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

Herausgeber: Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Band: 30 (1914)

Heft: 5

Artikel: Aus der Gasküche [Fortsetzung]

Autor: Rieger, Adolph

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-580596

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: 02.01.2026

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

SPEZIAL-BEILAGE

zur

Illustrierten schweizerischen

Handwerker-Zeitung

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

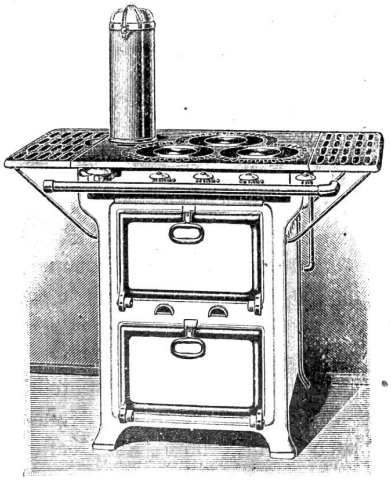
Aus der Gasküche.

Von Adolph Rieger, Zürich.

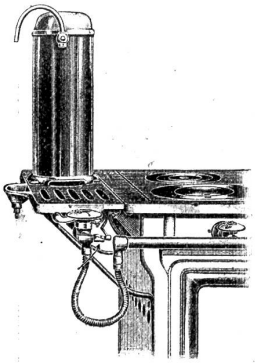
(Fortsetzung.)

Zu den weiteren gassparenden Einrichtungen gehören ferner die speziellen Warmwasserapparate. Wie erwähnt, braucht die Gasküche einen sehr großen Teil des Gaskonsums für die Warmwasserbereitung und muß man deswegen darnach trachten, diese so rationell als nur möglich zu gestalten.

Der **Prometheus-Futurum-Gasherd** bietet auch hier gewisse Vorteile. Er stellt dieses Heißwasser in überaus wirtschaftlicher Weise und bester hygienischer Be-



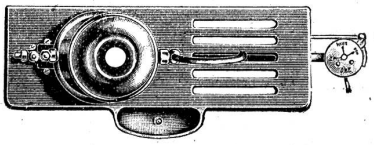
schaffenheit mit Hilfe eines Heißwasserautomaten her, der durch einen einfachen, an der gewöhnlichen Zuleitung des Herdes angebrachten Gashahn betätigt wird. Eine Drehung genügt, um nach einer halben Minute dauernd etwa 80° C heißes Wasser in ganz beliebigen Mengen auslaufen zu lassen. Jede Gaskköchin weiß, wie lästig bisher die Herstellung des heißen Wassers war, welches beim Kohlenherd nebenbei fertig wurde, während es beim Gasherd erst nach Freiwerden der Kochplatte im Topf über der Flamme teuer und langsam hergestellt werden mußte. Die Warmwasserbereitung war tatsächlich der einzige Mangel des sonst so sauberen und bequemen Gasherdes; nun sind die entsprechenden Klagen verstummt. Es erfüllen sich mit der Konstruktion des Futurumherdes also alte und berechtigte Wünsche, aber nicht nur das, die neue Metode bringt neben der Bequemlichkeit auch noch ganz wesentliche Gas- und Zeitersparnis. Man vergleiche: Nach der bisherigen Methode, das Warmwasser über der Flamme im Topf



herzustellen, brauchte man 85 l Gas und 14 Min., um 3 l Wasser auf 80° C zu erwärmen. Die patentierte Prometheus-Futurum-Methode braucht 51 l Gas und nur 2 1/4 Min., um 3 l Wasser auf 80° C zu erwärmen. Der Prometheus-Futurumherd liefert also Heißwasser 6 mal schneller und 40 % billiger als bisher. Um größere Herde, oder solche, die bisher ohne diese Einrichtung waren, mit derselben ausstatten zu können,

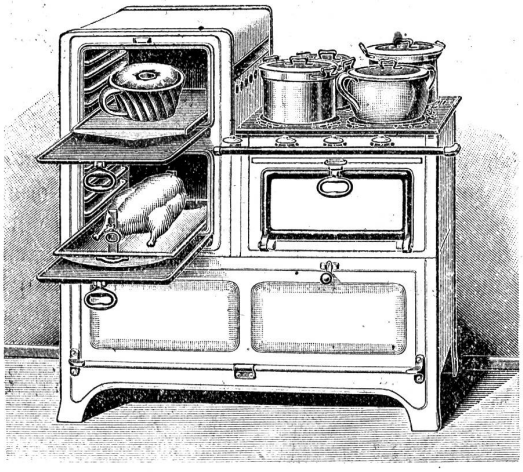
kann die Futurum-Einrichtung auch auf die Abstellplatte montiert werden. Die Futurum-Abstellplatte tritt an Stelle einer gewöhnlichen Abstellplatte und kann nachträglich angebracht werden.

Zum Schluß sei der **Prometheus-Familienherd** noch besonders gedacht, indem sich die neuen Modelle wiederum



mehr und mehr den praktischen Erfahrungen aus der Gasküche herausgehend, weiter entwickelt haben.

