

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 8 (1932-1933)
Heft: 8

Artikel: Neuerungen an Gasapparaten im Haushalt
Autor: Escher, F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064961>

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](#)

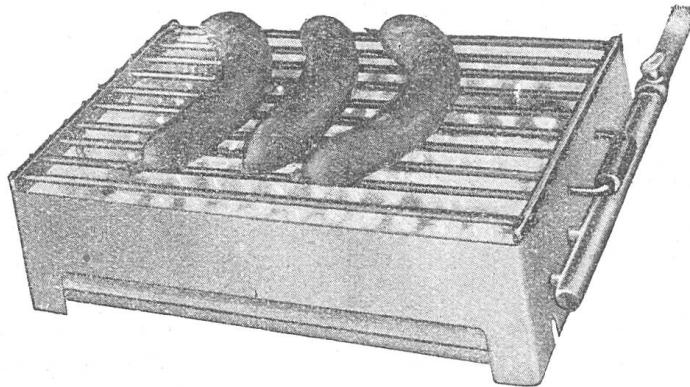
Download PDF: 13.01.2026

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

NEUERUNGEN AN GASAPPARATEN IM HAUSHALT

Von F. Escher, Direktor des Städtischen Gaswerkes Zürich

Es ist nicht allzu lange her, dass in vielen Haushaltungen jeder Gasapparat oft mit grossem Respekt, ja sogar mit Angst betrachtet wurde. Ich weiss



Gasgrill

eine Familie, in welcher nur der älteste Sohn sich getraute, den automatischen Gasbadeofen für die Badebenützung zu bedienen und jedesmal alle andern Familienmitglieder während dieser Zeit einige ängstliche Minuten zubrachten, weil man ja doch nie wusste, ob der Ofen nicht explodieren würde.

In Wirklichkeit kamen weder damals noch heute solche Explosionen vor, sie seien denn durch grobe Fahrlässigkeit verschuldet.

Da das Gas schon längere Zeit in den Haushaltungen heimischer ist als die Elektrizität, denkt man viel zu wenig daran, dass auch auf diesem Gebiet mit der Zeit viele Verbesserungen eingeführt worden sind, dass das Gas heute mehr und bessere Verwendungsmöglichkeiten im Haushalt hat als früher und auch die Apparate Veränderungen erfahren haben.

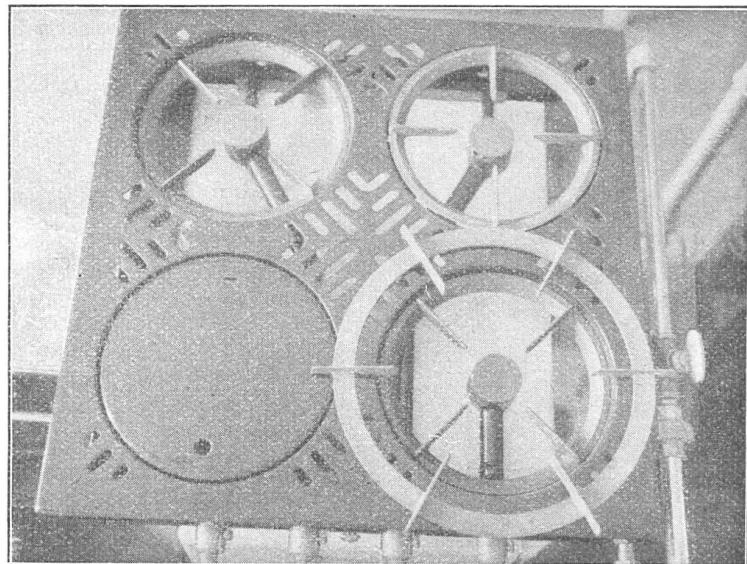
1. Das Kochen auf Gas

Bei veralteten Gasherdmodellen kommt es vor, dass eine Flamme zurückschlägt, wenn bei offenem Fenster durch das Öffnen der Küchentüre ein Windzug durch die Küche streicht. Beim modernen Gas-herd sind die Brenner rücksichtsicher gebaut, d. h. sie brennen auch beim stärksten Durchzug gleichmässig weiter. Auch beim Kleinstellen oder beim Anzünden werden gute Brenner nicht zurück-schlagen.

