

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

I. Einrichtung, Handhabung und Behandlung der Hoffmann-Gassparherde
und -Kocher

urn:nbn:de:bsz:31-106164



I.

Einrichtung, Handhabung und Behandlung der Hoffmann-Gasparherde und -Kocher.

a) Anschluß an die Gasleitung.

Für eine gute Funktion aller Gasapparate ist sowohl eine entsprechend weite Zuleitung, als auch ein dem Konsum der Apparate entsprechender Gasmesser unbedingt notwendig, damit die Brenner genügend Gaszufuhr erhalten.

Gaspar-Kocher sollen stets eine angemessen weite Gaszuleitung von mindestens $\frac{3}{8}$ bis $\frac{1}{2}$ " haben. Kocher mit 4 Kochstellen und Herde mit 1 Backofen mindestens aber $\frac{3}{4}$ ", während größere Herde mit 2 Backöfen und Wärmeschrank nicht unter 1" Zuleitung haben dürfen.

Um Gasverlusten vorzubeugen, ist die Verbindung der Herde am Besten fest mit einem entsprechend weiten Gasrohr herzustellen.

Kommt für kleinere Kocher, die keinen bestimmten Platz in der Küche einnehmen, deshalb Schlauchverbindung in Frage, so sehe man von der Verwendung des einfachen Gummischlauches ab, da er leicht rissig wird und herabgleiten kann. Man verwende vielmehr die umspinnenen Schläuche mit starken Gummimuffen, noch besser aber die Metallspiralschläuche, die anstatt der Gummimuffen Gewindeverschraubungen haben, deren gasdichte Verbindung jedem Gasverlust vorbeugt.

Ist die Herdverbindung fertiggestellt, so sind die Brenner des Gasherdes und die Leitung auf ihr richtiges Größenverhältnis darauf zu prüfen, ob der Durchlaß der Leitung dem Konsum der Brenner entspricht.

Sämtliche Flammen müssen bei genügend weiter Zuleitung groß und voll, mit einem brodelnden Geräusch brennen.



ferner ist noch zu beachten, daß während des Betriebes der Haupthahn am Gasmesser, sowie der Durchgangs- oder Absperrhahn in der Leitung, stets vollgeöffnet sein müssen!

b) Hoffmanns Doppelsparbrenner.

Alle Hoffmann-Gasparherde und -Kocher sind mit einhahnigen Doppelsparbrennern ausgestattet und bieten den denkbar größten Vorteil in Bezug auf sparsamen Gasverbrauch!

