

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Gasküche

Ehrensberger, E.

Karlsruhe i. B., [ca. 1915]

Abteilung 2. Behandlung des Gasherds

urn:nbn:de:bsz:31-56649

Abteilung 2. Behandlung des Gasherds.

Aufstellen der Herde.

Die Gaszuleitung muß für Herde mit Vierlochplatten mindestens $\frac{1}{2}$ " , Sechsllochplatten $\frac{3}{4}$ " , Achtlochplatten 1" weit sein. Es empfiehlt sich, den Herd nicht mit einem abnehmbaren Gummischlauch, sondern wenn möglich direkt durch ein Eisenrohr mit Absperrhahn mit der Gasleitung zu verbinden, dann gibt es keinen Gasgeruch. Für Gas- Kochplatten, die keinen bestimmten Platz in der Küche haben und deshalb mit einem abnehmbaren Schlauch verbunden sein müssen, ist ein Metallschlauch mit Gewindelapsel zu empfehlen, und nicht einen solchen mit Gummimuffen, der früher oder später undicht wird. Zu diesem Metallschlauch, der einerseits mit einer Gewindelapsel versehen und gasdicht auf das Zuleitungsrohr des Gaslochers aufgeschraubt wird, empfehlen wir einen Sicherheitshahn (Fig. 4), der direkt auf die Gasleitung aufgeschraubt wird. Der Behr'sche Einsteckhahn (Fig. 4), der durch die Firma Julius Pintsch A.-G., Zweigniederlassung Frankfurt a. M. zu beziehen ist, ist mit einem Bajonett-

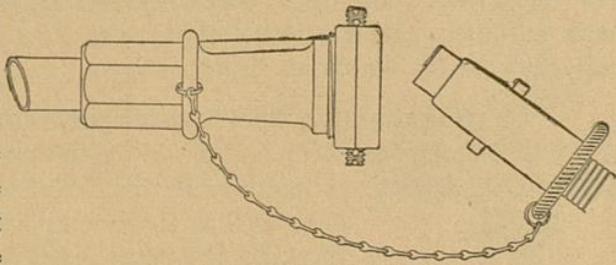


Fig. 4. Behr'scher Einsteckhahn.

verschluß versehen, der sich nur öffnen läßt, wenn der Gasshahn geschlossen ist. Der Schlauch kann also nur bei geschlossenem Hahn abgenommen und der Hahn nur geöffnet werden, wenn der Schlauch fest verbunden ist. Ein versehentliches Öffnen des Hahmens und eine damit verbundene Gasausströmung ist absolut ausgeschlossen.

Diese Vorrichtung bietet also volle Sicherheit, daß kein Gas ausströmen kann, solange nicht der Kocher angeschlossen ist. Diese Metallschläuche mit Sicherheitshahn sind in allen besseren, einschlägigen Geschäften zu haben. Falls der Haupthahn der Leitung sich außerhalb der Küche befindet, sollte vor dem Herdanschluß ein Absperrhahn angebracht werden. Ist der Herd angeschlossen, hebe man die Ringe ab und öffne sämtliche Hähne an der Kochplatte, lasse die Luft

in den Röhren erst einige Sekunden lang ausströmen und zünde dann die Flammen an. Nun ziehe man das zwischen Brat- und Backofen befindliche Brennerrohr heraus (s. Fig. 25), öffne den dazu gehörenden Hahn, zünde diese Flamme ebenfalls an und schiebe das Brennerrohr wieder hinein. Ist die Leitung weit genug, so brennen sämtliche Flammen voll mit einem brodelnden Geräusch, ist die Zuleitung zu eng, so brennen die einzelnen Flammen ganz klein oder die eine oder andere schlägt zurück. In letzterem Falle ist eine stärkere Zuleitung notwendig. Man überzeuge sich, ob sämtliche Flammen gut brennen, ehe der Herd in Gebrauch genommen wird, damit der Beweis erbracht ist, daß der Herd und die Zuleitung in Ordnung sind. Brennt später die eine oder andere Flamme nicht mehr richtig, so ist der betreffende Brenner verunreinigt. Ist der Gasdruck stark genug, so brennen die Flammen lebhaft und rauschen etwas, da der Gasstrom aus der Düse die Verbrennungsluft energisch ins Brennermischrohr mitreißt, wodurch erst eine völlige Verbrennung des Gases stattfindet. Der Haupthahn der Gasleitung darf nur dann auf klein gestellt werden, wenn lautes Rauschen der Flammen auffallend starken Gasdruck anzeigt.