Der moderne Gasbackofen verbraucht weniger Gas als der alte, da er mit einem innern Isoliermantel versehen ist, der die Wärme zusammenhält und die Temperatur

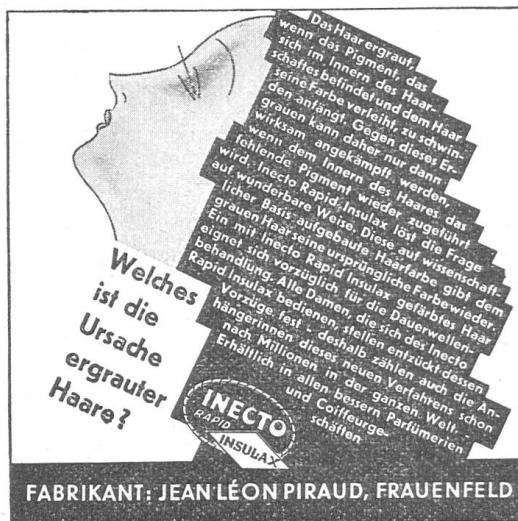
im Backofen noch mehr ausgleicht. Die Hahnen des Backofens sind durch eine besondere Vorrichtung verriegelt, d. h. sie lassen sich nur öffnen, wenn man auf einen besondern Knopf im Hahnen drückt. Dadurch wird vermieden, dass beim Arbeiten am Herd etwa durch

Abb. 1



Sicherheitstragring

Abb. 2

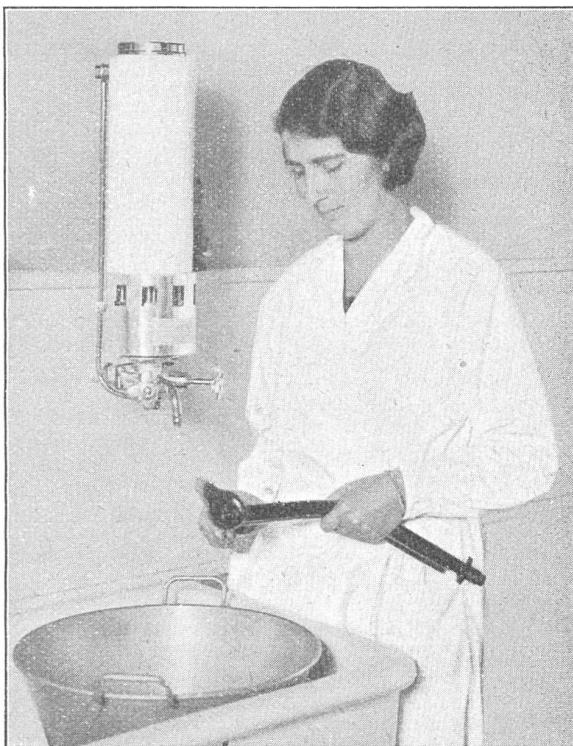


A b e r

selbstverständlich
denn auf die Butter
verzichten, heißt
**sparen am unrich-
tigen Orte**

Hängenbleiben mit der Schürze oder wenn ein Kind am Hahnen spielt, der Backofenhahn unbeabsichtigt sich öffnet.

Übrigens wird dem Braten im Backofen noch viel zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Haben Sie schon einmal einen « Papierbraten » gemacht ? Ein



Kleiner Warmwasserapparat Abb. 3

gutes Bratenstück (am besten Schweinefleisch) wird tüchtig mit Butter bestrichen, in Pergamentpapier eingeschlagen, das Paket in den Ofen geschoben und dieser angeheizt. Ist das Papier stark gebräunt, so muss der Braten aus dem Ofen entfernt werden. Dieser Braten schmeckt ausgezeichnet, da kein Tropfen Fleischsaft verloren geht und somit alle Kraft und alles Aroma dem Fleisch erhalten bleibt.

