

# Der Gasherd : von den Anfängen bis heute

Autor(en): **D.G.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **32 (1957)**

Heft 7

PDF erstellt am: **16.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-102912>

## **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.

# Der Gasherd

## von den Anfängen bis heute

Dem englischen Ingenieur William Murdoch, der für besseres Licht in den Werken «James-Watt» zu sorgen hatte, gelang es in einem Experiment im Jahre 1792, erstmals aus Steinkohle ein Gas herzustellen, das mit leuchtender Flamme verbrannte und helleres Licht ergab als Kerzen und Öllampen. Die gelbliche Gasflamme wurde durch einen breiten Brenner, einen sogenannten Schnittbrenner, zu einem Fächer erweitert und fand schnell Eingang in die Industrie und in zahlreiche englische Privathäuser. Schon drei Jahre nach diesem Experiment begann Murdoch in London mit dem Bau des ersten Gaswerks. Und am Silvestertag des Jahres 1813 erstrahlte erstmals die Westminsterbrücke in hellem Gaslicht. Nach diesen Erfolgen in London ging im Jahre 1819 auch Paris daran, ein Gaswerk zu bauen. Sechs Jahre später folgten die ersten deutschen Städte. Im Jahre 1843 endlich nahm Bern das erste schweizerische Gaswerk in Betrieb.

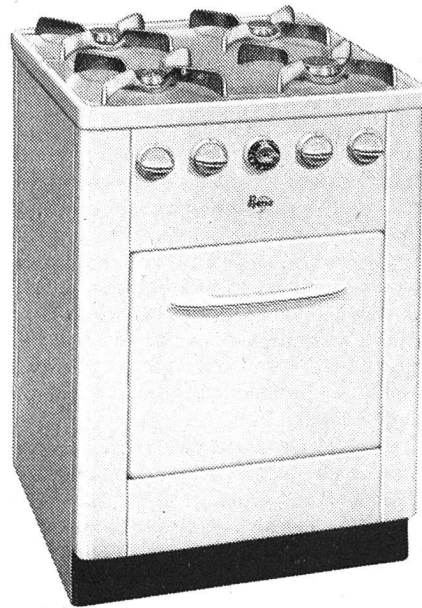
Was lag näher, als die Gasflamme auch zum Heizen und zum Kochen zu verwenden? Die ersten Versuche ergaben allerdings noch keine befriedigenden Resultate. Selbst der große englische Physiker Faraday fand keine einwandfreie Lösung dieses Problems. Es sollten noch Jahrzehnte vergehen, bis das Gas allgemein als Wärmequelle in die Küche einzuführen konnte. Erst der deutsche Chemiker und Physiker Robert Wilhelm Bunsen fand einen gangbaren Weg.

Bunsen war in jungen Jahren schon Professor an der Universität Marburg und Nachfolger des bekannten Chemikers Wöhler. Im Jahre 1852 erhielt er als 41jähriger einen ehrenvollen Ruf an die Universität seiner Vaterstadt Heidelberg. Er nahm an unter der Bedingung, daß für ihn ein neues Laboratorium gebaut würde, das er ganz nach eigenen Plänen einrichten wollte. Von dieser Möglichkeit machte er dann auch ausgiebigen Gebrauch. Er ließ als erstes an allen Labortischen Gasleitungen anbringen. Die rußende Flamme mit der kleinen Heizkraft stellte ihn jedoch nicht zufrieden. So machte er sich denn an das jahrzehntealte Problem heran. Zusammen mit seinem Mechaniker erfand er innert kurzer Zeit eine neuartige und einfache Brennerkonstruktion für die Gasflamme.

