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: 28.10.2025

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

SPEZIAL-BEILAGE

zur

Illustrierten schweizerischen

Handwerker-Zeitung

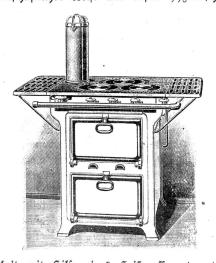
Abhandlungen über zeitgemässe Fragen aus dem Gebiete des Gas- und Wasserfaches und der Hygiene

Aus der Gastüche.

Von Adolph Rieger, Zürich. (Fortsetzung.)

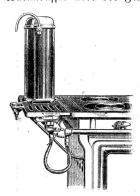
Bu den weiteren gassparenden Einrichtungen gehören ferner die speziellen Warmwasserapparate. Wie erwähnt, braucht die Gasküche einen sehr großen Teil des Gaskonsums für die Warmwassereitung und muß man deswegen darnach trachten, diese so rationell als nur möglich zu gestalten.

Der Prometheus-Futurum-Gasherd bietet auch hier gewiffe Borteile. Er stellt dieses Heißwasser in überaus wirtschaftlicher Beise und bester hygienischer Be-



schaffenheit mit Hilfe eines Heißwafferautomaten her, der durch einen einsachen, an der gewöhnlichen Zuleitung des Herdes angebrachten Gashahn betätigt wird. Eine Drehung genügt, um nach einer halben Minute dauernd etwa 80°C heißes Waffer in ganz beliebigen Mengen

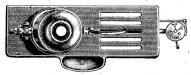
auslaufen zu lassen. Jede Gasköchin weiß, wie lästig bisher die Herstellung des heißen Wassers war, welches beim Kohlenhesd nebenbei fertig wurde, während es beim Gasherd erst nach Freiwerden der Kochplatte im Topf über der Flamme teuer und langsam hergestellt werden mußte. Die Warmwasserbereitung war tatsfächlich 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 Bequemlichseit auch noch ganz wesentliche Gas- und Bettersparnis. 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 3.1 Wasser auf 80° C zu erwärmen. Der Prometheus: Futurumherd liesert also Helkmasser 6 mal schneller und 40° /o billiger als bisher. Um größere Herde, oder solche, die bisher ohne diese Einzrichtung waren, mit derselben ausstatten zu können,

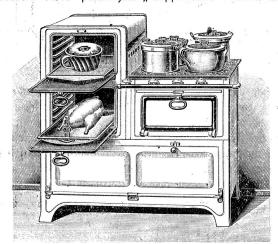
kann die Futurum Einrichtung auch auf die Abstellplatte montiert werden. Die Futurum-Abstellplatte tritt an Stelle einer gewöhnlichen Abstellplatte und kann nachträglich angebracht werden.

Bum Schluß fei der Prometheus-Familienherd noch besonders gedacht, indem fich die neuen Modelle wiederum



mehr und mehr ben praktischen Erfahrungen aus ber Gastüche 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 allsettige Zugänglichseit des Innern zu Reinigungszwecken ist bestens gesorgt. Selbstverständlich sind auch Doppel- und Bügelbrenner hier verwandt; besondere Ausmerksamkeit ist der Brat- und Backeinrichtung gewidmet. In der "Doppelbrateinrichtung" ist ein geradezu ideales Mittel zur leichten Herstellung aller Art von Kuchen und Braten gesunden worden. Der Prometheus- "Doppelbrater" bratet und



backt mit "ftrahlender Barme": er ift eine universelle Brat- und Backeinrichtung für den feinen Haushalt. — Der obere große Raum wird durch einen Brenner mit leuchtenden Flammen behetzt und dient zum Braten großer Fleischstücke oder Backen hoher und großer Ruchen, wobei eine besondere Abgasführung für gute Oberhite forgt! Gebraten wird hier in ber üblichen Weise in der Bratpfanne. Soweit unterscheidet sich der Prometheus : Doppelbrater außer durch den Brenner, nicht wesentlich von guten bekannten Gasbratapparaten! Ganz eigenartig ift aber die Anordnung einer Grill= oder Roft- und Spiegbrateinrichtung im unteren Bratraum und Beheizung dieser durch ben Brenner für den oberen Bratraum! Auf dieser Einrichtung ftellt man die durch föstlichen Wohlgeschmack sich auszeichnenden. nur mit Oberhite geröfteten Fleischstücke ber ober perwendet dieselben zum Backen flacherer Ruchen, von Nachtischgeback und Toaft, die infolge der milden Oberhise unübertrefflich gelingen! Gleichzeitig zu kraten und zu backen oder zwei Fleischstücke auf einmal zu braten, ist ohne weiteres angängig! Der untere Raum kann auch zum Geschirrwärmen Verwendung sinden! Das Vorhandensein zweier Braträume gestattet unübertrefsliche Anpassung an den Wärmebedarf jeder Speise, indem es unbenommen bleikt, den Unters oder Oberosen wechselweise zu benutzen!

Rrankenhaus-Unlagen.

(Fortfegung).

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 Feuertonwannen. Dafür besitzen sie aber den Nachtell, 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 Holzsafern.

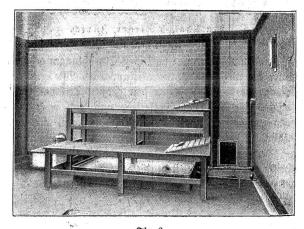


Fig. 6. Dampfbad mit Liegegestell, darunter Verdampfungswanne, sowie mit Fußbadewanne mit Sicherheits: Mischbatterie.

Die Halbäder müssen so aufgestellt werden, daß sie dem Wartepersonal von beiden Seiten zugänglich sind, damit Abreibungen im Bad gut ausgesührt 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 Berbindung gebracht und zwar in der Regel in Form eines in den Fußboden einge lassenen Marmorbassins oder Kachelbassins. Diese Bäder sind für Kranke aber weniger anwendbar und können in den meisten Fällen als unentbehrlich bezeichnet werden.

Teilbader. Hierunter verstehen wir die Fußund Sigbader in erster Linie. Erstere werden besser freiftehend als in den Fußboden eingelassen inftallert,