In der Gasküche lassen sich ausgezeichnete Grillspeisen herstellen, und zwar entweder auf dem Rost im Gasbackofen oder auf einem besondern Grillapparat, der an irgendwelche Gasleitung angeschlossen werden kann (siehe Abbildung 1). Bratwürste, kleinere oder grössere Koteletten auf dem Grill gebraten, schmecken viel besser als wenn sie aus der Pfanne kommen

und bilden ausserdem eine unterhal-
tende Abwechslung.

Manchmal wird ein grösserer Topf mit Wasser zum Kochen auf den Gasherd gestellt, es kann auch ein Sterilisier topf sein. Leicht kommt es vor, dass dieser grosse Topf den Luftzutritt zum Brenner beinahe abschliesst, besonders dann, wenn der Topfboden einen erhöhten Rand hat. Ein unangenehmer Geruch macht sich bemerkbar. Bald stellt sich auch Kopfweh ein. Man öffnet die Fenster und es geht doch nicht viel besser. Der scharfe Geruch zeigt an, dass der Brenner nicht mehr richtig brennt. Das ist gefährlich, da Kohlenoxyd entstehen kann. Dem ist leicht vorzubeugen, wenn man für grosse Gefässer einen Sicher-
heitstragring (siehe Abbildung 2) verwendet. Die aufgesetzten Rippen ver-
grössern den Raum zwischen dem Topf-
boden und der Gasflamme, so dass die Flamme genügend Luftzufuhr hat.

2. Die Warmwasserversorgung durch Gas

Auch heute noch kann nicht jede Wohnung an ein Fernheizwerk mit Warm-

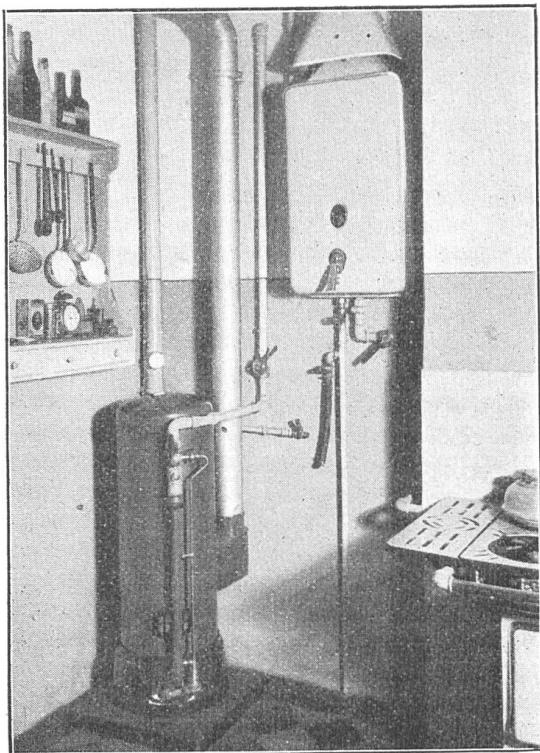
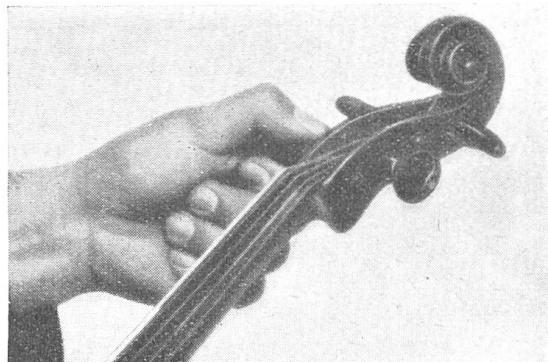


Abb. 4
Gas-Etagenheizung, oben Warmwasserautomat



Abstimmen . . .