Bunsen hatte nämlich erkannt, daß eine Gasflamme erst richtig heizt, wenn das Gas zusammen mit Sauerstoff verbrannt wird. Also verfertigte er aus einem kurzen Rohrstück einen Brenner, der seitlich unten eine kleine Öffnung hatte, durch die das unter schwachem Druck vorwärtsströmende Gas Luft ansaugen konnte. Ein Stelling regelte die Größe der Öffnung und damit den Luftzutritt. Bei geschlossener Luftöffnung lohte die bisher bekannte gelbleuchtende Flamme auf. Strömte hingegen Luft durch die Öffnung ein, so brannte eine bläuliche, straffe und bedeutend heißere Flamme. Dieser Brenner wird fast in der gleichen Form noch heute in den Laboratorien und in der Industrie verwendet. Er ist nach seinem Erfinder «Bunsenbrenner» genannt worden und feierte letztes Jahr sein hundertjähriges Bestehen.

\*

In diesen hundert Jahren hat die Technik eine gewaltige und ungeahnte Entwicklung durchgemacht, nicht nur in der Industrie, sondern in allen Belangen des täglichen Lebens.



*Ausgezeichnet für «gute Form», bildet der Bono-Herd auch in jeder andern Beziehung ein Musterbeispiel eines modernen Gasherdes*

Man braucht nur eine Wohnung von 1857 mit einer modernen zu vergleichen, um zu sehen, was wir an Komfort und arbeitssparenden Maschinen dieser Entwicklung verdanken. Seit diesen hundert Jahren stehen auch Gasapparate in Gebrauch. An ihnen lassen sich augenscheinlich die Fortschritte der Technik ersehen. Wer heute die vollautomatischen Gaswaschmaschinen, die leistungsfähigen Gaswarmwasserapparate und die mit allem Komfort ausgerüsteten Gasherde verwendet, wird sich kaum noch vorstellen können, wie die Großmutter auf dem Lyoner Rechaud das Essen kochte, das Badewasser zubereitete und selbstverständlich auch die Wäsche besorgte. Dabei war das Lyoner Rechaud damals eine technische Glanzleistung. Es war nämlich gelungen, aus dem stehenden Bunsenbrenner Kochbrenner in liegender Form zu bauen. Doch es vergingen abermals fast 80 Jahre, bis diese Gasbrenner rückschlagsicher konstruiert werden konnten. Die heutigen sparsamen Stativbrenner endlich kennen wir erst seit wenigen Jahren.

Das erhöhte Bedürfnis nach Sicherheit verlangte verschiedene Sicherheitsarmaturen. Wer kennt nicht aus der Erinnerung die früheren Gasherde mit ungesicherten Hahnen? Seit mehr als 20 Jahren werden aber keine Gasherde mit solchen Hahnen mehr in der Schweiz gebaut. Bevor die Hahnen der Gasherde von heute geöffnet werden können, müssen sie hineingedrückt oder herausgezogen werden. Sie können sich also nicht mehr zufällig öffnen. Warmwasserapparate, Heizungen, Gaskühlschränke und Waschmaschinen sind mit allen erdenklichen Sicherungen, Zündsicherung, Gasmangelsicherung, Warmwassermangelsicherung usw. ausgerüstet. Die schweizerische Gasherdeindustrie stellt heute nur noch Herde her, die jeden Unfall ausschließen, sofern sie mit der gleichen Vorsicht bedient werden wie die übrigen modernen technischen Einrichtungen, wie Elektrogeräte, Benzinmotoren, Ölheizungen. Gerade diese Sicherungen haben, neben der sprichwörtlichen Anpassungsfähigkeit und Sauberkeit des Gases, viel dazu beigetragen, daß die Gasherde von Jahr zu Jahr sich größerer Beliebtheit erfreuen.

