

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Gasküche

Ehrensberger, E.

Karlsruhe i. B., [ca. 1915]

Abteilung 3. Das Kochen

urn:nbn:de:bsz:31-56649

Abteilung 3. Das Kochen.

Allgemeines über das Kochen.

Wie bereits in der Einleitung bemerkt, wird am vorteilhaftesten auf offener Flamme gekocht. Fig. 14 zeigt wie der Kochtopf auf der Flamme stehen soll. Es muß zwischen Kochtopf und Kochplatte ein

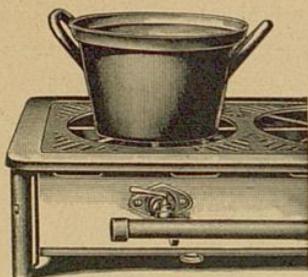


Fig. 14.

Luftraum sein, der verhindert, daß die Kochplatte Wärme aufnimmt und sie von der Kochstelle ableitet. Je weniger die Kochplatte beim Kochen sich erwärmt, desto sparsamer wird gekocht. Gasherde, bei denen infolge ihrer Konstruktion die Platte sich beim Kochen erhitzt, haben einen sehr geringen Heizeffekt, da mehr die Kochplatte als die Kochtöpfe erhitzt werden.

Nebenstehende Abbildungen zeigen den Topfboden von unten gesehen, wie er von der Flamme bestrichen wird. Auf Fig. 15 sieht man deutlich wie die ganze Heizentwicklung der Flamme auf den Topfboden konzentriert bleibt, während bei Fig. 16 der Kochring eingelegt ist, der Topfboden also nur teilweise für die Beheizung frei liegt und ein großer Teil der erzeugten Hitze an die

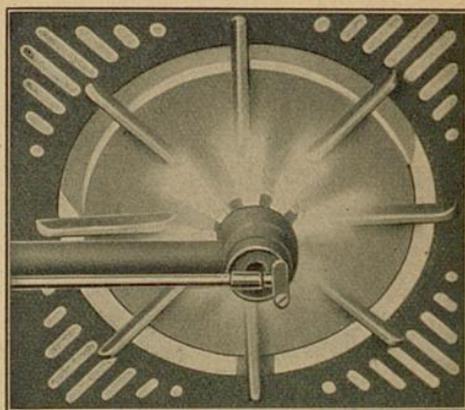


Fig. 15.

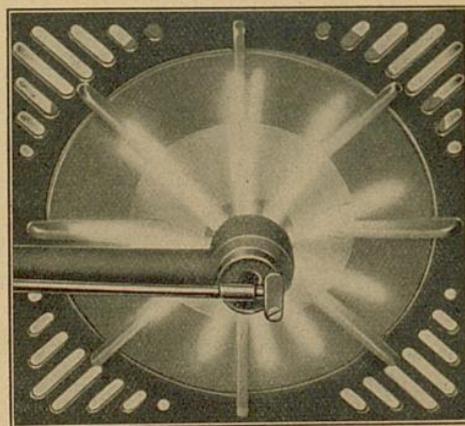


Fig. 16.

Kochplatte, statt an den Topf geleitet wird. Ist der Topf so groß wie die Öffnungen der Herdplatte oder größer, so wird der Rippenring (s. Fig. 17) eingelegt. Der Topf kommt dadurch etwas höher zu stehen und ermöglicht den Heizgasen, auch bei großen Töpfen die Seitenwand derselben mitzuheizen. In größeren Haushaltungen, wo viel mit größeren Töpfen gekocht wird, dreht man die Einlagplatte herum, so daß die Rippen nach oben stehen und stellt darauf die Kochtöpfe.

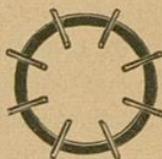


Fig. 17.