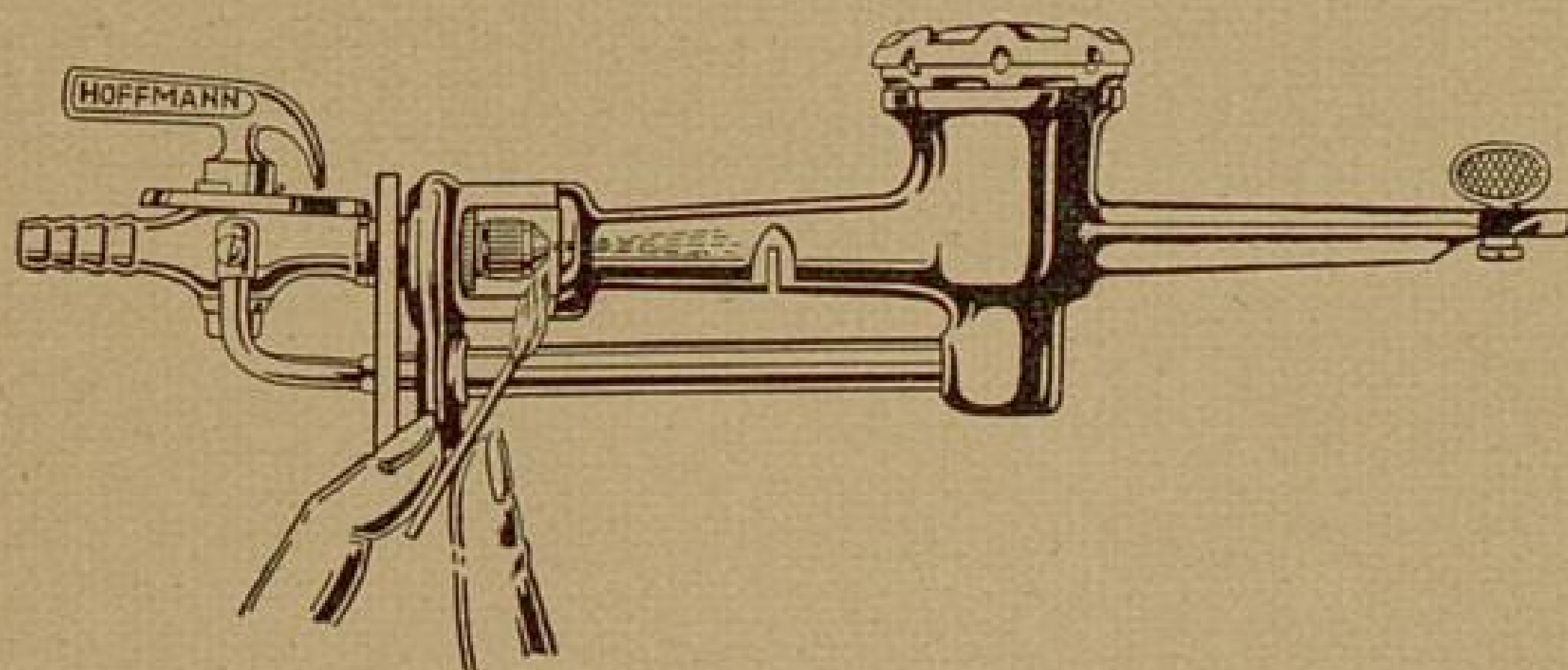


fig. 1.

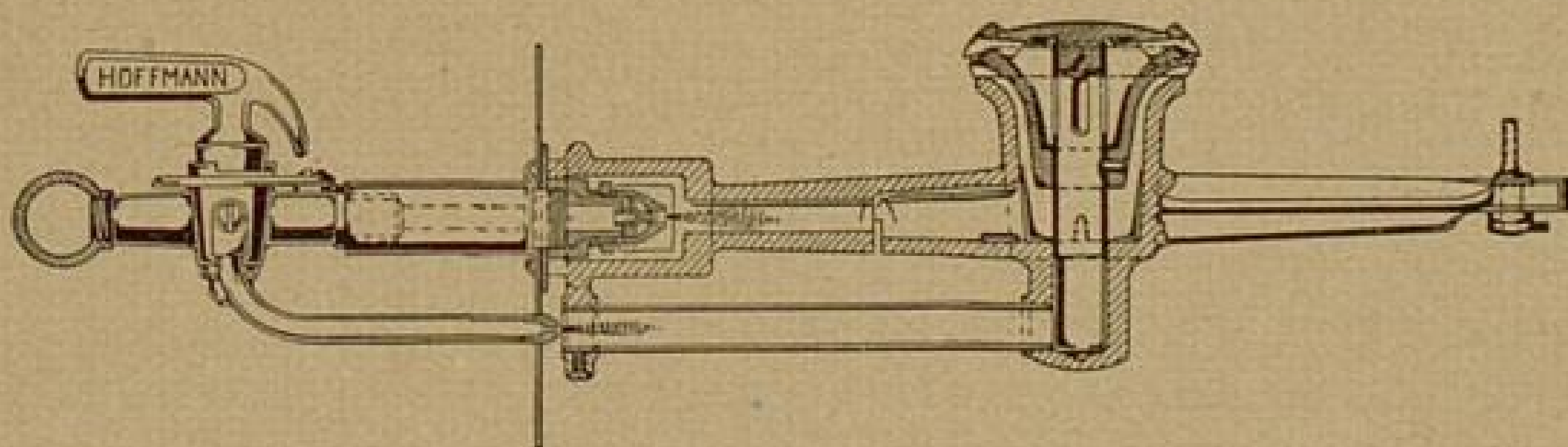


fig. 2.

Die hier abgebildeten Hoffmanns Doppelsparbrenner sind vollständig rückschlagsicher und zwar auch ohne die frühere Luft-Regulierhülse. (fig. 1 und 2 zeigen sie in Ansicht und Durchschnit). Sie bilden das Vollendetste, was bis jetzt auf dem Gas-Sparherd-Gebiete vorhanden ist. Mit Hilfe der an ihnen befindlichen „Geha-Düse“ (fig. 3) ist die Hausfrau in der Lage, den Brenner auf jeden Gasdruck einzustellen.

