

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Gasküche**

**Ehrensberger, E.**

**Karlsruhe i. B., [ca. 1915]**

Verschiedenes

**urn:nbn:de:bsz:31-56649**

### Savayon.

$\frac{2}{10}$  Liter Weißwein und entweder 3 Eßlöffel voll Madeira, Kognak oder Kirchwasser, 90—125 Gr. gestoßener Zucker, 2 Eier und ein Stück Zitronenschale. Es wird alles zusammen in einer Messingpfanne auf schwaches Feuer gegeben, mit dem Schneebesen fortwährend geklopft und bis vors Kochen gebracht. Dann wird die Zitronenschale entfernt, diese weiße Schaumsauce rasch über den Pudding oder in eine Sauciere angerichtet und sogleich serviert. Bei richtiger Zubereitung ergibt dieses eine mittelgroße Saladiere voll Schaumsauce; bleibt sie aber zu lange auf dem Feuer, so vergeht der Schaum wieder zu einem ganz kleinen Quantum unansehnlicher, geronnener Brühe.

### Chaudau.

Gleiche Zubereitung wie bei Savayon, nur daß das doppelte Quantum Wein mit  $\frac{1}{2}$ —1 Kaffeelöffel Maizena vermengt wird, was eine gebundene Sauce gibt.

## Verschiedenes.

### Strazburger Kartoffeln.

$\frac{1}{2}$  Pfund gekochter Schinken, 2 Salzheringe,  $\frac{1}{2}$  Liter süße Sahne,  $\frac{1}{4}$  Pfund Parmesan-Käse, ca. 3 Pfund Kartoffeln, geriebene Semmel.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, abgezogen und in Scheiben geschnitten, dann macht man sich eine Mehlschwitze und rührt dieselbe mit der süßen Sahne ab, schneidet den Schinken und die gewässerten Heringe fein, gibt die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln darunter, mischt alles durcheinander, füllt die Masse in eine Auflaufform, und streut darüber den geriebenen Käse und gibt eine Schicht Semmelkrümmelchen darüber. Backzeit in mäßig warmem Ofen ca.  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde.

### Irish stew (Englisches Hammelragout).

1— $1\frac{1}{2}$  Kilo Hammelbrust, Halsstück 2c. werden in nicht allzu große Stücke geschnitten, Knochen und allzuviel Fett weggeschnitten, mit Pfeffer und Salz eingerieben. Der Topfboden wird mit den fetteren Stückchen belegt, ein bis zwei Splitter Knoblauch fein geschnitten darauf gestreut, dann eine Lage Kartoffelscheiben, darauf

eine Lage Fleisch und wieder eine Lage Kartoffelscheiben, dann ein Weißkrautkopf keilförmig aufgeschnitten und die Stücke gleichmäßig in den Topf gelegt, Kartoffel und Weißkraut ebenfalls gesalzen, darauf einige Löffel Fleischbrühe oder Wasser gegossen, den Topf gut zugedeckt, auf voller Flamme eingekocht und dann mit der kleinsten Flamme des Doppelsparbrenners 2—3 Stunden weiter gekocht. Je nach Geschmack können gelbe Rüben, Zwiebeln, Sellerie mit verwendet werden.

#### Secht und Mal.

Die Fische werden zum Kochen vorgerichtet, und dann mit Sellerie, Petersilie, Mohrrüben, Wasser und Salz aufgesetzt. Wenn die Fische gar sind bereitet man die Sauce, indem man die Brühe durch ein Sieb gießt, süße und saure Sahne und ein gutes Stück Butter dazu tut. Die Dickigkeit der Sauce muß durch Weizenmehl erzeugt werden. Zum Schluß kommt etwas fein gehackte Petersilie oder Dill und etwas geriebener Meerrettig hinzu. Dann richtet man die Sauce über den Fischstücken an. — Man kann statt des Mals auch Schlei verwenden, was noch feiner ist.

