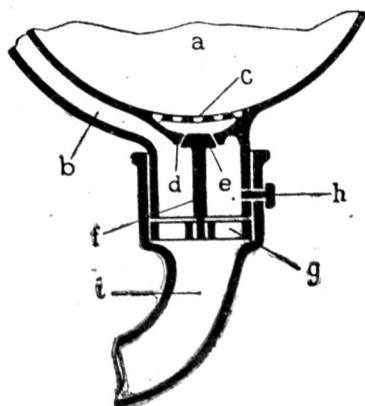


Fig. 3.

Einrichtungen ja gehen. Anders aber, wenn die Rinnen mit Wasser angefüllt werden und ein Arbeiter mit dem Waschwasser 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 getroffen, daß einzelne Waschbecken in sogenannten Reihe-

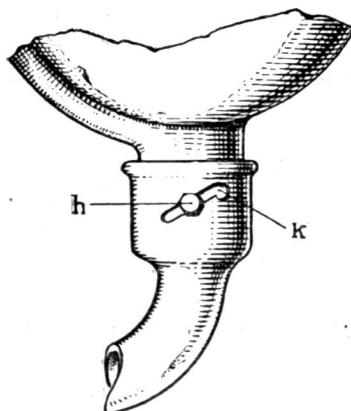


Fig. 4.

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

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

- a = Becken
- b = angegossener Überlauf
- c = eingegossenes Sieb
- d = angegossener Ventilsitz