Die Vervollkommnung der Gasherde aber geht noch viel weiter. Sie erfährt auch die Rationalisierung und die Ästhetik. Bekanntlich kommt es immer vor (Frauen behaupten, vor allem wenn der Mann kocht), daß die Milch überläuft. Diesem Überkochen ist nun einmal nicht restlos beizukommen, solange es zerstreute Menschen gibt. Es bildete aber den Anstoß zu Verbesserungen an der Herdplatte. So wurde schon vor Jahrzehnten die festgeschraubte Herdplatte aufklappbar gemacht, um die Putzarbeit im Innern des Herdes zu erleichtern. Damit die Tragrippenringe nicht immer einzeln weggelegt werden mußten oder nicht herausfielen, wurden sie so an der Herdplatte befestigt, daß sie beim Aufklappen daran hängen blieben. Später wurde das sogenannte Schmutzblech geschaffen und zur Schmutzschublade verkleinert. Der Boden unter der Herdplatte wurde emailliert und muldenartig ausgebaut, damit man die in dieser Schublade aufgefangene Milch wieder verwenden konnte. Schließlich wurde das äußere Aussehen der Herde verbessert durch Kochstellendeckel oder ganze Abdeckplatten.

Moderne Schweizer Gasherde können auf abnehmbare Herdplatten und Schmutzschubladen ganz verzichten. Die Tragrippen für die Pfannen sitzen direkt auf der geschlossenen, hell emaillierten Herdplatte, durch die nur die Brennerköpfe herauschauen. Die Herdplatte selbst ist muldenartig ausgebildet. Überfließendes Kochgut kann nicht mehr in das Innere des Herdes abfließen und die empfindlichen und schwer zugänglichen Innenteile beschmutzen. Diese Lösung der schweizerischen Gasherdfabrikanten ist so überzeugend und so durchschlagend, daß man sich eigentlich wundern muß, daß allein auf diesen Punkt so viel Erfindergeist verwendet werden mußte. Moderne Schweizer Gasherde sind zudem innen und außen vollständig emailliert und mit einem in warmes Wasser getauchten Lappen leicht zu reinigen. Seit neun Jahren sind sie mit einem vollautomatischen und stufenlosen Temperaturregler für den Backofen ausgerüstet. Mit ihm läßt sich die Hitze an Hand einer Tabelle für jedes Backgut einstellen. Sie wird automatisch kontrolliert und reguliert, so daß kein Zuviel und kein Zuwenig mehr möglich ist. Mit der allgemeinen Einführung dieses Temperaturreglers zeigte die schweizerische Gasindustrie großen Weitblick und sicherte sich einen mehrjährigen Vorsprung gegenüber der Konkurrenz.

Auch das äußere Bild der Gasherde hat sich im Laufe der Jahre den ästhetischen Anschauungen angepaßt. Älteren Gasherden sieht man ihre Entstehungsgeschichte noch an. Man erkennt deutlich, daß sie eigentlich aus zwei Elementen, einem Rechaud und einem angehängten Backofen, zusammengestellt wurden. Neue Schweizer Gasherde aber haben eine Vorderfront «aus einem Guß»: Der Apparat von einst ist zum Möbelstück geworden, das sich harmonisch in die moderne Küche einfügt.

\*

Bei einer durch die schweizerische Gasindustrie kürzlich durchgeführten Umfrage wurde einer großen Anzahl von Hausfrauen (die es doch wissen sollten) die Frage gestellt: Wie alt ist Ihr Gasherd? Nur wenige wußten darüber genauen Bescheid. Vor allem wurden die Gasherde fast immer zu jung eingeschätzt, oft um zehn Jahre und mehr. So mag es einen Reiz haben, dieser Frage kurz nachzugehen und manches Interessante zu erfahren.

Seit den Anfängen bis zum Jahre 1920 hat sich an der Form der Gasherde wenig geändert, allerdings mit der Ausnahme, daß wir seit dem ersten Jahrzehnt dieses Jahrhunderts weiß emaillierte Herde kennen. Nach der großen Teuerung von 1919 bis 1922 aber mußte man überall nach billigerer Produktion trachten. Ob man gut tat, auch den Herd um des Preises willen billiger zu gestalten? Damals wurden die Gründe hierfür als zwingend angesehen. Heute müßten wir diesen Weg ablehnen. Wenn man die Herde um die