Auf kleinste Nuancen kommt es an . . . auch beim Kochen: Je feiner die Hitze abgestimmt, dem Koch-
prozess angepasst wird, desto schmackhafter die Speisen . . . Am exaktesten lässt sich die Hitze beim Gasherd regulieren . . . die ganze Wärmeskala, von der intensivsten Siedehitze bis hinunter zur leichten Fortkochwärme erhalten Sie sofort durch eine kleine Drehung des Hahnes . . . da lässt sich wunderbar kochen!!! Zudem ist der Gasherd bequem, sparsam und sauber! Merke, Hausfrau:

Milde Wärme, Siedehitze, wie's für die Speise gerade sein muss:

Der Gasherd schafft's in jedem Augenblick!





Die Mutter haf's schwer,

sie sorgt und müht sich den ganzen Tag und doch soll sie dem Gatten, den Kindern immer ein frohes Gesicht zeigen. Kein Wunder, wenn sich in stillen Stunden Übermüdungs-Zustände zeigen. Winklers Kraftessenz wird helfen, wird neue Kräfte schaffen und die Lebenslust erhalten. Pflanzen unserer Alpen und der Tropen bürigen für den Erfolg; sie regen den Appetit an und fördern die Verdauung. Aber nicht warten bis es zu spät ist.

Flaschen zu Fr. 3.—, 5.— und 5.50

W 40

KEIN PAKET ZU GROSS ES HEIM ZU TRAGEN!



Sorgfältig ausgewählt und sachkundig gemischt von den Blättern hochgelegener Plantagen wirkt kein Getränk wohltuender als der Thee und kein Thee ist besser als

PICCADILLY
BRAND

Reduzierte Preise Ceylon 1/2 lb Frs. 1.60
China 1/2 lb Frs. 2.—

erhältlich bei MERKUR A.G. und in allen feinen Colonialwaren-Geschäften.

GENERALVERTRETER MUSSO & CO., ZÜRICH

wasserversorgung angeschlossen werden. Es gibt nun in einem Haushalt verschiedene Möglichkeiten, sich durch Gas das nötige warme Wasser zu bereiten.

a) Kleiner Warmwasserspender (siehe Abbildung 3). Er ist besonders praktisch direkt über dem Schüttstein oder auch über einer kleinen Toilette, denn er ermöglicht es, zu jeder Zeit kleinere Mengen warmes Wasser herzustellen. Dieser Warmwasserapparat hat den Vorteil, dass er das warme Wasser an Ort und Stelle liefert und keine Verluste durch lange Leitungen entstehen. Er eignet sich für minutenweisen Betrieb und darf nicht für die Bereitung von Bädern benutzt werden. Er ist klein und unauffällig und kann überall leicht angebracht werden.

b) Der normale Gasbadeofen ist praktisch und billig in der Anschaffung. Seine Handhabung ist einfach: Man zündet die Stichflamme an, öffnet zuerst den Wasserhahn und darauf den Gashahn und kann dann beliebige Mengen warmes Wasser entnehmen. Im Gegensatz zu den kleinen Warmwasserspendern braucht der Gasbadeofen ein geeignetes Abzugsrohr. Das Wasser soll nicht über 50–60 Grad erhitzt werden, weil sonst die starke Kalkausscheidung dem Apparat schadet. Der Gasbadeofen wird fast ausschliesslich für Badezimmer verwendet.

c) Werden verschiedene Zapfstellen für warmes Wasser gewünscht, so ist ein Warmwasser-Automat (Abbildung 4) nötig. Öffnet man an irgendeiner Zapfstelle den Warmwasserhahn, so setzt der Wasserstrom den Automaten in Funktion, schliesst man den Hahn, stellt der Apparat ab. Eine Stichflamme sorgt dafür, dass die Zündungen ruhig und sicher vorschreiten. Dieser Apparat liefert also an verschiedenen Stellen jederzeit gerade soviel warmes Wasser, als nötig ist. Allerdings dürfen die verschiedenen Zapfstellen nicht zu weit auseinander liegen. Auch der Gasautomat braucht ein geeignetes Abzugsrohr. Man installiert ihn meistens in der Küche und schliesst eine Zapfstelle in dem in der Nähe liegenden Badezimmer oder noch an einer Toilette an. Maximale Wassertemperatur 50–60 Grad.