#### Kalbsgoulasch.

Kalbsbrust oder Kalbschlegel (unterer Teil) wird in kleine Stücke geschnitten. In den Topf gibt man etwas Nierenfett und kleingeschnittene Zwiebel. Sobald letztere weichgedünstet sind, gibt man das Fleisch hinein, etwas Salz und Pfeffer dazu, rührt einige Male um, gibt nachher etwas Paprika,  $\frac{1}{2}$  Liter saure Sahne, 1—2 Löffel Mehl dazu und läßt das ganze auf dem kleinen Doppelsparbrenner 20—30 Minuten dünsten.

Eventuell als Beilage: Makkaroni oder Nudeln, die, nachdem sie aufgekocht, auf den Topf mit dem Goulasch gestellt werden (s. Fig. 22 S. 20).

### Die Frischhaltung der Nahrungsmittel mit Hilfe der Wed'schen Sterilisierereinrichtungen.

In den letzten Jahren hat die Frischhaltung (Konservierung) der Nahrungsmittel im Haushalte gewaltige Fortschritte gemacht, denn das Verständnis für die großen Vorteile, die diese der Küche bietet, dringt in immer weitere Kreise. Man kann wohl heute be-

haupten, daß die Tüchtigkeit der Hausfrau nach der Menge und Güte der von ihr selbst eingekochten Konserven zu beurteilen ist.

Das Weck'sche System, Nahrungsmittel jahrelang in genutzfertigem Zustande frisch zu erhalten, gründet sich darauf, diese, also Obst, Gemüse, Fleisch, überhaupt alle Nahrungsmittel, durch Erhitzen keimfrei zu machen und sie luftdicht zu verschließen. Für den Haushalt bedeutet dies die Möglichkeit, ohne besondere Mühe das ganze Jahr hindurch jederzeit fertige Speisen vorrätig zu haben und dadurch große Ersparnisse an Zeit, Arbeit und Geld zu machen.

Die Handhabung der Geräte ist einfach. Man füllt die sorgfältig gepuzten Nahrungsmittel je nach ihrer Art roh oder vorgebrüht in die sauber gespülten Weckgläser, reinigt deren Ränder, trocknet sie, legt die Gummiringe auf und auf diese die sauber gespülten Glasdeckel. Die so vorbereiteten Gläser stellt man

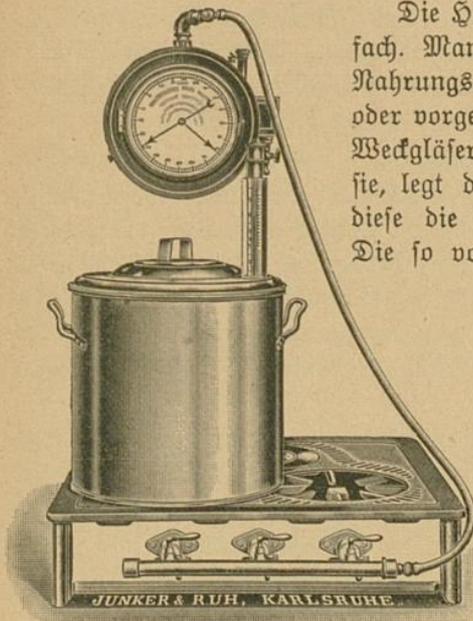


Fig. 28.



Fig. 29.

auf den Apparat (Fig. 29), steckt die Federn in die Schlitze der Säule des Apparates, läßt sie auf die Gläser gleiten und drückt sie soweit an, daß die Enden der Federn in den Schlitzen etwa in der Höhe der Glasdeckel sitzen. Dann stellt man den mit Gläsern beschickten Apparat in den Sterilisiertopf (Fig. 28) und füllt in diesen so viel Wasser, daß es etwa bis an die Ränder der Gläser reicht. Den Topf setzt man aufs Feuer und erhitzt den Inhalt nach den in den Rezepten der ausführlichen Gebrauchsanweisung gegebenen Vorschriften. Nach Ablauf der vorgeschriebenen Sterilierzeit