Hahnstellung des Doppelsparbrenners.

Die Hähne der durch deutsches Reichspatent und verschiedene D. R. M. geschützten Doppelsparbrenner sind so konstruiert, daß, wenn

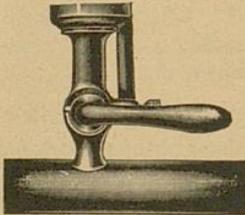


Fig. 5.

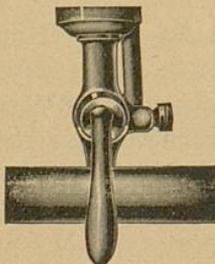


Fig. 6.

der Flügel derselben nach rechts steht, der Hahn für beide Flammen geschlossen ist (s. Fig. 5). Wird der Hahnflügel nach links gedreht, bis er im rechten Winkel zum Rohr steht, so sind beide Brenner geöffnet (s. Fig. 6). Dreht man den Flügel noch mehr nach links, bis derselbe in der Richtung zum Rohr steht, so ist die große Flamme des Brenners geschlossen und die kleine offen (s. Fig. 7). Wird der Hahn so weit als möglich nach links gedreht, so ist die kleinste Einstellung der Flamme erreicht (s. Fig. 8). In dieser Hahnstellung hält die Flamme bei minimalstem Gasverbrauch den Inhalt eines Topfes von 3—4 Liter im Kochen. Es ist auf keine andere Art möglich billiger zu kochen. Diese

Hahnstellung (Fig. 8) ist begrenzt, man braucht sie nicht erst suchen und auch nicht fürchten, daß die Flamme zurückschlägt. Soll der Hahn geschlossen werden, so wird er nach rechts, und zwar vollständig zurückgedreht (s. Fig. 5).

Ganz besonders sei darauf aufmerksam gemacht, daß beim Anzünden der **Flammen der Hahn ganz geöffnet** sein muß; ist dies nicht der Fall, so schlägt die Flamme regelmäßig zurück. Auch muß, wenn der Hahn geöffnet ist, mit dem Anzünden 2—3 Sekunden gewartet werden, damit die im Brennerrohr befindliche Luft erst entweichen kann, weil sonst die Flamme ebenfalls zurückschlägt. **Nun kommt das Zurückschlagen auch in dem Falle vor, wenn die kleinere Flamme berührt und der Hahn langsam oder nicht ganz auf voll gedreht wird** (s. Fig. 9). Dies hat die gleiche Ursache, wie wenn der Hahn beim Anzünden nicht ganz geöffnet ist. Im großen Brennerrohr (b) (s. Fig. 1) ist dann zu viel Luft und zu wenig Gas, die Flamme zündet daher an der Düse (a) statt am Brennschlitze (c). Je sorgfältiger der Brenner reguliert ist, d. h. je sparsamer er brennt, je mehr Luft dem Brenner zugeführt wird, je leichter kann das Zurückschlagen vorkommen. **Beim Anzünden und beim Einstellen von der kleinen zur großen Flamme muß der Hahn stets ganz geöffnet** werden (s. Fig. 6). Beim Hantieren am Herd wird der Hahn oft unabsichtlich gedreht und kommt in die Stellung, die Fig. 9 zeigt; die Flamme ist zurückgeschlagen, ohne daß die Köchin es bemerkte, daß der Hahn gedreht wurde. In diesem Falle wird der Hahn auf „klein“ gedreht, nach links (s. Fig. 7) und wieder aufs neue geöffnet, und zwar ganz (s. Fig. 6).

Die auf Seite 5 (Fig. 1) stehende Abbildung zeigt den Doppelsparbrenner im Schnitt. a ist die große Düse, die geöffnet ist, wenn der Hahn wie Fig. 6 steht, b ist das große Mischrohr, in dem sich Luft und Gas für die große Flamme vermischt, c ist der Brennschlitze für die große Flamme, d ist die kleine Düse, die in den Hahnstellungen

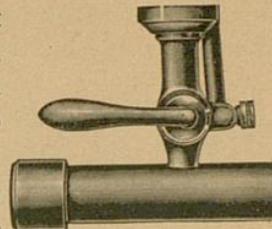


Fig. 7.