d) Der Gasboiler wird mit 20 bis 175 Liter Wasserinhalt geliefert. Vorteile des Gasboilers: Höhere Wassertemperatur, Speicherung des Warmwassers, kleiner Anschlusswert und somit kleine Rohre für die Gasleitung und infolgedessen billige Installation. Bei Entnahme von heissem Wasser heizt er sofort wieder auf, denn das Gas kennt keine Sperrstunden. In 3-4 Stunden ist der 175 Liter Boiler wieder aufgeheizt. Die kleineren Boiler dienen zur Versorgung von Küche und Toilette. Sie brauchen keine Abzugsrohre und müssen selten gereinigt werden, da die Gasflamme nur klein ist. Obwohl die Wassertemperatur bei Boilern etwas höher eingestellt werden kann als bei Automaten oder Badeöfen, sollte mit Rücksicht auf die Verkalkung die Grenze von 70 Grad nicht überschritten werden.

Die grösseren Boiler von 125-175 Liter Inhalt dienen zur zentralen Warmwasser-versorgung von grossen Wohnungen oder Einfamilienhäusern. Für diese Boiler gewähren die Gaswerke besondere Gaspreise, so dass ihr Betrieb nicht teuer kommt.

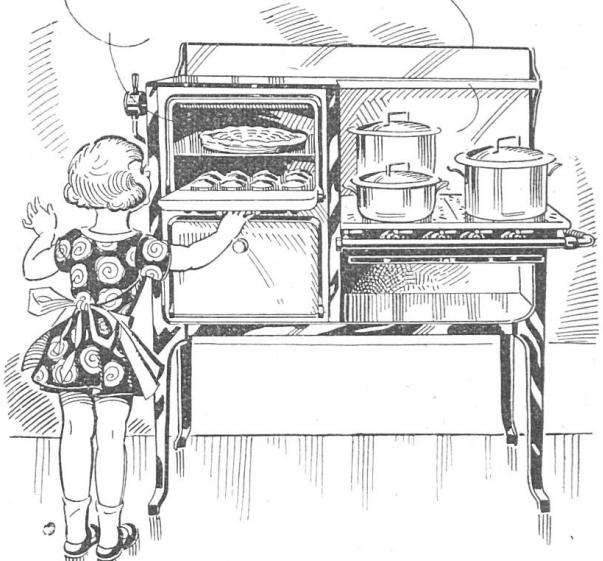
3. Bei der Waschmaschine mit Gasheizung

ist der Gasverbrauch überraschend klein. Für 100 kg Trockenwäsche braucht man zirka 20 m³ Gas, was beim Kubikmeterpreis von 20 Rp. im ganzen Fr. 4 ausmacht.

4. Die Zentralheizung mit Gas

Sie ist besonders für Etagenwohnungen und Einfamilienhäuser zu empfehlen, kurz überall da, wo sauberer, bequemer Betrieb geschätzt wird. Sie eignet sich weniger gut als zentrale Anlage in Mietshäusern, da hier der Vorteil der individuellen Bedienung weniger zur Geltung kommt. Der grössste Vorteil der Gasheizung ist ihre leichte Inbetriebsetzung und Ausschaltung. Innert kurzer Zeit wird eine kalte Wohnung erwärmt, zu beliebiger Zeit kann die Heizung wieder ausser Betrieb gesetzt werden. Natürlich muss man bei der Zentralheizung mit Gas aufpassen,

LE RÊVE



„LE RÊVE“
GASHERDE

Sparsam — elegant — preiswürdig



Ein Frühstücks- und Nahrungsgetränk von seinem Wohlgeschmack ist

HACOSAN

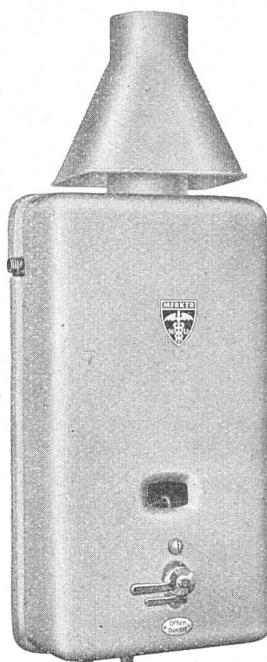


HACO GESELLSCHAFT A.G.
GÜMLIGEN - BERN

wenn man möglichst billig heizen will und nicht die Heizung über Nacht voll brennen oder beim Zimmerlüften bei kaltem Wetter die Heizkörper voll geöffnet lassen, da sonst unnütz Wärme verloren geht und Gas verschwendet wird.