Sollen die Speisen vor dem Anbrennen geschützt werden, so wird nicht die Kochplatte zugedeckt, wie das häufig geschieht, sondern nur das Mittelstück der Ringeinlage aufgelegt, auf welches dann der Topf zu stehen kommt (s. Fig. 19). Auf diese Weise wird die direkte Strahlung der Flamme vom Boden des Topfes abgehalten, während die aufsteigenden Heizgase die Seitenwand des Topfes mitheizen und so der ganze Inhalt des Topfes gleichmäßig durchkocht. Man braucht daher selbst bei dickflüssigen Speisen wie Reis, Hafergrütze zc. nicht umrühren, wie das nötig ist, wenn der Topf auf geschlossener Platte steht (siehe Fig. 18) und die ganze Hitze nur gegen den Boden desselben wirkt, während der obere Teil des Topfes sich abkühlt. Um beim Backen von Omlette und Pfannkuchen oder beim Braten von mehreren Koteletts in der großen Pfanne eine gleichmäßige Hitze zu haben, wird auf die Flamme der Kochdeckel (Fig. 19) und der Rippenring (Fig. 17) eingelegt. Um für diese Zwecke eine recht große Hitze erzielen zu können, werden zu den Herden Nr. 163—200 und zu den Kochern Nr. 609—620 auf Wunsch und gegen besondere Berechnung Starkbrenner geliefert, die fast den doppelten Heizeffekt der übrigen Doppelsparbrenner haben.

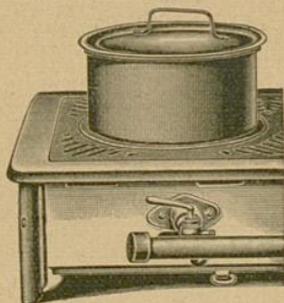


Fig. 18.

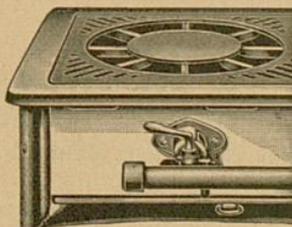


Fig. 19.

Das Kochgeschirr leidet auf offener Gasflamme viel weniger, als auf der gedeckten Herdplatte, obschon vielfach irrtümlich das

Gegenteil geglaubt wird. Auf der offenen Flamme wird der Topf in seiner ganzen Oberfläche gleichmäßig erhitzt; auf der geschlossenen Kochplatte dagegen wird der Boden des Topfes stark erhitzt und die Seitenwand nicht, wodurch das Metall sich ungleich ausdehnt. Auch Email- und Tongeschirr (feuerfestes Porzellan) hält sich auf der offenen Gasflamme viel besser als auf dem geschlossenen Herd. Hat man etwas Suppe oder sonstige Speisenreste aufzuwärmen, so kann man dieselben unbedenklich in einem gewöhnlichen Steingut- oder

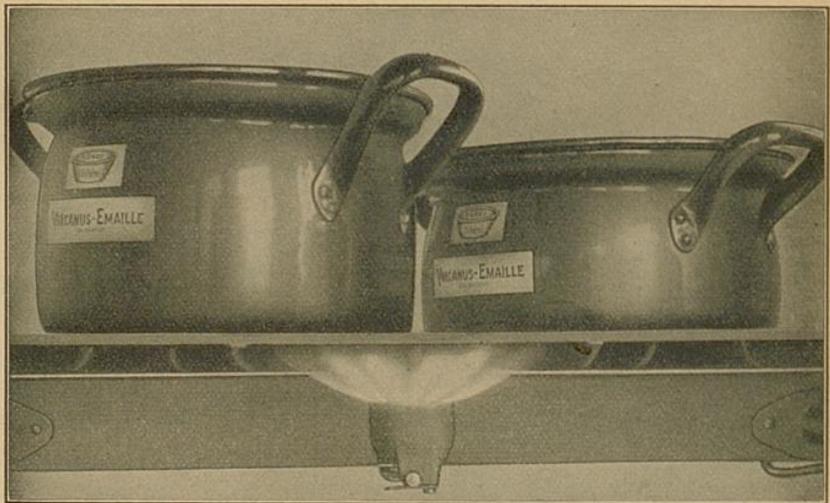


Fig. 20.

