

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

Die Gesetze neuzeitlicher Kochkunst

urn:nbn:de:bsz:31-106164



Die Gesetze neuzeitlicher Kochkunst.

Die Mehrzahl der Gesetze der Kunst des Kochens ist uralte. Einige von ihnen sind aber auch veraltet und viele derselben haben erst durch die jüngere Küchenchemie ihre Erklärung gefunden. Auch die Errungenschaften der Technik haben der Kochkunst der Gegenwart und voraussichtlich auch der Zukunft neue Wege gewiesen. Es dürfte angezeigt sein, einer eingehenden Würdigung der dieser Aufgabe dienenden „Hoffmann-Gas-Sparherde“ eine Betrachtung einiger Gesetze und neuen Wege der neuzeitlichen Kochkunst voranzuschicken.

Das Grundgesetz der Kochkunst ist in deren Aufgabe zu erblicken, der Ernährung des Menschen und der Familie zu dienen. Daraus geht die zweite Aufgabe derselben hervor, die in den Nahrungsstoffen enthaltenen Nährwerte zu erschließen und die Verdaulichkeit der Speisen zu erhöhen, sie damit aber für die Erhaltung der körperlichen Gesundheit der Menschen nutzbar zu machen. Aus diesem Grunde soll die Kochkunst alles Naturwidrige vermeiden und sich vor einer inkultischen Entartung hüten. Die Anwendung der Gewürze soll sich auf dasjenige Maß beschränken, das der Anreiz zur Verdauung und eine Erhöhung gesunder Schmackhaftigkeit gebietet. Eine raffinierte Schlemmerei ist eines Kulturvolkes unwürdig, wie auch anderseits die Rohkost weder eine geschichtliche, noch eine anatomische Begründung hat.

Naturgeschichtlich betrachtet, ist der Mensch ein Früchteesser (Frugivor). Aber schon seit vorgegeschichtlicher Zeit hat er sich dem Fleischgenuß ergeben und der menschliche Organismus hat sich längst an die gemischte Kost gewöhnt. Naturgemäß sollte er aber dabei den Früchten überhaupt und dem Gemüse den Vorzug geben. Dabei wird eine vernünftige Abwechslung wohl das Richtige sein, da eine solche dem Körper die untereinander sich ergänzenden Nährstoffe zuführt, Eintönigkeit vermeidet und den Appetit, wie auch die Magen- und Darmtätigkeit anregt. Ein-



tönigkeit des Küchenzettels erzeugt Unlust zum Essen, wohl gar Ekel und dieser Verdauungsunregelmäßigkeiten. Diese bilden immer den Ausgangspunkt von Krankheiten.

früher hat die Hausfrau und Köchin gedankenlos und schablonenhaft die durch Ueberlieferung in ihren Besitz gelangten „Rezepte“ ausgeführt. Heute spricht bei dem Kochen und Backen die Küchenchemie schon ein gewichtiges Wort mit. Die Hausfrau weiß, daß rohes Fleisch mit kaltem Wasser angesetzt und allmählich zum Sieden gebracht, ausgelaugt wird. Sie weiß, daß bei 56 Grad Celsius das im Fleisch vorhandene gelöste Eiweiß, das sogenannte Albumin, gerinnt. Sie weiß, daß bei einem Uebergang der rötlichen Färbung der Fleischbrühe in gelbliche Farbe die Hitze 70 Grad Celsius erreicht hat und diese die Fleischfarbstoffe in bräunliche Flocken verwandelt. Bei einer weiteren Steigerung der Hitze schrumpft das Fleisch zusammen und dabei wird sein Saft ausgepreßt, der jetzt aus einer Vereinigung von Eiweiß und Fleischfarbstoff besteht. Diese Fleischbrühe enthält zwar alle löslichen Kräftigungstoffe des Fleisches, ohne indes einen eigentlichen Nährwert zu besitzen. Dagegen regt sie die Absonderung der Verdauungssäfte in einer hervorragenden, der Verdauung der Speisen zugute kommenden Weise an. Daher ist sie vor einem reichlichen Mahle entschieden einer anderen Suppe vorzuziehen.

Der heutigen Hausfrau ist aber andererseits auch bekannt, daß das in siedendes Wasser getane Fleisch sofort seine Poren schließt, und daß dies durch das augenblickliche Gerinnen des Eiweißes bewirkt wird. Die Hausfrau läßt das Wasser, welches das Fleisch aufgenommen hat, noch einmal zum Sieden kommen und stellt dann das Kochgut zum langsamen Weiterziehen beiseite. Das Ergebnis ist zwar weniger kräftige Fleischbrühe, aber ein umso saftigeres, wohlschmeckendes Fleisch.

Dasselbe Gesetz gilt beim Braten. Wird das Fleisch in heißes Fett gelegt, schließen sich die äußeren Poren sofort und nur noch schwach kann der Saft austreten. Durch die sich im Innern des Bratgutes entwickelnde Hitze wird das Fleisch bei 56 Grad gar und zwar bei zunächst noch rötlicher Saftigkeit.



Erreicht die Hitze 70 Grad C., dann lösen sich die Farbstoffe und das Fleisch nimmt eine bräunliche Färbung an. Die Grillhitze soll 150 bis 160 Grad C. nicht übersteigen.

Zu einer nach neuzeitlichen Gesichtspunkten betriebenen Küche gehört auch ein *H o f f m a n n - G a s p a r h e r d*. Das Gas unserer Gaswerke ist die in die Kohle gebannte und bei ihrer Befreiung von Ballast und Verunreinigungen entlastete Sonnenglut. Sie ist die Jahrtausende hindurch in der Kohle aufgespeicherte Naturkraft, die durch unsere fortgeschrittene Technik dem Menschen wieder in die Hände gegeben worden ist. Vor allen Dingen ist das Gas ein Segen für die Hausfrau geworden, indem es ihr namentlich in der Küche unendlich viel Erleichterungen und Ersparnisse bereitet. Es macht in der Küche die lästige Aufbewahrung und Herausschleppung von Kohle entbehrlich, vermeidet Staubentwicklung, Rauch und unerträgliche Herdhitze. Die Wirtschaftlichkeit des Gasherdes wird aber durch seine Sparsamkeit gekrönt, die allein schon die Verwendung der Elektrizität zum Kochen und Braten weit überflügelt. Dazu kommt die große Bequemlichkeit, leichte Reguliermöglichkeit und die stete Betriebsbereitschaft.

Der „Hoffmann-Gasparherd“ ist der beste Freund der Hausfrau, eine nie versagende Hilfskraft des Haushaltes in gesunden und franken Tagen und obendrein eine Zierde und ein Kleinod jeder neuzeitlichen Küche!