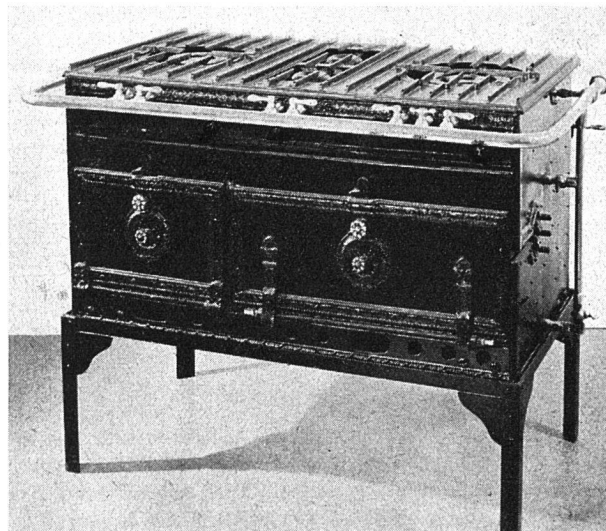
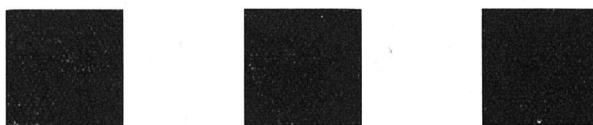


Abb. 1

Abb. 2





Abb. 3

Jahrhundertwende herum (Bild 1) betrachtet, so muß man bei aller Kritik an den damaligen Formen eines zugeben: Die Herde vor der Krise der zwanziger Jahre hatten Würde. Man sieht ihnen an, daß sie das Zentrum eines Haushaltes waren, der treue Helfer einer wichtigen und für ihre Arbeit und Fürsorge hochgeehrten Frau, der Mutter. Etwas von diesem Respekt scheint in den schweren Krisenjahren verlorengegangen zu sein. Irgendwie fallen die Herde (Bild 2) dieser Epoche aus der geraden Entwicklungsreihe heraus. Verlangen wir doch heute von einem Haushaltapparat wieder mit Recht, daß auch seine Form uns etwas zu sagen habe, daß sie nicht nur technisch zweckmäßig sei, sondern auch der Bedeutung des Apparates entspreche. Der Herd ist und bleibt Mittelpunkt der Hausfrauenarbeit. Verbringt doch die Schweizer Frau auch heute noch im Jahresdurchschnitt 1400 Stunden in der Küche. Das ergibt, auf den Achtstundentag umgerechnet, fast sieben Monate. Zudem wird der größte Anteil vom Familieneinkommen am Herd verbraucht. Das Wort Herd hat einen tieferen Gehalt, als es bei einer oberflächlichen Betrachtung erscheinen möchte. Er kommt in den Ausdrücken wie «Einen Herdstand gründen» für Heiraten und in Sprichwörtern wie «Eigener Herd ist Goldes wert» zum Ausdruck. Gerade weil die Familie heute in mancher Beziehung gefährdet erscheint, besinnen wir uns wieder stärker auf die tiefe Bedeutung solcher Begriffe und auf den gemeinschaftsbildenden Wert, den die häusliche Arbeit der Frau hat.

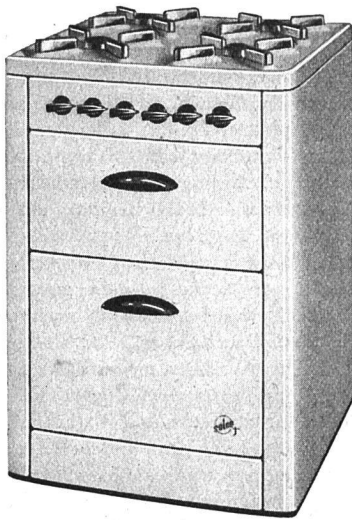
Anfangs der dreißiger Jahre wurden die ersten Unity-Herde geschaffen. Sie waren ein Markstein vor allem in der technischen Entwicklung. Die Forschung hatte die Konstruktion eines rückschlagsicheren Brenners ermöglicht, der zudem bedeutend weniger Gas brauchte. Seit dieser Zeit verfügen die schweizerischen Gasherde auch über einen hervorragend isolierten Backofen. Andere wesentliche Verbesserungen folgten Jahr für Jahr, so beispielsweise die gesicherten Hähnen. Leider blieb der Fortschritt in ästhetischer Hinsicht etwas hinter der technischen Entwicklung zurück. Der Weg zu