Stellen Sie sich vor, wie bequem eine Gasheizung in einer kleinen Wohnung eines Miethauses ist. Wer z. B. im 4. Stock eines solchen Hauses wohnt, braucht nicht jeden Tag aus dem Keller Koks oder Kohle heraufzuschleppen. Der Etagenheizkessel steht in der Küche, die natürlich auch einen Gasherd hat (siehe Abbildung 4). Die Heizung kann jederzeit mühelos in Betrieb gesetzt werden. Für Heizzwecke setzt das Gaswerk einen besondern Messer, denn das Gas wird zum halben Preis des Kochgases verrechnet. Ausserdem kann noch der Heisswasserboiler, der Bad, Toilette und Küche mit 70 Grad heissem Wasser versorgt, angeschlossen werden. Der Betrieb einer Gasheizung kommt zwar etwas teurer als wenn man mit Koks heizt. Doch wiegen in manchen Fällen die Vorteile diese Mehrkosten reichlich auf.

Eine grosse Erleichterung beim Anheizen von gewöhnlichen Zentralheizungskesseln verschafft der Gasanzünder. Durch diesen Anzünder gestaltet sich das Anheizen eines mit Koks gefeuerten Zentralheizungskessels ausserordentlich einfach. Es wird kein Anfeuerholz mehr gebraucht. Zum Entfachen des Feuers wird der Gasanzünder, der als eine Art Schaufel, mit vielen kleinen Gasflämmchen versehen, einfach in den Ofen unter den Koks gesteckt wird. Natürlich müssen Asche und Schlacken vorher entfernt werden, da der Koks sonst nicht anbrennt. Dieser Anzünder ermöglicht es, den Ofen über Nacht ausgehen zu lassen und am Morgen, wenn nötig, rasch wieder in Betrieb zu setzen, was besonders in der Übergangszeit sehr willkommen ist. Wie oft wird bei der Zentralheizung im Herbst und Frühling die Nacht durchgeheizt, nur um das tägliche Ausräumen und wieder Anheizen des Kessels zu vermeiden. Durch den Gasanzünder ist ein tägliches Wiederanheizen auch während einer längeren Zeit mühelos möglich.



Nr. 5550
Mantel weiss emailliert
Batterie verchromt

Warmwasser überall

mit dem neuen

Gasvollautomat **MERKER**

Leistung: Erwärmst 480 Liter Wasser auf 60° C pro Stunde.

Alle 12 Minuten erhalten Sie ein Bad von ca. 170 Liter von 38° C für 30,5 Cts. (bei einem Gaspreis von 25 Cts. per m³).

In der Küche, in der Toilette, oder wo Sie den Anschluss gerade wünschen, haben Sie jederzeit unbeschränkte Mengen Heisswasser zur Verfügung.

Verlangen Sie Preise und Prospekte bei Ihrem Installateur

Merker & Co. AG. Baden (Schweiz)
Sanitas AG., Zürich, Bern, St. Gallen, Basel



Sie kennen diese Art Bilder, welche die Hauptanziehungskraft einer ganzen Gattung von Zeitschriften bilden, die auch bei uns sehr verbreitet sind. Der „Schweizer-Spiegel“ verzichtet darauf, Geist durch banale Erotik zu ersetzen. Er versucht, die menschlichen Probleme nicht zu umgehen, sondern ehrlich zu behandeln. Er zeigt den Schweizer wie er wirklich ist, ohne je schulmeisterlich oder langweilig zu sein. Abonnieren Sie den „Schweizer-Spiegel“! Ein Abonnement kostet Fr. 3.80 für 3 Monate.

S C H W E I Z E R - S P I E G E L - V E R L A G , Z Ü R I C H