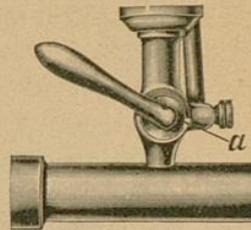


Fig. 8.

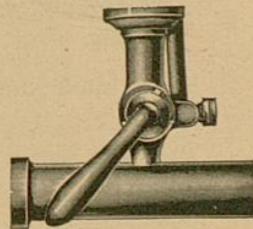


Fig. 9.

Fig. 6, 7 und 8 geöffnet ist, e ist das kleine Mischrohr und f der Brennschlitz für die kleine Flamme.

Ursachen für das Zurückschlagen der großen Flamme:

1. Wenn dem Kohlendgas Wassergas beigemischt ist, so verträgt solches Gas für Kochzwecke nur eine geringe Luftzufuhr. Es werden deshalb die Junfer & Ruh-Brenner mit einer Luftreduzierhülse a über dem Düsend Gehäuse geliefert. Vermittels dieser kann der Luftzutritt zur Gasdüse nach Belieben vermindert werden, indem man durch einfaches Drehen derselben die Luftöffnungen des Düsenkopfes entsprechend verkleinert (s. Fig. 10). Die Hülse wird so eingestellt, daß die Flamme mit einem grünen Kern brennt, ohne daß sie Neigung zeigt, zurückzuschlagen. Ganz abgestellt darf der Luftzutritt nicht werden, sonst brennt die Flamme blauviolett und riecht. In diesem Falle dreht man die Hülse wieder etwas zurück.

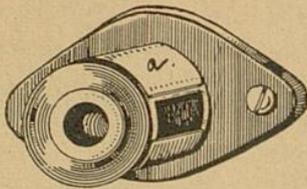


Fig. 10.

2. Wenn der Brenner verunreinigt und der Brennschlitz c (s. Fig. 1) mehr oder weniger verstopft ist. In diesem Falle wird der Brenner, dessen Einsätze sich ausheben lassen, gereinigt.
3. Wenn durch schlecht gereinigtes Gas die Durchlaßöffnungen im Hahn teilweise zugeschmiert sind. Oder
4. wenn beim Anzünden die Flamme zurückschlägt und längere Zeit im Mischrohr brennt, so daß durch die Hitze das Fett im Hahn schmilzt und dadurch die Durchlaßöffnungen sich verstopfen, so daß sie nicht genügend Gas durchlassen. In beiden Fällen (3 und 4) öffne man, nachdem der Haupthahn der Gasleitung geschlossen, die Schraube h (Fig. 1), nehme den Hahnreiber heraus, reinige die Durchlaßöffnungen, gebe ein klein wenig Fett auf den Reiber und schraube den Hahn wieder zusammen.

Wenn die kleine Flamme des Doppelsparbrenners nicht mehr brennt oder zurückschlägt,

so ist die Ursache:

1. Daß die Düse d (Fig. 1) durch Überkochen von Speisen, speziell Milch, verstopft ist. In diesem Falle hebe man beide Brenner-

deckel ab und steche (am besten mit einer spizen Gutnadel) durch das kleine Mischrohr e herunter in das Düsenlöchelchen, gebe jedoch acht, daß sich das Löchelchen nicht vergrößert.

2. Daß die Brennschlitz e oder das kleine Mischrohr e verstopft sind, welche beide dann selbstverständlich gereinigt werden müssen.
3. Daß die Durchlaßöffnung für die kleine Flamme im Hahn (wie vorstehend unter 3 und 4) verstopft ist. In diesem Falle nehme man, nachdem der Absperrhahn vor dem Kocher geschlossen ist,

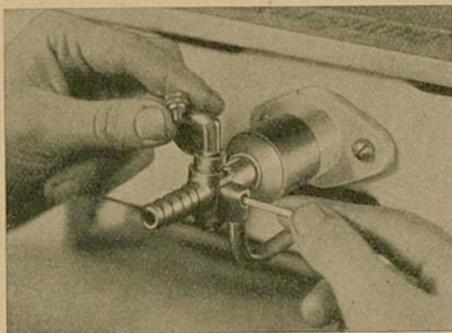


Fig. 10a.

die Schraube seitlich am Hahn heraus (s. Fig. 6—9), öffne denselben wie Fig. 7 und fahre drehend mit einem Streichhölzchen oder ähnlichem dünnen und weichen Gegenstand durch das Schraubenloch. Hierauf muß die Schraube wieder dicht schließend eingedreht werden (s. Fig. 10a). Auf diese Weise erspart man das Herausnehmen des Hahnreibers.

