

# Aus der Gasküche [Fortsetzung]

Autor(en): **Rieger, Adolph**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-580596>

## **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.

# SPEZIAL-BEILAGE

zur

## Illustrierten schweizerischen Handwerker-Zeitung

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

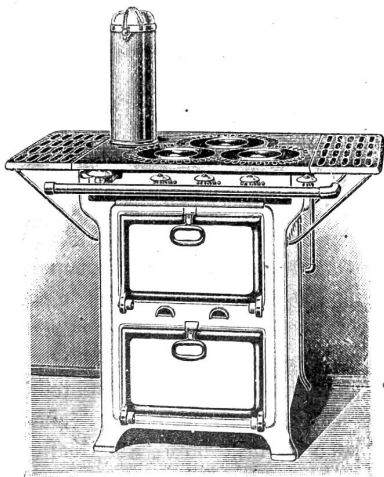
### Aus der Gasküche.

Von Adolph Rieger, Zürich.

(Fortsetzung.)

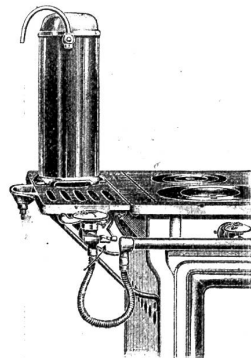
Zu den weiteren gasparenden Einrichtungen gehören ferner die speziellen Warmwasserapparate. Wie erwähnt, braucht die Gasküche einen sehr grossen Teil des Gasverbrauchs für die Warmwasserbereitung und muß man deswegen darnach trachten, diese so rationell als nur möglich zu gestalten.

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 Gasheißbetätigt wird. Eine Drehung genügt, um nach einer halben Minute dauernd etwa 80° C heißes Wasser in ganz beliebigen Mengen

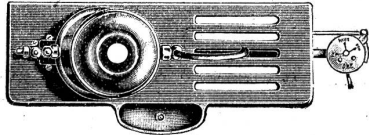
auslaufen zu lassen. Jede Gasköchin weiß, wie lästig bisher die Herstellung des heißen Wassers war, welches beim Kohlenherd nebenbei fertig wurde, während es beim Gasherd erst nach Freiwerden der Kochplatte im Topf über der Flamme teuer und langsam hergestellt werden mußte. Die Warmwasserbereitung war 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 Methode bringt neben der Bequemlichkeit auch noch ganz wesentliche Gas- und Zetttersparnis. 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 5 l Gas und nur 2 1/2 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,

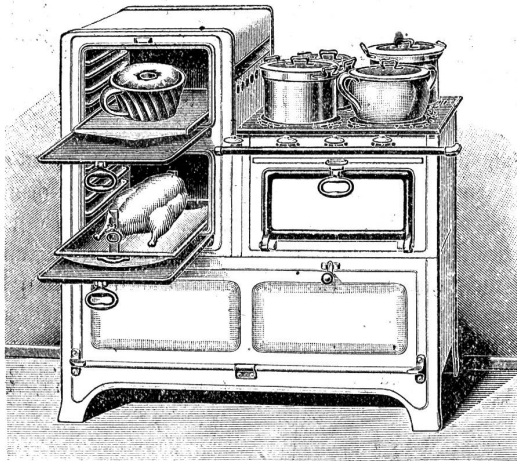
kann die Futurum-Einrichtung auch auf die Abstellplatte montiert werden. Die Futurum-Abstellplatte tritt an Stelle einer gewöhnlichen Abstellplatte und kann nachträglich angebracht werden.

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



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

Die äußere Formgebung 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 Oberhize 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 Oberhize gerösteten Fleischstücke her oder verwendet dieselben zum Backen flacherer Kuchen, von Nachtischgebäck und Toast, die infolge der milden Ober-

hize unübertrefflich gelingen! Gleichzeitig zu Braten und zu backen oder zwei Fleischstücke auf einmal zu braten, ist ohne weiteres möglich! 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 Feuertonwannen. Dafür besitzen sie aber den Nachteil, daß sie minder gut ausfehen. Die Versuche, die Holzwannen mit einer Farbe zu streichen, haben sich nicht bewährt, ebenso wie die aus Wien stammenden Wannen aus gepreßten Holzfasern.

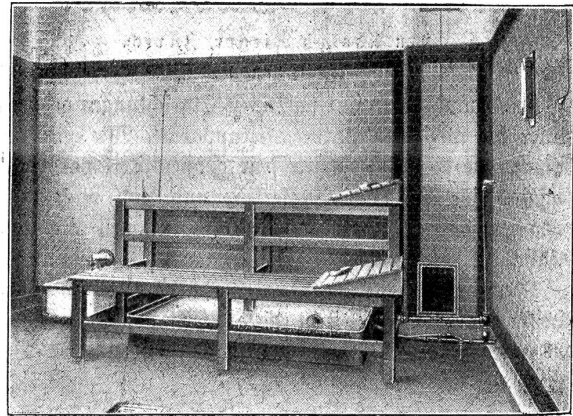


Fig. 6.

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,