

Sie fragen - wir antworten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **23 (1948)**

Heft 11-12

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

SIE FRAGEN — WIR ANTWORTEN

A. B. in K.

Darf ich Sie um folgende Auskunft bitten: Wir haben bis jetzt elektrisch gekocht, sind aber nun im Begriff, in ein Haus mit Gasküche umzuziehen. Hat es irgendwelche Nachteile, wenn meine Frau das elektrische Kochgeschirr auf dem Gasherd verwendet, und kann man dasselbe wieder zum elektrischen Kochen benutzen? Der Verwendung des vorhandenen Spezialgeschirrs auf dem Gasherd steht nichts entgegen. Wollen Sie es später wieder auf einem elektrischen Herd benutzen, so müssen Sie höchstens die Böden der Aluminiumtöpfe nachpressen lassen, was die Elektrizitätswerke vielfach gratis besorgen. Dies ist übrigens auch bei ausschließlicher Verwendung auf dem elektrischen Herd von Zeit zu Zeit empfehlenswert. Wir raten Ihnen aber, sich wenigstens eine leichte Bratpfanne und ein oder zwei kleinere Kochpfännchen normaler Ausführung anzuschaffen; eine leichte Bratpfanne, weil die schweren Gußpfannen sehr mühsam zu handhaben sind; die kleinen Pfännchen, weil die geringe Materialmasse bei der Erwärmung kleiner Mengen hinsichtlich Schnelligkeit und Gasverbrauch besonders vorteilhaft ist.

W. M. in B.

In letzter Zeit habe ich wiederholt von einer «Zündflammsicherung» bei Gasbadeöfen gelesen. Können Sie mir genauer sagen, was das ist?

Die Zündflammsicherung verhütet, daß unverbranntes Gas ausströmt. Sie sorgt dafür, daß die Gaszufuhr zum Brenner erst freigegeben wird, wenn die Zündflamme brennt, und abgestellt wird, sobald die Zündflamme aus irgendeinem Grunde erlischt. Das Gas kann dann erst wieder zum Brenner gelangen, wenn die Zündflamme neu angezündet und der Apparat wieder in Betrieb gesetzt wird.

Alle modernen, voll- oder halbautomatischen Gasbadeöfen werden heute mit solchen Sicherungen ausgerüstet. Sie haben außerdem noch eine Sicherung, die verhindert, daß Gas zum Brenner strömt, ohne daß Wasser durch den Apparat fließt (Wassermangelsicherung). Dank diesen modernen technischen Einrichtungen können diese Apparate daher «foolproof», das heißt narrensicher, genannt werden; auch bei absichtlich falscher Bedienung kann nichts passieren. Zündflammsicherungen werden übrigens immer mehr auch in andere Apparate, zum Beispiel Waschherde und gewerbliche und industrielle Gasapparate, eingebaut.

H. W. in Z.

Im Vorstand unserer Baugenossenschaft befassen wir uns gegenwärtig mit der Frage, wie wir das Problem der Warmwasserversorgung am besten lösen können. Um hier einen Anhaltspunkt zu haben, würde mich interessieren, wieviel man für ein Bad mit dem Gasbadeofen rechnen muß.

In Zürich betragen die Kosten für ein Bad von 150 Litern gemäß untenstehender Rechnung rund 35 Rappen. Beim Vergleich der Kosten verschiedener Warmwasserbereitungssysteme (z. B. Badeofen-Boiler) ist wichtig, zu beachten, daß die Kosten für den Verbrauch einer bestimmten Menge Warmwassers gleicher Temperatur beim Badeofen stets dieselben sind (gleiche Kaltwassertemperatur vorausgesetzt), gleichgültig, ob während einer bestimmten Zeit ein einziges Bad zubereitet wird oder deren hundert, ob regelmäßig oder unregelmäßig gebadet wird, und ob man zum vornherein weiß, ob und wann man warmes Wasser braucht. Beim Boiler ist man durch einen bestimmten Vorrat beschränkt, und wenn man ihn nicht ausnützt, geht die aufgewendete Wärme wenigstens teilweise wieder verloren, das heißt die Kosten pro Bad steigen.

Kostenberechnung beim Gasbadeofen:

Die Temperatur des kalten Wassers betrage 12° C, die des gewünschten warmen Wassers beim Austritt aus dem Apparat 38° C, die Menge des Badewassers 150 Liter (je nach Größe der Wanne und Höhe der Füllung rechnet man für ein Bad 150 bis 175 Liter); der Heizwert des Gases sei 3500 WE pro m³ (unterer, nicht reduzierter Heizwert) und der Gaspreis 25 Rappen pro m³ (beides trifft für Zürich zu). Gasbadeöfen haben einen Wirkungsgrad von etwa 85 Prozent.

Wir benötigen an Wärmeeinheiten: $150 \times (38-12) = 3900$ WE. Hierzu brauchen wir an Gas bei 100 Prozent Wirkungsgrad des Apparates $3900 : 3500 = 1,1$ m³. Dies entspricht bei einem tatsächlichen Wirkungsgrad von 85 Prozent:

$$\frac{1,1 \times 100}{85} = 1,3 \text{ m}^3$$

Die Kosten für das Bad von 150 Litern betragen somit: $1,3 \times 25 =$ rund 33 Rappen.

Anfragen sind erbeten an die
Genossenschaft USOGAS
Dreikönigstraße 18, Zürich 2



*Bade mit Gas, wann immer Du willst.
Hahn auf, und das wohlig warme
Bad steht bereit! Gasbenützer dürfen
immer baden, Sommer und Winter,
sonntags und werktags! Herrlich be-
quem ist so ein Gasbadeofen!**

*) Wenn Sie noch mehr Komfort wünschen, so wählen Sie einen Gasautomaten. Er bedient zugleich Lavabo und Küche und zündet von selbst, sobald Sie irgendwo den Hahn aufdrehen. Nicht umsonst nimmt die Nachfrage nach Gas-Apparaten so zu, dass man heute gut tut, recht frühzeitig zu bestellen ...

GAS moderner denn je!