nimmt man den Topf vom Feuer, hebt nach etwa 5—10 Minuten den Apparat heraus und stellt ihn mit den Gläsern, damit sich diese abkühlen, an einen zugfreien Ort. Nachdem die Gläser erkaltet sind, nimmt man sie vom Apparat und bringt sie in den Aufbewahrungsraum. Durch die Erhitzung werden die allen Nahrungsmitteln anhaftenden, ihr Verderben verursachenden Bakterien, Pilze und Keime getötet, und es wird gleichzeitig ein luftdichter Verschluss hergestellt. Die Gläser bleiben jahrelang verschlossen und der Inhalt hält sich ebenso lange. Man öffnet die Gläser, indem man an einem Ohre der Gummiringe zieht, bis Luft in das Innere der Gläser eindringt. Dann lassen sich die Deckel leicht abheben. Man beachte die ausführlichen Rezepte und die vortrefflichen Winke der Gebrauchsanweisung, die jedem Apparat gratis beigegeben wird.

Sehr fördernd war der Verbreitung des Wed'schen Sterilisierverfahrens die Einführung des Gasherdes. Speziell die **Junker & Ruh-Apparate** mit ihren einbahnigen Doppelsparbrennern erleichtern das Einlöchen („Einwecken“) ganz bedeutend. Für die Haltbarkeit der Nahrungsmittel ist es unerlässlich, daß während des Sterilisierens die vorgeschriebene Temperatur dauernd genau eingehalten wird, und das ist bei Kleinstellung des Original Junker & Ruh-Doppelsparbrenners der Fall.

Fig. 28 zeigt einen Wed-Sterilisiertopf mit Thermometer. Der unter Fig. 29 abgebildete Wed-Apparat mit Gläsern ist in den Sterilisiertopf eingestellt zu denken. Die hinter dem Topf hängende Experimentieruhr zeigt den geringen Gasverbrauch von 40 Liter, etwa  $\frac{1}{2}$  Pfennig, der nötig ist, um die Temperatur im Topf eine Stunde lang auf  $80^{\circ}$  Celsius zu erhalten.

Mit dem Junker & Ruh-Gasherd ist also das „Einwecken“ nicht nur sehr billig, sondern auch sehr bequem, da während der ganzen Zeit nicht kontrolliert zu werden braucht.

In letzter Zeit wird Propaganda für das Sterilisieren in der Bratröhre gemacht. Es wird empfohlen, die Gläser, nachdem sie gefüllt sind, auf einer Asbestplatte in die mit einem Thermometer versehene Bratröhre zu stellen und letztere auf die vorgeschriebene Temperatur zu heizen. Ich habe den Versuch auch gemacht, dabei aber folgende Nachteile entdeckt: Erstens stimmen die für das Wasserbad angegebenen Sterilisierzeiten nicht für die Bratröhre. In der

letzteren müssen die Gläser bei gleicher Temperatur viel länger verbleiben als im Wasserbad, oder man riskiert, daß die Gläser später wieder aufgehen. Da das Wasser viel schwerer ist als die Luft, so dringt die Hitze, die in dem Wasser aufgespeichert ist, viel intensiver auf die zu erwärmenden Gläser ein, als die entsprechend warme Luft der Bratröhre. Wer sich davon überzeugen will, darf nur die Hand in eine auf 50° geheizte Bratröhre stecken und vergleichsweise in Wasser, das auf 50° erwärmt ist, dann wird er den Unterschied sehr deutlich empfinden. Der Sterilisierprozeß vollzieht sich also im Wasserbad, d. h. im Becktopf, viel schneller, weshalb die Gläser in der Bratröhre entsprechend länger stehen müssen. Zweitens ist die Temperaturangabe des Thermometers an der Bratröhre ungenau, weil letztere in der Mitte meistens höher ist als an der Tür, wo das Thermometer befestigt ist. Und drittens ist der Gasverbrauch ein ganz bedeutend größerer, schon wegen der längeren Sterilisierzeit, auch bedarf es einer viel größeren Gasflamme um die Bratröhre auf dem entsprechenden Wärmegrad zu halten. Ich rate daher entschieden davon ab, in der Bratröhre zu sterilisieren und empfehle bei dem bewährten Weg zu bleiben.