Porzellanteller auf die klein gestellte Flamme des Doppelsparbrenners stellen und dort zum Kochen bringen, ohne befürchten zu müssen, daß der Teller springt.

Wie koche ich am sparsamsten?

Viele Hausfrauen und Köchinnen sind der Ansicht, daß sie Gas sparen, wenn sie die Kochplatte zudecken, und mit einer Flamme, die entsprechend groß brennt, mehrere Töpfe im Kochen halten (s. Fig. 20). Das ist ein gewaltiger Irrtum. Will man auf einer geschlossenen Gasochplatte auch nur zwei Töpfe mit einer Flamme fortkochen d. h. im Sieden halten, so sind im günstigsten Fall 130 Liter Gas stündlich nötig.

Abbildung Fig. 20 zeigt, wie unrationell gekocht wird, wenn man glaubt, Gas zu sparen und mit einer Flamme zwei Töpfe erhitzt. Die Platte strahlt einen großen Teil der Hitze nach unten ab und der Inhalt der Töpfe wird höchst ungleich erwärmt, so daß — wie beim Kohlenherd — öfters umgerührt werden muß.

Immerhin sind diese Art Kochplatten noch nicht so ungünstig wie diejenigen mit sog. Fortkochstellen (s. Fig. 21). Bei diesen ist es nicht mehr möglich, 2 Töpfe mit einem Stundenverbrauch von 130 Litern siedend zu erhalten, sondern die Temperatur des hinteren Topfes

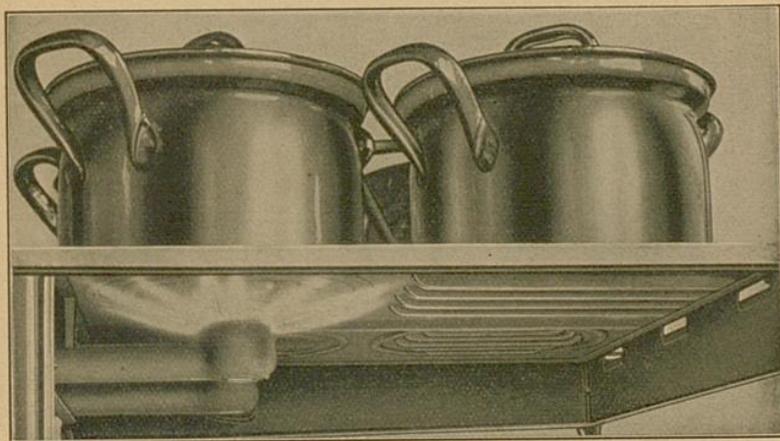


Fig. 21.

sinkt, weil weit von der Flamme absteht, bald sehr tief, oder, wenn die Flamme größer gestellt wird, kocht es im vorderen Topf über. Diese Art zu kochen ist daher die allerunrationellste. Der Kochprozeß muß überdies beaufsichtigt werden, da die in der Platte aufgespeicherte Hitze nicht reguliert werden kann.

Es gibt nur eine Möglichkeit, in zwei Töpfen mit einer Flamme zu kochen und dabei Gas zu sparen, wenn man auf der offenen Flamme zwei gleich große Töpfe übereinander stellt (s. Fig. 22). In dem Fall bestreichen die Heizgase, die am untern Topf in die Höhe ziehen, schließlich auch noch den oberen Topf, hüllen ihn also vollständig ein und schließen ihn von der Außenluft ab, so daß er sich nicht abkühlen kann. Auf diese Weise ist es möglich, auf dem Junker & Fuß-

Doppelsparbrenner mit 35 Litern Gasverbrauch einen Topf von ca. 3 Litern Inhalt eine Stunde lang im Kochen und einen zweiten Topf darüber, dessen Inhalt vorher angekocht wurde, weiter zu kochen.



Fig. 22.

Der Inhalt des oberen Topfes sinkt in der Temperatur während einer Stunde von 100° Celsius auf 90° und innerhalb zwei Stunden auf 80°, es ist also ungefähr der gleiche Effekt wie in der Kochliste.