einem Herd, der auch im Äußeren seiner Bedeutung im Haushalt gerecht wurde, war lang und mühsam nach den Krisenjahren. Erst kurz vor Beginn des Zweiten Weltkrieges finden wir wieder Gasherde auf dem Markt, die ihren innern Wert auch nach außen hin offenbaren (Bild 3). Bei der damaligen Fabrikationsmethode konnten solche Herde allerdings nur zu einem relativ hohen Preis gebaut werden. Bei den einfachen Modellen blieben die Möglichkeiten, einen wirklich schönen Herd zu schaffen, beschränkt.

Die Schaffung eines vollständig neuen Herdmodells ist nämlich eine bedeutend schwierigere Sache, als man gemeinhin annimmt. Um die Herdteile aus festem Stahlblech zu formen, müssen Pressen, die einen Druck bis zu 1000 Tonnen erzeugen, verwendet werden. Die Ausarbeitung eines neuen Modells erfordert also nicht nur Jahre sorgfältigster Ingenieurarbeit, sondern auch Neueinrichtungen und Anschaffungen von mehreren 100 000 Franken. Während des Krieges und in den ersten Nachkriegsjahren wäre so etwas kaum möglich gewesen. Man mußte sich damit begnügen, weiterhin Einzelheiten zu vervollkommen. Als aber der Wiederaufschwung der Gasindustrie mächtig einsetzte, ging man an diese Aufgabe heran. Heute bauen alle schweizerischen Haushaltgasherdfabriken neue, bestechend schöne und technisch vollkommene Modelle. Beim Vergleich mit dem Ausland stellt man mit Genugtuung fest, daß unsere Fabrikanten durch die Einführung der geschlossenen Herdplatte und der neuen Sockelform einen entschiedenen Vorsprung für Jahre gewonnen haben. Der Weg zu diesem schönen Herd war mühsam; aber nun ist es geschafft. Technisch hochstehend, hat der Schweizer Gasherde von 1957 auch die ästhetischen Probleme gelöst. Er ist ein Herd, der auch in der Form seiner Stellung und der verantwortungsvollen Arbeit der Hausfrau entspricht und dessen Anblick den Kenner mit Freude erfüllt (Bild 4). Durch die Anwendung modernster Fabrikationsmethoden und neuester Maschinen konnte ein Herd geschaffen werden, der mit seinem Preis dem Preis der früheren billigen Modelle, unter Berücksichtigung der höheren Löhne und Materialkosten, nicht nachsteht. Es ist, worum uns die Ausländer oft beneiden, in unserem Land eine Demokratisierung nach oben eingetreten, die ihren Ausdruck nicht zuletzt im häuslichen Herd für alle 600 000 Gaskundinnen finden soll.

Abb. 4





Das Prunkstück der Küche: Solar-Gasherd,  
3 oder 4 Kochstellen mit Infrarot-Grillabteil und  
automatischem Temperaturregler

