

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

Herausgeber: Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Band: 30 (1914)

Heft: 1

Artikel: Verwendung der Azetylens als Kochgas

Autor: A.R.

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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.

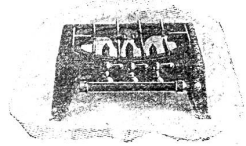


Fig. 2.

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,

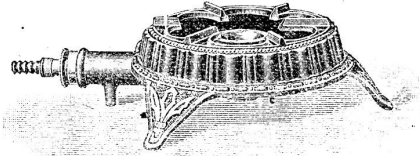


Fig. 3.

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.

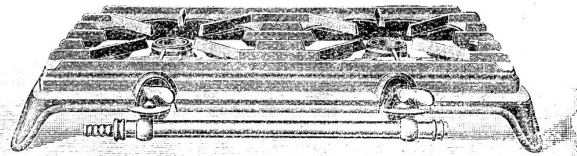


Fig. 4.

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.