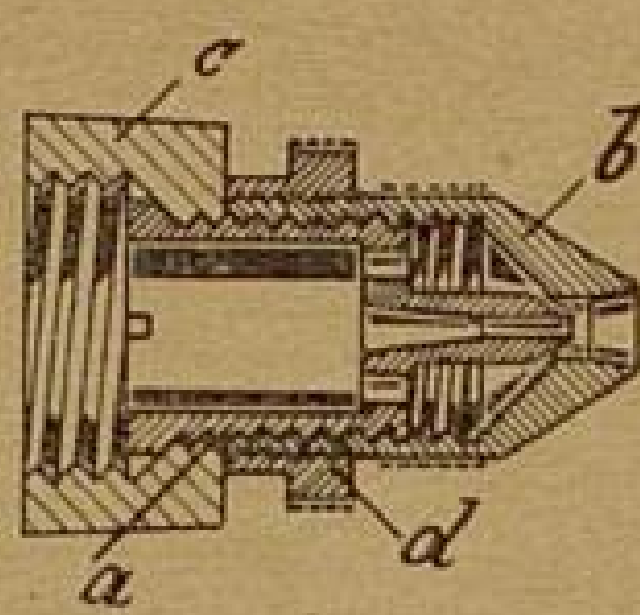


Fig. 3

Die Düse besteht aus dem Düsen-Tippel a), dem Düsenkegel b), einer 6 kantigen Ueberwurfmutter c) und einer Gegenmutter d), welche die vorgenommene Durchgangseinstellung festhält.

Das Mischrohr besitzt außer der üblichen sekundären Luftzuführung unterhalb der Düse noch eine zweite sekundäre Luftzuführung in der Mitte des sich verengenden Mischrohres, durch welche dem Gas injektorartig die Luft zweimalig vor der Verbrennung zugeführt wird. Im Brennerkopf verteilt sich das Gas durch den konischen Brenner-einsatz sehr gleichmäßig und gibt eine straffe, leistungsfähige Flamme. Zwischen den flammenausstritten des großen Brenners zeigen sich im zweiten Kranz die flammen des Sparbrenners.

c) Gashahn- und Flammeneinstellung des Hoffmann'schen Doppelsparbrenners.

Eine richtige Regulierung des an seiner blau-grünen flamme erkennbaren, allein vorteilhaften Gasgemisches, sowie eine Gashahnstellung nach folgender Anleitung sind die Vorbedingungen für einen sparsamen Verbrauch an Gas! Bei dem Vollbrand hat der Hoffmann'sche Doppelsparbrenner stündlich einen Gasverbrauch von etwa 420 Litern, bei erster Kleinstellung einen solchen von etwa 100 Litern und bei kleinster Hahnstellung von nur etwa 40 Litern in der Stunde.