4. Daß die Durchlaßöffnungen teilweise verstopft sind, dies zeigt sich daran, daß die einzelnen Flämmchen kürzer brennen, und daß sie sich trotz der Drehung des Hahns von Stellung 7 auf 8 nicht mehr kleiner stellen lassen. Die Verengung der Öffnung, die mit der Hahndrehung bewirkt werden soll, ist eben durch das in der Durchlaßöffnung befindliche Fett bereits bewirkt. Ebenso kann die kleine Flamme aus dem gleichen Grund ganz ausgehen, wenn auf „klein“ gestellt wird (Fig. 8).

5. Nach längerem Gebrauch kann es vorkommen, daß die kleine Flamme in der Hahnstellung 8 ausgeht, trotzdem die Durchlaßöffnungen im Hahne gereinigt sind. Dies dürfte den Grund

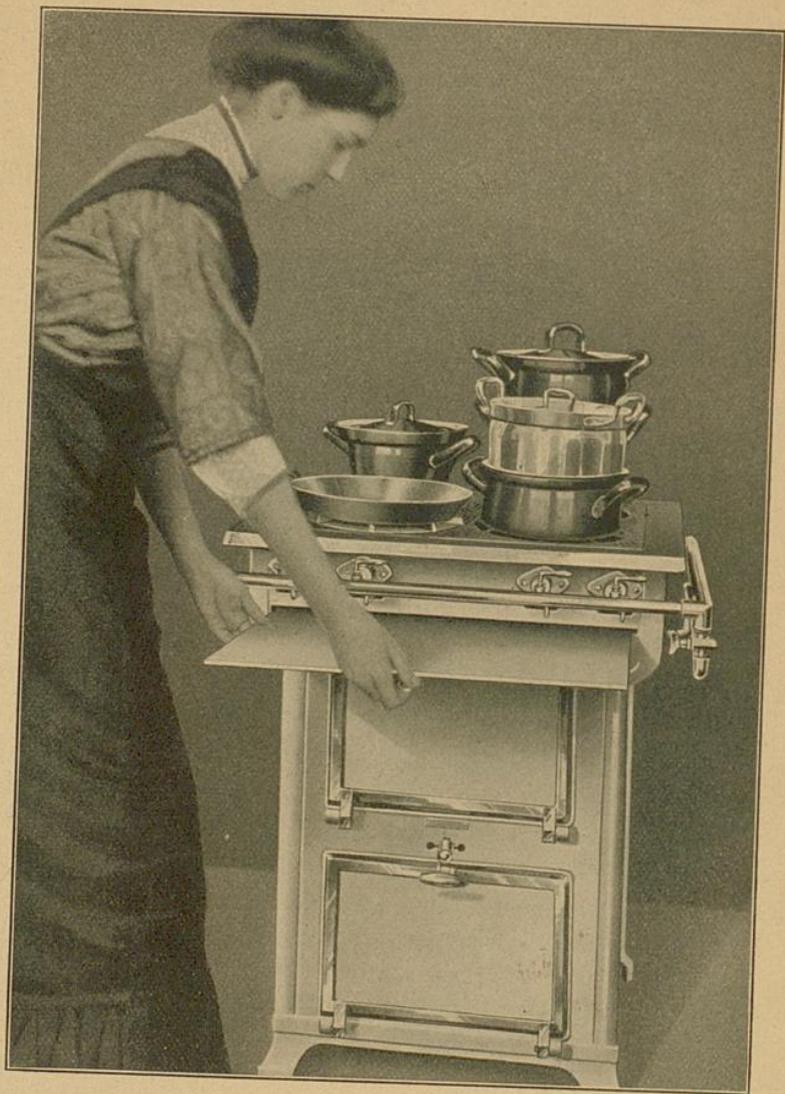


Fig. 11. Das herausziehbare Schmutzblech.