Wem die Beck'schen Einrichtungen noch nicht bekannt sind, wende sich an die Firma J. Beck, G. m. b. H., in Oesslingen, Amt Säckingen, Baden. Beschreibungen, Preislisten usw. werden jedermann auf Wunsch kostenslos zugestellt und Verkaufsstellen gern nachgewiesen. Ueberseischen Interessenten wird die Bestellung eines Probefortiments Nr. 1 zum Preise von etwa M. 42.—, einen kompletten Apparat mit 30 Gläsern, Gemüsedämpfer und Kochbuch enthaltend — durch Vermittlung europäischer Einkaufsfirmen empfohlen.

### Gelee.

Um schönes Gelee zu erhalten, verfährt man folgendermaßen: Apfel, Quitten, Johannisbeer zc. in nicht allzureifem Zustande, frisch gepflückt, werden in etwas Wasser aufgekocht, dann in einen Sack von stramin- oder nesselartigem Gewebe geschüttet und über einen großen Topf zum abtropfen aufgehangen. Der Saft wird gewogen und dazu in gleichem Gewicht, oder auch etwas weniger, je nach Geschmack, geläuterter Zucker gegeben. Das Ganze etwa 10—15 Minuten aufgekocht und in Beck-Gläser gefüllt. (Die Gläser sind

vorher leicht anzuwärmen). Dann wird der Glasdeckel ohne Gummiring aufgelegt, bis die Gläser sich auf handwarm abgekühlt haben und die Frucht geliert ist. Nun wird der Gummiring aufgelegt, in das Innere des Deckels einige Tropfen reiner Spiritus gegossen, derselbe angezündet und der Deckel schnell auf das Glas gestülpt. Sobald der im Luftraum des Glases befindliche Sauerstoff von der Flamme verzehrt ist, erlischt dieselbe und der Deckel schließt.

Von anderer Seite wird empfohlen, das Gelee, nachdem es in Gläser gefüllt, noch zu sterilisieren. Ich habe aber gefunden, daß auf diese Art die Frucht nie schön geliert. Durch das Sterilisieren im geschlossenen Glas wird die Luft in demselben stark verdünnt. Sobald nun die Gläser aus dem Wasserbad kommen und sich abkühlen, sollte die Frucht gelieren, also konsistenter werden (sich zusammenziehen), wodurch sich die Luft in dem Grade weiter verdünnen müßte, als sich das Gelee verdickt, das ist aber nicht mehr möglich. Gelieren kann die Frucht nur, wenn Luft Zutreten kann, die das Manko, das durch das Gelieren im Glas entsteht, ersetzt. Dieser Luft wird nachher, durch das Verbrennen von Spiritus, im Glas der Sauerstoff entzogen.

### Wasserschiff.

Ein rationell konstruierter Gasherd soll nicht mit einem Wasserschiff ausgestattet sein, da durch die Benützung desselben immer eine Gasverschwendung verursacht wird. Ist das Wasserschiff gar ohne eigene Heizflamme eingebaut, wie beim Kohlenherd, so ist das ganz verfehlt, denn in diesem Fall müssen die Heizgase vom Kochtopf weg unter der geschlossenen Kochplatte durchgeleitet und muß auf geschlossener Platte gekocht werden, damit das Wasserschiff mit erwärmt wird. Bei jeder Kochgelegenheit wird dann ungefähr  $\frac{1}{3}$  der erzeugten Hitze zum Kochen verwendet und  $\frac{2}{3}$  gehen an das Wasserschiff ab; das Wasser wird also immer mehr erhitzt, wenn es auch nicht gebraucht wird (siehe auch Einleitung).

