

Zwecken am besten entspricht. Hiervon hat die Technik bei der Herstellung von Gaskoch- und Heizapparaten ausgiebigen Gebrauch gemacht.

Beim einfachen Gaskocher (Tellerbrenner) ist die Brennröhre in horizontaler Lage fest verbunden mit einem gußeisernen Gestell zur Aufnahme des Kochtopfs. Der nach oben gerichtete scheibenförmige Brennerkopf bewirkt eine krantzartige Ausbreitung der Flamme, die durch allmähliches Auf- und Zudrehen des Gashahns kleiner und größer eingestellt werden kann. — Die Herdplatte zeigt zwei bis sechs einfache Gaskocher, die durch eine Eisenplatte miteinander verbunden sind. Die Kochöffnungen liegen wie bei einem gewöhnlichen Küchenherd nebeneinander und können auch zur Erwärmung eines Bratofens dienen, der nach Bedarf auf die Herdplatte gesetzt wird. — Der Familien-Gaskoch- und Bratherd ersetzt den gewöhnlichen Küchenherd vollständig. Neben und unter der Herdplatte befinden sich: Brat- und Backapparat, Wasserschiffchen, Wärmeschrank u. s. w. In großen Küchen, besonders in Gasthöfen, findet man Gaskochherde mit allem Zubehör zur Herstellung der Speisen für mehrere hundert Personen.

Die Vorteile des Kochens mit Gas liegen auf der Hand; keine Hausfrau, die sie aus eigener Erfahrung kennen gelernt hat, wird sie missen wollen. Es ist kein Brennmaterial herbei- und keine Asche fortzuschaffen; es ist nur nötig, den Gashahn zu öffnen, um jederzeit, Tag und Nacht, über die Heizquelle zu verfügen. Die Kochtöpfe beruhen nicht wie im Herdfeuer. Zu diesen Vorzügen der Bequemlichkeit und Reinlichkeit kommt ein weiterer, der bei unsern wirtschaftlichen Entschlüssen entscheidend zu sein pflegt, die Billigkeit. Die übliche Art der Unterhaltung des Herdfeuers mit Holz, Torf, Braum- oder Steinkohlen bedeutet immer eine Verschwendung an Brennstoff, weil sich die Hitze nicht nach Bedarf regulieren läßt. An der einen Stelle glüht die Herdplatte, an einer andern kommen die Speisen kaum ins Kochen. Lange vor und nach der Mittagszeit klagt die Köchin über Hitze. Die Überlegenheit des Kochens mit Gas liegt in der Möglichkeit, jeden Augenblick nach Bedarf sparen zu können. Um die Speisen ins Kochen zu bringen, ist mehr Wärme nötig, als um sie im Kochen zu erhalten; die Köchin stellt den Gashahn auf „Kleine Flamme.“ So erklärt es sich, daß sich das Kochen mit Gas um etwa ein Viertel billiger stellt als die gewöhnliche Herdfeuerung. Spiritus- und Petroleumkocher erfordern einen noch erheblich größern Kostenaufwand.

Zu Heizzwecken wird Leuchtgas vielfach in den Heißwasser- und Gasbade-Öfen angewandt. In einem Metallzylinder (gewöhnlich aus Kupfer), der mit der Wasserleitung und mit der Gasleitung fest verbunden ist, strömen die heißen Verbrennungsgase der im untern Teil des Ofens angeordneten Gasflammen dem von oben herabrieselnden Wasser entgegen. Zwischenwände verhindern die direkte Berührung des Wassers mit den Flammen und leiten das erwärmte Wasser dem Ausflußrohr zu. Die Temperatur des ausfließenden Wassers wird durch Einstellung des