darin haben, daß das Stiftchen a (Fig. 8) etwas nachgegeben hat, so daß der Hahn in dieser Stellung vollständig schließt. In diesem Fall dürfte es genügen, wenn man den Hahnflügel nach rechts (Fig. 5) dreht und fest andrückt, so daß das Stiftchen etwas zurückgebogen wird. **Brennt die kleine Flamme zu groß**, d. h. wenn der Hahn so weit wie möglich nach links gedreht wird und die Flämmchen noch zu groß sind, so wird der Hahnflügel kräftig nach links angedrückt, so daß das Stiftchen a (Fig. 8) etwas nachgiebt. Die Flämmchen sollen die Größe von Wassertropfen haben, (s. Fig. 3) dann ist der Stundengasverbrauch auf 40 Liter = $\frac{1}{2}$ Pf. reduziert und die daraufgestellten Speisen bleiben trotzdem im Kochen.

Reinigen der Herde.

So reinlich ein Gasherd an sich ist, so peinlich sauber muß er gehalten werden, aber gerade auf diesem Gebiete wird sehr viel gesündigt und meistens aus Verständnislosigkeit. In vielen Küchen ist es üblich, daß der Herd die Woche einmal gründlich gereinigt wird; der Gasherd muß aber **täglich** gereinigt werden, wenn er tadellos funktionieren soll. Es macht dies auch viel weniger Arbeit, als wenn man das Fett und den Schmutz zc. erst einbrennen läßt und dann zu entfernen sucht. Die Junker & Ruh-Apparate sind besonders leicht zu reinigen, da sämtliche Teile, die in Betracht kommen, ohne eine Schraube zu lösen, demontiert werden können. Die Haltbarkeit der Herde ist fast unbegrenzt, wenn sie reinlich gehalten werden, da das Eisen dann nicht durch Rost zerfressen wird. Außer der täglichen regelmäßigen Reinigung muß, falls beim Kochen größere Mengen überlaufen, besonders bei Milch, sofort aufgewischt werden, ehe das Übergelaufene eingetrocknet ist. Das Bodenblech bei den Kochapparaten (s. Fig. 11) ist herausnehmbar, damit dasselbe in solchen Fällen gereinigt werden kann, ohne die Kocherei zu unterbrechen.

Die **tägliche Reinigung der Kochplatte** hat in der Weise zu erfolgen, daß die Kochplatte samt Kochringen und Deckeln abgehoben wird, ebenso an den Brennern der obere und untere Deckel. Dann werden die Brennerrohre und die Brennerköpfe mit einer harten Bürste, die am bequemsten mit einem Handgriff oder Stiel versehen ist, sog. Schuhputzbürste, (s. Fig. 12) abgebürstet. Auf alle Fälle müssen die darauf haftenden Speisenreste entfernt werden.

Um den Rostansatz zu verhindern, rührt man ein wenig Graphit mit etwas Wasser oder Spiritus an und streicht die sämtlichen Gußteile inkl. Brenner und Brennerdeckel damit an und bürstet nach, bis die Teile glänzen.

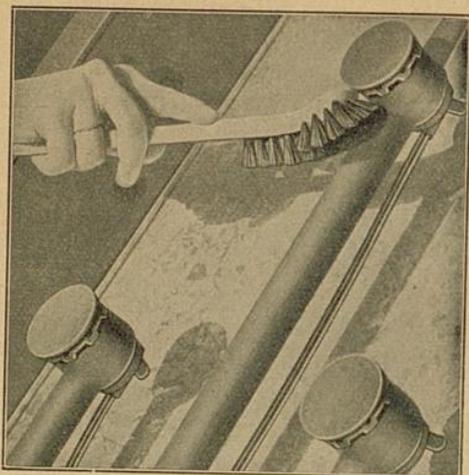


Fig. 12.

Wird der Herd wirklich täglich gereinigt, so genügt es manchmal, wenn man nur mit der Bürste, an der noch etwas Graphit haftet, darüber fährt. Die Brennerdeckel, welche in dem Brennerkopf stecken, werden mit einem fettigen Lappen (Vaselin) abgewischt oder werden ebenfalls mit der Bürste an der etwas Fußmittel haftet abgebürstet, damit sie nicht bei Bildung von Schwitzwasser festfrieren können (Fig. 13). Die schwarze Kochplatte wird in der gleichen Weise gebürstet, und zwar auch die untere Seite. Geschieht dies nicht, so setzen sich unten an der Platte Fetttropfen und Speisenreste an, welche vergasen, sobald der Herd warm wird. Dies gibt den unangenehmen Geruch, den man in vielen Küchen trifft, wo auf einem unsauberen Gasherd gekocht wird. Dazu muß allerdings zur Entschuldigung mancher Köchin bemerkt werden, daß es leider viele Gasapparate gibt, die so unpraktisch gebaut sind, daß sie mit dem besten Willen nicht rein gehalten werden können.