Bekanntlich werden die meisten Speisen am besten unter dem Siedepunkt gar gekocht, zwischen 80° und 90° Celsius. Die Eiweiß-

stoffe lösen sich dabei am besten und die aromatischen Stoffe gehen nicht verloren. Dies ist auch der Grund, warum die Hülsenfrüchte, Erbsen, Bohnen, Linsen, sowie Reis, Makkaroni, Nudeln und haupt-

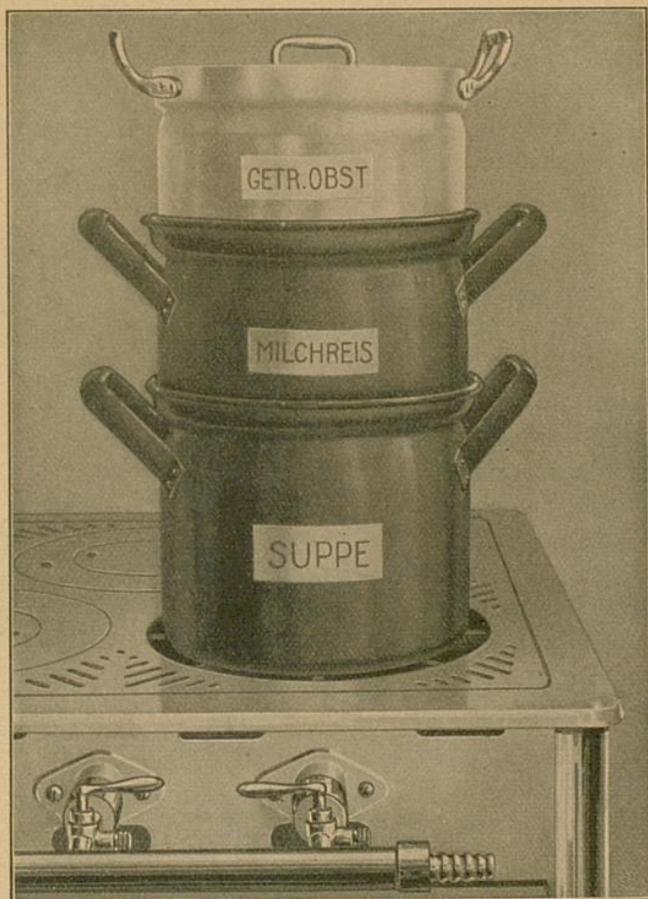


Fig. 23.

fächlich junge Gemüse in der Kochliste besonders gut geraten. Ein weiterer ganz bedeutender Vorteil liegt in dieser Art des Kochens, der aber den wenigsten Hausfrauen bekannt sein dürfte. Wenn nämlich auf geschlossener Platte gekocht wird, sodaß die ganze Wärmeentwicklung nur vom Topfboden aus erfolgt, so tritt innerhalb des

Topfes eine lebhaftere Zirkulation des Wassers ein in der Weise, daß das am Boden erwärmte Wasser nach oben und das obere kühlere nach unten sinkt. Dies setzt sich so lange fort, als der Topf auf der heißen Kochplatte steht, dadurch findet aber ein Auslaugen der darin gekochten Speisen statt, welches den Nährwert der Speisen ganz bedeutend reduziert. Beim Kochen auf unseren Doppelsparbrennern, bei denen ohnehin die Kochtemperatur genau eingestellt werden kann und auch beim Übereinanderstellen der Kochtöpfe findet eine Beheizung der ganzen Oberfläche des Kochtopfes statt. Infolgedessen findet keine Zirkulation des Wassers und daher keine Auslaugung der Speisen statt. Es ist auch aus diesem Grunde schon das Kochen auf offener Gasflamme unbedingt dem Kochen auf geschlossener Platte vorzuziehen. Den gleich guten Effekt erzielt man also beim Aufsetzen dieser Speisen auf den untern Topf (s. Fig. 22). Werden 3 Speisen kochend übereinander gestellt, so sinkt die Temperatur innerhalb 2 Stunden in dem obersten Topf auf 60° herunter, was aber genügend ist, um die verschiedenen Speisen gar zu dünsten. Also die Töpfe **übereinander stellen**, wenn man Gas sparen und gut kochen will, und **nicht** nebeneinander!



