

# Verwendung der Azetylens als Kochgas

Autor(en): **A.R.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **30 (1914)**

Heft 1

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-580584>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

allen Kläranlagen mit Tropfkörpern nur zu empfehlen, denn die abgehenden Fettmassen sind nicht so unbedeutend, als man manchemal anzunehmen geneigt ist. Abgesehen davon, daß diese Fettstoffe hindernd auf die Oxydationskörper einwirken, sind unter gewissen Umständen auch solche Mengen von Fetten zu gewinnen, daß deren Verkauf lohnend sein kann.

### Verwendung des Acetylene als Kochgas.

Das Acetylen, welches zur Zeit seines Entstehens so große Zukunft als Heizquelle für die verschiedensten Zwecke zu werden versprach, hat nicht in allen Teilen diese Hoffnungen erfüllt. Der Hauptfehler lag wohl daran, daß ein Zaumel damals weite Kreise erfaßte, die im Acetylen das Licht der Zukunft sahen, welches das Steinkohlengas bald verdrängen würde. Die scheinbar so einfache Herstellung des Acetylene veranlaßten in den ersten Jahren der Entdeckung desselben eine Schaar von Erfindern, mit zumeist ungenügenden Kenntnissen, sich auf die Konstruktion von Acetylenapparaten und Erstellung von Beleuchtungsanlagen zu werfen, und es stellte sich bald heraus, daß man dem Publikum etwas Unfertiges in die Hand gab. Diese Voreiligkeit rächte sich aber bitter, und so kam es, daß die an und für sich gute Sache in ein sehr schiefes Licht gestellt wurde.

Heute ist das Acetylen meist nur für technische Zwecke in Verwendung und dennoch finden wir eine Reihe von Anlagen, welche für Beleuchtungszwecke dienen. Zum Kochen aber wird das Acetylen weniger benützt, und dies dürfte seine Ursache darin haben, daß ein Mangel an einem guten und zuverlässigen Acetylen-Gas-Kocher besteht.

Infolge seines großen Heizwertes (12160 WE) sollte doch das Kochen mit Acetylen viel mehr verbreitet sein, denn es ließen sich bei dieser Beschaffenheit des Gases wirtschaftliche Resultate erzielen. Aber in der Praxis haben sich diese Folgerungen als nicht in vollem Umfange als zutreffend erwiesen. In der Literatur finden wir wenig Angaben über den Verbrauch an Gas beim Kochen mit Acetylen und ist da z. B. angegeben, daß bis zum Sieden von 1 l Wasser 10 l Gas erforderlich sind, und daß die Dauer bis zum Sieden ungefähr 7 Minuten beträgt.

In der Prüfungs- und Untersuchungsstelle des Deutschen Acetylenvereines wurden seiner Zeit verschiedene Kochertypen zur Untersuchung gebracht, wodurch obige Angaben ziemlich bestätigt werden konnten.



Fig. 1.

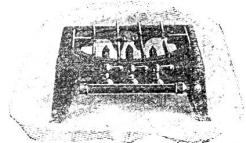


Fig. 2.

Die Kocherarten lassen sich in drei Gruppen einteilen:

1. Kocher mit Rundbrenner, ähnlich den Steinkohlengaskochern;
2. Kocher mit Rundbrennern, bei denen die einzelnen Flammen weit auseinanderstehen;
3. Kocher mit Schlitzbrennern. Fig. 1 und 2.

Die Kocher nach Gruppe 1 haben durchweg die besten Resultate gebracht, während die andern Typen im allgemeinen zu wünschen übrig ließen. Zwar ließen sich die Schlitzbrenner besser klein stellen, wobei ein Leuchten

der kleingestellten Flammen weniger in Erscheinung trat, als bei den Rundbrennern. Der unangenehmste Nachteil aller bisher im Handel befindlichen Acetylenkocher ist aber der, daß vor dem Anzünden immer eine gewisse Menge Gas ausströmen muß, ehe ein ordentliches Brennen der Kocher eintritt. Wird der Kocher zu zettig angezündet, also bevor alle Luft aus dem Brenner verdrängt ist, so schlägt die Flamme durch, was oft mit einem sehr lauten Knall verbunden ist. Dieselbe Erscheinung hat man auch bei einer Anzahl Acetylenkocher beim Löschen des Brenners. Diese sehr unangenehmen Begleiterscheinungen haben dazu geführt,

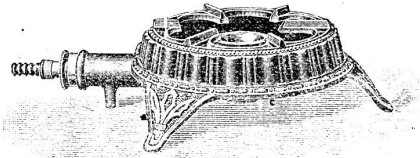


Fig. 3.

daß man die Acetylenkocher wieder abschaffte, und sich, wo die Anlagen bestanden haben, lediglich der Einrichtung zur Beleuchtung bediente.

Alle bisherigen Brenner aber ließen sich bei der Kleinstellung kaum auf den gewünschten Minimalwirkungsgrad bringen, welcher zum langsamen Fortkochen gewisser Speisen unbedingt eingehalten werden sollte. Die Kleinstellung war wie gesagt mit der sich bildenden Leuchtflamme verbunden, und trat dadurch ein Verrußen der Kochgefäße ein. Wo man eine kleine Flamme durch Anordnung verschiedener Brenner zu erreichen suchte, war ein einzelner Brenner immer noch zu stark, um eine schwache Fortkochflamme zu erzielen.

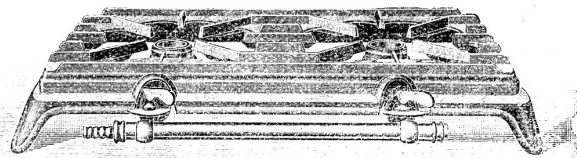


Fig. 4.

Diesen erwähnten Mißständen abzuwehren, hat man einen neuen Brenner geschaffen, welcher sich in den in Fig. 3 und 4 dargestellten Kochapparaten eingebaut befindet. Dieser Brenner wird sowohl als einfacher Gasbrenner, wie auch als Regulierbrenner gebaut und hat als letztere Ausführung besondere Vorteile. Der Brenner läßt sich auf einen ganz geringen Gaskonsum einstellen, ohne daß das erwähnte Rußen eintritt. Ferner ist bei diesem Brenner jedes Zurückschlagen ausgeschlossen, wie auch das Knallen beim Anzünden und Löschen vermieden wird.

Der Brenner wird vorläufig in Apparate mit einer oder zwei Kochstellen eingebaut, geliefert und wiederum für verschiedene Wirkungsgrade, welche durch mehr oder minder starken Stundenkonsum erreicht werden. Die Brenner haben einen Verbrauch von 50, 75 und 100 l Gas pro Stunde und sind in den Zweiflochapparaten entweder zwei gleiche Brenner oder solche mit verschiedener Leistung eingebaut. Die Kochapparate werden meist geschwärzt geliefert, doch können sie auf Wunsch auch emailliert geliefert werden.

A. R.