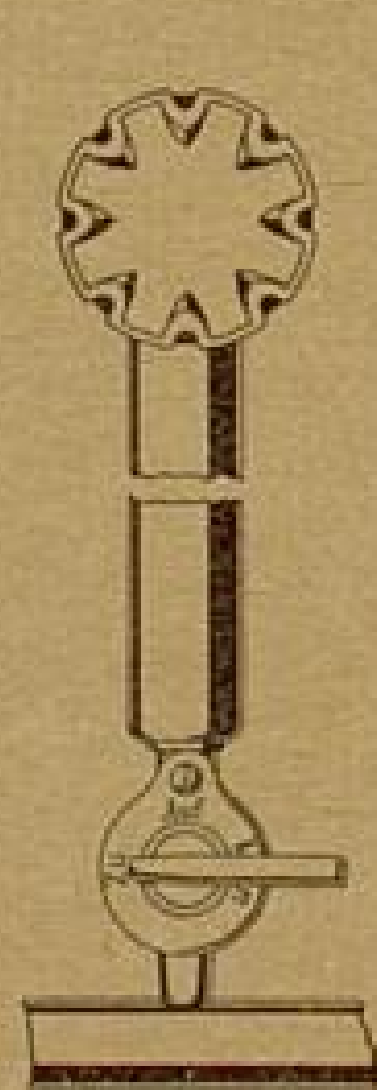


Fig. 4

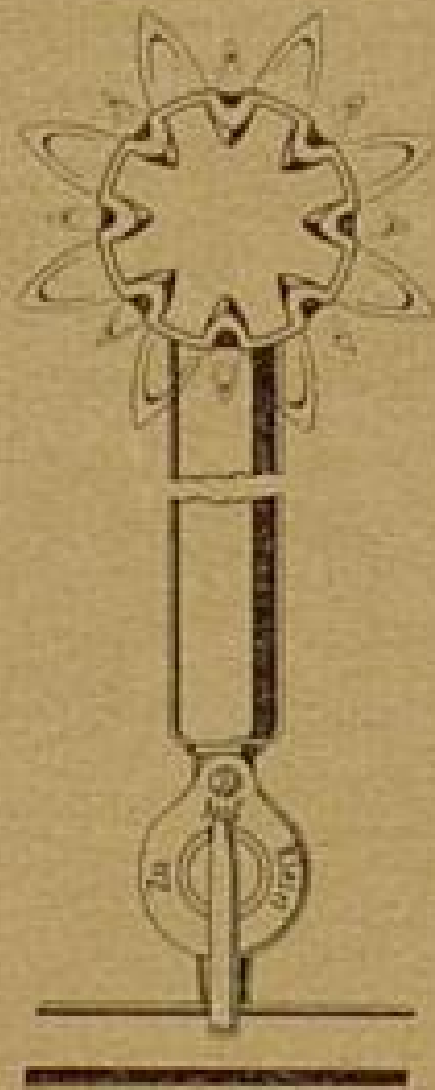


Fig. 5

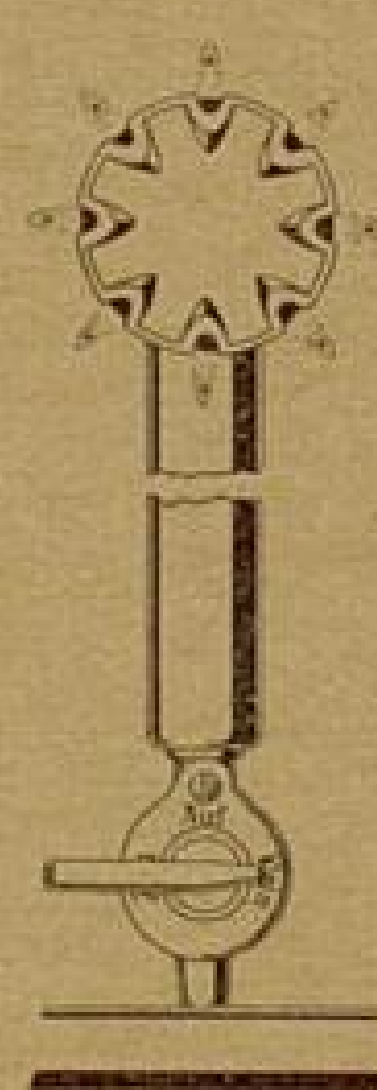


Fig. 6

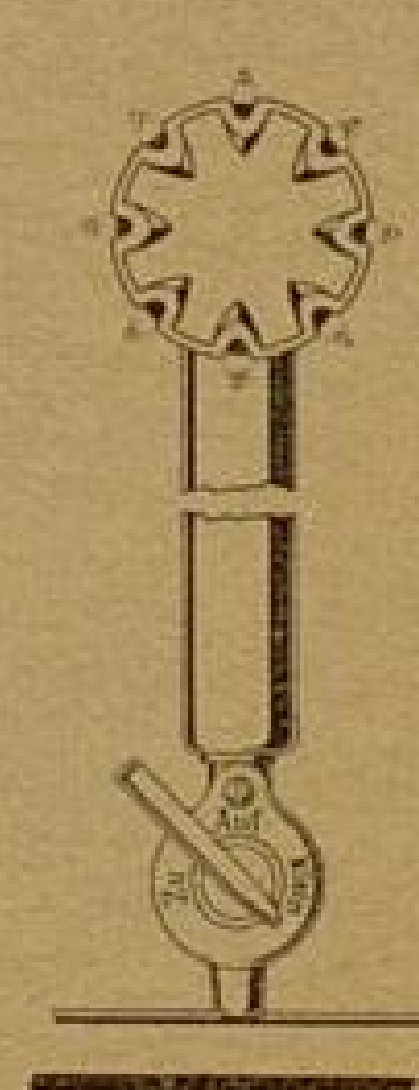


Fig. 7



Die Hahnstellung wird durch nebenstehende Zeichnungen veranschaulicht. Ist der Hahn bis zum Widerstand nach rechts gestellt (Figur 4), dann sind die in dem Brennerkopf befindlichen 2 Gaszuführungen vollständig geschlossen. Ist der Hahnflügel in einem rechten Winkel zu dem vorderen Gasrohr gebracht (Figur 5), dann sind die beiden Gaszuführungen im Brennerkopf vollständig geöffnet und dadurch sind 2 Flammenfränze in Vollbrand gebracht, die in kurzer Zeit ein heftiges Kochen bewirken.

Sind die Speisen zum Kochen gebracht worden, dann drehe man den Hahnenflügel nach links in eine Parallelstellung zum Gasrohr (Figur 6), wodurch der große Flammenfranz erlischt. Dagegen bleibt der kleine Flammenfranz in Vollbrand, und durch diesen wird ein dauernd lebhaftes Fortkochen ermöglicht. Eine weitere Rückwärtsstellung des Hahnenflügels nach der linken Seite bis zum Widerstand (Figur 7) führt die kleinste Stellung der Flammen herbei.

d) Weitere Einrichtungen der Hoffmann-Gasparherde.

Die Kochstellen der Gasherde sind mit neuartigen versenkbaren Rippenringen ausgerüstet.

Besonderere Beachtung verdient es, daß sämtliche Gasparherde auch mit auswechselbaren, leicht zu reinigenden Brennern geliefert werden. (Seite 11).