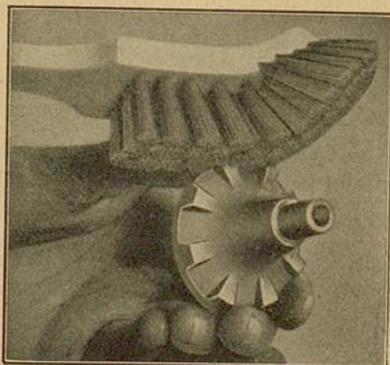


Fig. 13.

Um die geschliffene Kochplatte blank halten zu können, ist von vornherein Bedingung, daß auf offener Flamme gekocht wird (s. Fig. 14), dann bleibt dieselbe verhältnismäßig kalt und läuft nicht blau an, wie dies geschieht, wenn auf geschlossener

Platte gefocht und Gas verschwendet wird. Richtige Behandlung, d. h. tägliche Reinigung, vorausgesetzt, ist es eine Kleinigkeit, eine geschliffene Platte blank zu halten. Die Wassertropfen, die natürlich nicht zu vermeiden sind, werden mit einem fettigen Lappen abgewischt, ehe sie festgezogen haben. Bei der täglichen Hauptreinigung (nachmittags) wird die geschliffene Platte samt den Ringen mit etwas geöltem Schmirgelpapier Nr. 1 abgerieben. Der Schmirgel, der sich beim Abreiben in die Schlitz der Platte setzt, wird herausgebürstet und die Rückseite der Platte, wie oben bemerkt, mit Graphit abgebürstet. Das Schmutzblech (s. Fig. 11) wird herausgezogen und mit Seife, Soda und Bürste gescheuert. Das Blech darf nicht mit einem scharfen Instrument abgekratzt werden, weil sonst sehr bald das Aussehen leidet. Die Herdplatte hat, täglich auf diese Weise gereinigt, unbegrenzte Haltbarkeit und die Arbeit dafür darf kaum 10 Minuten Zeit in Anspruch nehmen.

Der Brat- resp. Backofen wird nach jeder Benützung, solange er warm ist, mit Zeitungspapier ausgewischt, um das verspritzte Fett zu entfernen, und trocken nachgerieben. Auf die gleiche Art reinigt man den unteren Bratraum. Ist der Brat- oder Backofen rot angelauten, was vorkommt, wenn in kalter Küche rasch angeheizt wird, so wird derselbe ebenfalls mit der Graphitbürste ausgebürstet. Die Backbleche werden ganz leicht mit Fett eingerieben, damit sie nicht rosten. Aus dem gleichen Grunde wird das Einschiebgitter mit der Graphitbürste, mit der sämtliche Guckteile behandelt werden, abgebürstet. Die Bratschüssel mit Kost dagegen wird mit heißem Sodawasser und Schmierseife, und wenn die Sauce etwas festgebrannt sein sollte, mit einer Fieberbürste ausgebürstet. Auf keinen Fall darf aber mit einem scharfen Gegenstand darin herumgekratzt werden, sonst ist in ganz kurzer Zeit die Verzinnung heruntergekratzt. Die emaillierten Herde werden am besten außen mit Wasser und Seife abgewaschen und mit Lappen gut nachgetrocknet. Die Nickelteile putzt man mit Wiener Kalk und Stearinöl. Die schwarzen Herde werden mit etwas Graphit abgebürstet.

Bei häufiger Benützung des Bratraums spritzen beim Herausziehen der Bratschüssel einige Fetttropfen auf die Vorderwand des Herdes, die sich dann bräunen und bei weiß emaillierten Herden unschön aussehen. Dieselben werden daher unmittelbar nach Benützung des Herdes mit heißem Seifenwasser abgewaschen oder wenn sie schon etwas eingebrannt sind mit Emailputz abgerieben.