Die äußere Formengebung der neuen Prometheus-Familienherde trägt im höchsten Maße hygienischen und ästhetischen Ansprüchen Rechnung. Alle Schmutzwinkel sind vermieden, und für allseitige Zugänglichkeit des Innern zu Reinigungszwecken ist bestens gesorgt. Selbstverständlich sind auch Doppel- und Bügelbrenner hier verwandt; besondere Aufmerksamkeit ist der Brat- und Backeinrichtung gewidmet. In der „Doppelbrateinrichtung" ist ein geradezu ideales Mittel zur leichten Herstellung aller Art von Kuchen und Braten gefunden worden. Der Prometheus-„Doppelbrater" bratet und



bäckt mit „strahlender Wärme": er ist eine universelle Brat- und Backeinrichtung für den feinen Haushalt. — Der obere große Raum wird durch einen Brenner mit leuchtenden Flammen beheizt und dient zum Braten großer Fleischstücke oder Backen hoher und großer Kuchen, wobei eine besondere Abgasführung für gute Oberhitze sorgt! Gebraten wird hier in der üblichen Weise in der Bratpfanne. Soweit unterscheidet sich der Prometheus-Doppelbrater außer durch den Brenner, nicht wesentlich von guten bekannten Gasbratapparaten! Ganz eigenartig ist aber die Anordnung einer Grill- oder Rost- und Spießbrateinrichtung im unteren Bratraum und Beheizung dieser durch den Brenner für den oberen Bratraum! Auf dieser Einrichtung stellt man die durch köstlichen Wohlgeschmack sich auszeichnenden, nur mit Oberhitze gerösteten Fleischstücke her oder verwendet dieselben zum Backen flacherer Kuchen, von Nachtischgebäck und Toast, die infolge der milden Oberhitze unübertrefflich gelingen! Gleichzeitig zu braten und zu backen oder zwei Fleischstücke auf einmal zu braten, ist ohne weiteres angängig! Der untere Raum kann auch zum Geschirrwärmen Verwendung finden! Das Vorhandensein zweier Braträume gestattet unübertreffliche Anpassung an den Wärmebedarf jeder Speise, indem es unbenommen bleibt, den Unter- oder Oberofen wechselweise zu benutzen!

Krankenhaus-Anlagen.

(Fortsetzung).

Die in dem Duscheraum noch unterzubringenden hydrotherapeutischen Bäder sind in dem Plan bezeichnet und zwar folgender Art:

Halbbäder. Sie werden nicht in allzu hohen Wannen verabreicht, deren Füllung etwa 30 cm beträgt. Man hat hierzu mit Vorteil Holzwannen verwendet, da sie sich weniger kalt anfühlen als Emaille- oder Feuerton-wannen. Dafür besitzen sie aber den Nachteil, daß sie minder gut aussehen. Die Versuche, die Holzwannen mit einer Farbe zu streichen, haben sich nicht bewährt, ebenso wie die aus Wien stammenden Wannen aus gepreßten Holzfasern.

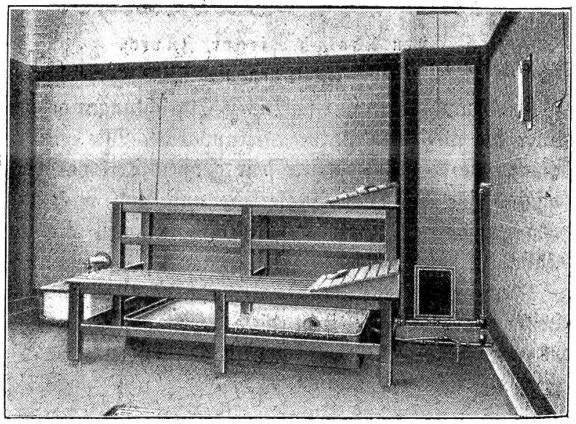


Fig. 6.
Dampfbad mit Liegegestell, darunter Verdampfungswanne, sowie mit Fußbadewanne mit Sicherheits-Mischbatterie.

Die Halbbäder müssen so aufgestellt werden, daß sie dem Wartepersonal von beiden Seiten zugänglich sind, damit Abreibungen im Bad gut ausgeführt werden können. Wenn man diese Wannen, was sehr zweckmäßig ist, so aufstellen kann, daß sie von allen Seiten zugänglich sind, so muß man sie mit einer Schlauchleitung füllen können, was ja leicht zu bewerkstelligen ist.

Bassinbäder. Diese Bäder werden ebenfalls mit dem Duscheraum in Verbindung gebracht und zwar in der Regel in Form eines in den Fußboden eingelassenen Marmorbassins oder Kachelbassins. Diese Bäder sind für Kranke aber weniger anwendbar und können in den meisten Fällen als unentbehrlich bezeichnet werden.

Teilbäder. Hierunter verstehen wir die Fuß- und Sitzbäder in erster Linie. Erstere werden besser freistehend als in den Fußboden eingelassen installiert,