Die zur Platzvergrößerung dienenden Abstellplatten sind teilweise abklappbar, dabei mit verstellbaren und feststellbaren Stützen versehen. Sie können auf Wunsch auch mit einem Rund- oder Längsbrenner für Bratpfannen oder Fischkessel versehen werden.

Hoffmann-Gasparherde werden mit einem oder zwei Brat- und Backöfen (übereinander) geliefert. Die Beheizung dieser erfolgt mit zwei herausziehbaren Röhrenbrennern oder durch auf Unter- und Oberhitze einstellbare Wendebrenner (Seite 10), die bei den Herden mit Doppelbrater in der Mitte zwischen den beiden Brat- und Backöfen angebracht sind. Der obere Bratraum wird von untenher beheizt. Für Verwendung des unteren Backofens als Grill werden gußeiserne Strahlplatten eingebaut. Durch die wohldurchdachte, sinnreiche Führung der Heizgase ist



die Beheizung des Raumes eine sehr gute und gleichmäßige. Durch sie ist die Hitze einwirkung auf Back- oder Bratgut von allen Seiten eine gleich gute und wird durch außerordentlich genaue, absolut sichere Regulierungsmöglichkeit der Heizflammen das Gelingen eines jeden Bratens und Kochens unbedingt gewährleistet.

Der untere Raum des Doppelbraters, auch „Grillraum“ genannt, wird von den Heizflammen direkt beheizt. Er erhält also nur Oberhitze, die sich vorzüglich zum Braten im Grill verwenden läßt. Diese Oberhitze des Grillraums wird durch die Strahlplatten aufgespeichert und festgehalten und diese gewährleisten durch ihre intensive Abstrahlung selbst bei fleingestellter Flamme ein vorzügliches Braten und Bräunen des Bratgutes. Ein neues Modell mit 2 Brat- und Backöfen ist so konstruiert, daß in beiden Backöfen gebacken sowie auch gebraten werden kann.