Fig. 24.



In vielen Fällen lassen sich 3 Töpfe übereinander stellen, ohne dadurch die einzig kleine Flamme vergrößern zu müssen. Die Temperatur im dritten Topf ist dann allerdings etwas niedriger, genügt aber, um die verschiedenen Speisen, z. B. getrocknetes Obst quillen zu lassen oder warm zu stellen. (S. Fig. 23).

Auf meine Anregung werden Gaskochtöpfe fabriziert, deren oberer Rand derartig ausgeladen ist, daß Töpfe von gleicher Weite in beliebiger Zahl ineinander gestellt werden können (s. Fig. 23). Dieselben werden in drei Höhenmaßen angefertigt und zwar in Aluminium in schwerer Qualität unter dem Namen **Sonnen-Aluminium** und in Emaille in besonders schwerer Qualität unter dem Namen **Vulcanus-Emaille**. Dieselben sind in jedem besseren Geschäft, das den Artikel führt, zu haben und kann ich dieselben sehr empfehlen. Z. B. können, wenn die Suppe angekocht wird, die Töpfe mit den

Kartoffeln und dem Gemüse zc., gleich obendrauf gestellt und auf diese Weise vorgewärmt werden, ohne daß die Flamme unter dem Suppentopf größer zu sein braucht. Zum Ankochen derselben ist dann viel weniger Gas nötig, als wenn sie ganz kalt auf die Flamme gestellt werden. Wird ein Topf von dem offenen Flammenring, auf einen anderen Topf gesetzt, so muß der Boden sauber abgewischt werden oder auf den unteren Topf erst ein flacher Deckel (s. Fig. 24) eingelegt werden.

Fleisch.

Die Hauptsache für einen schönen saftigen Braten ist natürlich ein gutes Stück Fleisch, das gut abgehängt, also nicht zu frisch ist. Gerade in letzterem Punkt wird am meisten gesündigt. Das schönste Stück Filet wird zäh, wenn es zu frisch gebraten wird. Das Zellengewebe im Fleisch, das den Saft hält, braucht nämlich einige Tage, um zu erlahmen; wird nun das Fleisch direkt nach dem Schlachten einem Wärmereiz ausgesetzt, so ziehen sich die Zellengewebe zusammen und pressen den Fleischsaft aus. Es zeigt sich dies am augenfälligsten beim Braten von Schnitzeln oder Koteletts aus frisch geschlachtetem Fleisch. Wenn sich dieselben in der Pfanne werfen, dann kann man sich auf einen zähen Bissen gefaßt machen. Das Fleisch soll frühestens acht Tage, nachdem es geschlachtet ist, auf den Rost kommen; noch besser ist es, wenn es zehn- bis vierzehn Tage in kühlem Raum gehängt hat. (Zum Kochen darf das Fleisch frischer verwendet werden.) Der Metzger verkauft natürlich lieber frisches Fleisch, schon weil es im Gewicht noch etwas schwerer und für den Nichtkenner ansehnlicher ist. Das abgehängte Fleisch ist dunkler in der Farbe, fühlt sich trockener an und das Fett ist statt weiß gelblich. In der kühleren Jahreszeit, oder falls ein größerer Eisschrank vorhanden ist auch im Sommer, sollte man das Fleisch einige Tage vor dem Gebrauch kaufen.

Man kann jeder Hausfrau nur anraten, sich selbst um den Fleischeinkauf zu kümmern, wenn sie einen schönen Braten haben will, denn die Köchinnen, die das nötige Verständnis, den guten Willen und die Energie haben, dem Metzger gegenüber das Interesse der Hausfrau zu wahren, sind sehr selten. Und daß der Metzger den Abnehmer, der vom Fleisch etwas versteht, besser bedient als den, der von demselben nichts kennt, ist selbstverständlich, denn das Fleisch ist nicht gleich gut und der Metzger will doch alles verkaufen.