Die rasche Ausbreitung der elektrischen Apparate über unser Land, also auch in Gebieten ohne Gasversorgung, hat da und dort die Meinung aufkommen lassen, Gas sei veraltet. Dem ist aber nicht so. Gas ist nicht veraltet, nur älter. Wer die modernen Gasapparate kennt und mit ihnen arbeiten darf, wird zugeben, daß der Wärmebedarf in der Küche immer noch am besten mit Gasapparaten gedeckt wird. Die Raschheit und die Anpassungsfähigkeit der Gasapparate ist bis heute unübertroffen. Nicht umsonst werden in großen Schweizer Städten die Neuwohnungen vorwiegend mit Gasherden ausgerüstet. Daß die ersten Fachleute der Kochkunst das Gas als Wärmeträger vorziehen, hat die vor drei Jahren in Bern durchgeführte «Hospes» mit einer Eindringlichkeit bewiesen, die nichts zu wünschen übrig läßt: 90 Prozent aller Restaurationsbetriebe waren mit Gasapparaten ausgerüstet. Bezeichnend ist auch, daß immer mehr Gaswaschmaschinenfabrikanten dazu übergehen, ihre Waschmaschinen mit Gasheizung auszurüsten.

Der Brennstoff Gas ist für unsere Volks- und Energiewirtschaft notwendig und beim Energiehunger unserer Zeit nicht wegzudenken. Selbst beim Vollausbau unserer Wasserkräfte und bei einer wirtschaftlich bedeutenden Stromproduktion durch Atomkraft (die nach optimistischen Aussagen aber noch einige Jahre auf sich warten läßt), wird man weiterhin Gaswerke brauchen. Gas eignet sich in idealer Weise zur Deckung von großen Bedarfsspitzen, die immer wieder auftreten. Gas läßt sich nämlich leicht speichern und dann ins Leitungsnetz abgeben, wenn der Bedarf ein Vielfaches der Produktionskapazität beträgt, so zum Beispiel über Mittag, wenn alles kocht. Mit Hilfe der Gaskessel können die schweizerischen Gaswerke rund 1 000 000 Kubikmeter Gas aufspeichern für diese Momente größter Belastung.

Die Bedeutung der Gasindustrie aber geht über die Energiewirtschaft hinaus. Die Kuppelprodukte, Teer, Benzol, Ammoniak, Schwefel usw., die bei der Entgasung der Steinkohle neben Gas und Koks anfallen, sind wertvolle Rohstoffe für die chemische, die pharmazeutische, die Farben- und die Sprengstoffindustrie unseres Landes. Und bedenken wir eines: Diese sogenannte Kohlenveredlung in den Gaswerken beansprucht kein organisches Leben und kein Ackerland als Rohstofflieferant, sondern ermöglicht im Gegenteil die Fabrikation der im Kampf gegen den Hunger wichtigen Ammoniakdünger, der Stoffe der Schädlingsbekämpfung und der Medikamente gegen die Krankheiten von Mensch und Tier. Die Kohle, aus der das Gas gewonnen wird, entstammt der leblosen Natur. Die an ihr ansetzenden chemischen Prozesse aber bringen Stoffe hervor, die ins organische Leben übergehen. Dazu tragen die Gaswerke – neben ihrer großen Rolle als Energielieferant – in bedeutendem Maße bei.

d. g.

#### DRUCKSACHEN

FÜR JEDEN BEDARF LIEFERT  
PROMPT UND VORTEILHAFT

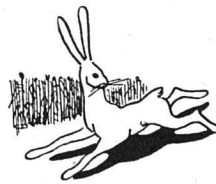
GENOSSENSCHAFTSDRUCKEREI ZÜRICH TELEFON 27 2110

#### SOLVAPLAST-TAPETEN

Lichtecht und abwaschbar

**KORDEUTER AG**

Zürich 1 Talstraße 11 Telephone 25 66 90



Wenn ihm Gefahr droht,  
retten ihn seine Beine.  
Der vorsichtige Mensch hat  
eine Versicherung.

**Helvetia Unfall**  
Zürich

## Bei Ölfeuerung



Verlangen Sie Referenzen von Genossenschaften bei

**WERNER GUT, Feuerungsbau**

Zürich 57, Murwiesenstr. 52, Tel. (051) 48 12 11  
Bern, Schenkstr. 27, Tel. (031) 9 41 29

Heißer Kamin?  
Großer Ölverbrauch?



Dann: Spar- und Schutz-Schamottierung  
für bestehende Anlagen und Neubauten