

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Gasküche**

**Ehrensberger, E.**

**Karlsruhe i. B., [ca. 1915]**

Auf was ist besonders beim Einkauf eines Gasherdes zu achten

**urn:nbn:de:bsz:31-56649**

## Auf was ist besonders beim Einkauf eines Gasherdes zu achten?

1. Derselbe muß mit Doppelsparbrenner versehen sein, dessen Flamme von ca. 400—40 Liter (1000 Liter = 1 Kubikmeter = ca. 12 Pf.) mit Anschlag des Gahnens kleinstellbar ist (s. Fig. 8).
2. Die Kochöffnung in der Platte muß möglichst großen (22 Zentimeter) Ausschnitt haben, damit die Flamme sich unter dem Topfboden vollkommen ausbreiten kann, ohne daß die Kochplatte selbst sich stark erwärmt (s. Fig. 14). Man präge sich den Satz ein: Je weniger stark sich die Kochplatte beim Kochen erwärmt, je größer ist der Heizeffekt auf die Töpfe und je geringer dementsprechend der Gasverbrauch. Gaskochplatten, die selbst erst erhitzt werden müssen, bevor darauf gekocht werden kann, sind Gasfresser und gehören zum alten Eisen.
3. Die Brennerdeckel müssen lose aufsitzen und dürfen nicht festgeschraubt sein, damit, wenn dieselben durch übergelaufene Speisen verunreinigt werden, dieselben sofort gereinigt werden können.
4. Ist die Kochplatte mit einem Schmutzblech versehen, so muß dasselbe ausziehbar sein (s. Fig. 11), damit, falls Speisen überkochen, dieselben sofort aufgewischt werden können, ohne daß die Kochtöpfe abgehoben und der Kochprozeß unterbrochen werden muß.
5. Die Brenner müssen mit Luftregulierhülsen versehen sein (Fig. 10), damit der Flamme je nach Gasdruck und Gasart das richtige Luftgemisch zugeführt wird, sodaß das Gas immer vollständig verbrennt und die Flammen nie zurückschlagen können.
6. Moderne Gaskochplatten müssen so gebaut sein, daß die Hitze beim Kochen möglichst vollkommen nach oben an den Topfboden geführt wird, nur dann sind dieselben sparsam im Gasverbrauch. Kochplatten, die während des Kochens nach unten, wo keine Wärme gebraucht wird, stark Hitze abstrahlen (s. Fig. 20 und 21), sind im höchsten Grad unökonomisch.

**Gaskocher, die mit diesen Einrichtungen nicht versehen, sind veraltet.**