Ist der Herd aber so konstruiert, daß ein geringerer Prozentsatz der erzeugten Hitze an das Wasserschiff abgegeben wird, so ist natürlich auch der Effekt geringer und dann hat das ganze Wasserschiff überhaupt keinen Wert.

Bei den Herden, deren Wasserschiff durch eine eigene Flamme geheizt wird, ist die Gasverschwendung nicht so groß. In diesem Falle repräsentiert die Einrichtung nur eine weitere Kochstelle, mit der Aussicht, daß auch hier häufig ohne Bedürfnis die Flamme angezündet wird, weil das Mädchen vom Kohlenherd her gewöhnt ist, immer warmes Wasser zu haben. Wird heißes Wasser gebraucht, so wird beim Gasherd am rationellsten in irgend einem Topf, ob nun derselbe Wasserschiff heizt oder nicht, ob er rund oder oval ist, solches erhitzt. Die Junfer & Kuh-Herde werden deshalb nur auf besonderen Wunsch mit Wasserschiff ausgestattet und dann nur mit besonderer Heizflamme dafür.

### Die Heizung der Küche und der Gasherd.

Noch viele Leute, die im Sommer auf Gas kochen, glauben im Winter damit nicht durchzukommen, weil die Küche dann zu kalt sei, und möchte ich deshalb einiges über dieses Thema bemerken.

In den Häusern, wo Zentralheizung und damit ein Heizkörper in der Küche aufgestellt ist, erledigt sich die Frage von selbst. Ich würde es geradezu als einen Rückschritt betrachten, wenn in einer solchen Küche ein Kohlenherd aufgestellt würde (vorausgesetzt natürlich, daß Gas vorhanden ist) oder ein kombinierter Herd, für Kohle und Gas, dieses Zwitterding von einem Herd, das nicht Fleisch und nicht Fisch ist.

Meiner Ansicht nach sind diese kombinierten Herde nur eine Übergangserscheinung und eine Konzeption an die Angstmeier, die dem Gas noch nicht so recht trauen und doch ein bißchen modern sein möchten. So sehr die Vorzüge des kombinierten Herdes von dessen Verkäufer gerühmt werden, so verfehlt dürfte die ganze Konstruktion, vom praktischen Standpunkt betrachtet, sein. Wie schon in der Einleitung ausführlich besprochen, sind die Unterschiede zwischen Kohlen- und Gasfeuerung ebenso große, wie zwischen der Kohle und dem Gas selbst, und müßte das eine Perle von Köchin sein, wenn sie wechselweise auf beiden Herden ihren verschiedenen Konstruktionen entsprechend rationell kochen würde. In Wirklichkeit sieht es so aus, daß der kombinierte Herd aus einem Kohlenherd mit einigen eingebauten Gasbrennern besteht und das Gas ebenso un-

rationell verbrannt wird wie die Kohle. Die Köchin benützt bei der Zubereitung der Hauptmahlzeiten gewöhnlich beides, da trotz des großen Umfanges des Herdes weder die Kohlen- noch die Gasabteilung ausreicht, und das Ende vom Lied ist, daß die Hitze in der Küche ebenso groß ist, wie früher beim alten Kohlenherd, und die Gasrechnung größer, als wenn alles auf einem rationell gebauten reinen Gasherd gekocht worden wäre, weil eben auf dem „Kombinierten“ auf geschlossener Platte gekocht wurde.

In den Wintermonaten empfiehlt sich aber auch da, wo keine Zentralheizung vorhanden ist, der Gasherd mit seinen arbeitssparenden Vorzügen erst recht, denn gerade im Winter ist im Haushalt mehr Arbeit als im Sommer. Mit Ausnahme von einigen ganz kalten Tagen, wo das Thermometer unter Null steht, genügt die Erwärmung der Küche durch den regulären Gebrauch des Herdes.

Abends nach dem Spülen kann sich das Mädchen in einen andern erwärmten Raum setzen.

Soll aber die Küche dennoch geheizt werden, so empfiehlt es sich, die Bratflamme einige Zeit brennen zu lassen, oder einen kleinen Heizofen aufzustellen.