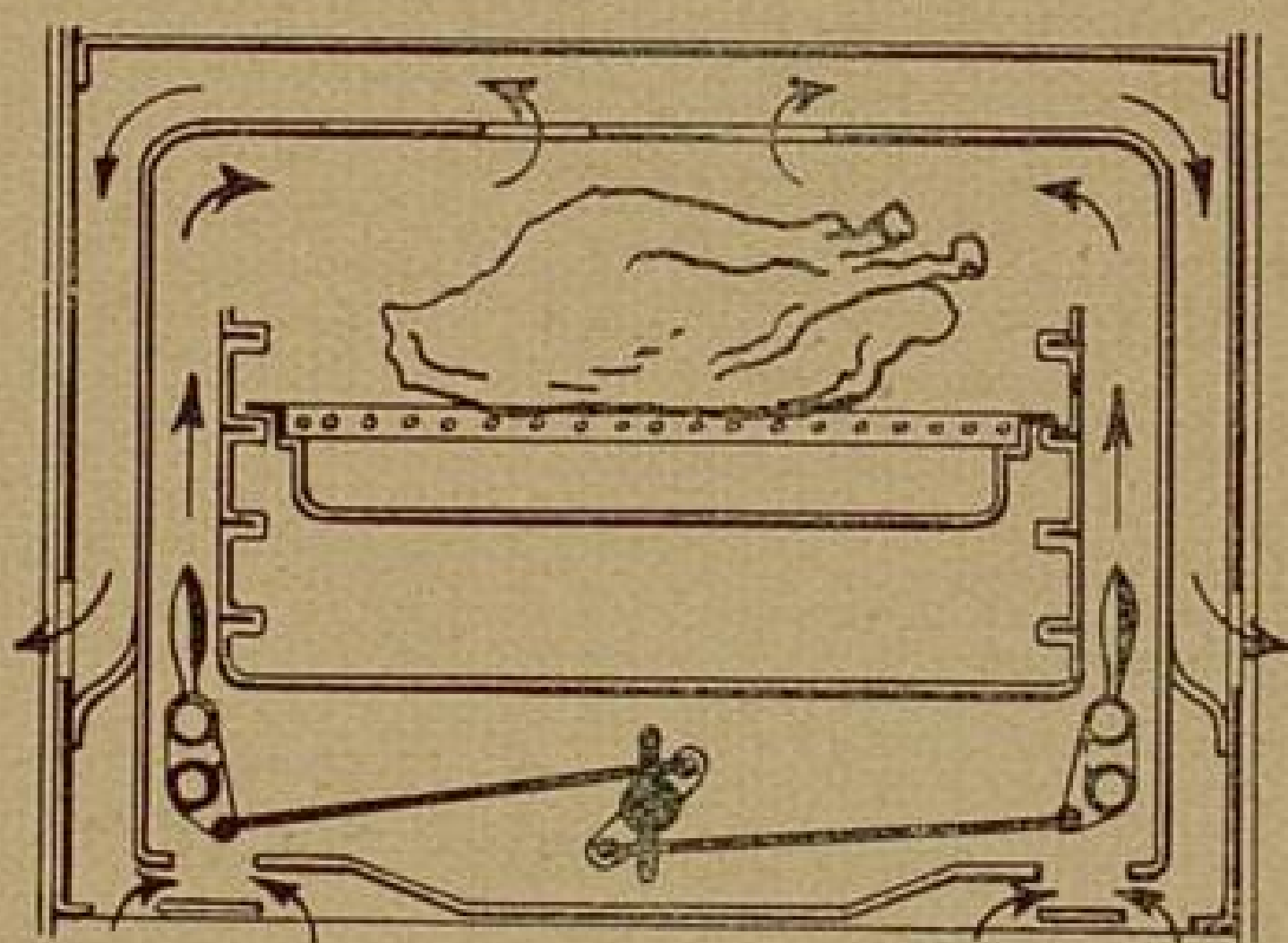


Abb. 8.

Hitze des oberen Raumes zum Backen von aller Art Kuchen, Torten, Brot oder Auflauf verwenden.

Die Hoffmann-Herde mit nur 1 Brat- und Backofen sind mit Wendebrennern versehen. Es sind dies unterhalb des Backofens je seitlich angeordnete Röhrenbrenner, die durch einen Doppelhebel mit einem

Somit kann man in den Hoffmann-Gasparherden mit dem Doppelbrater zu gleicher Zeit in beiden Räumen braten

Man kann aber auch die strahlende Oberhitze des unteren Raumes zum Braten auf dem Rost und die feinregulierte

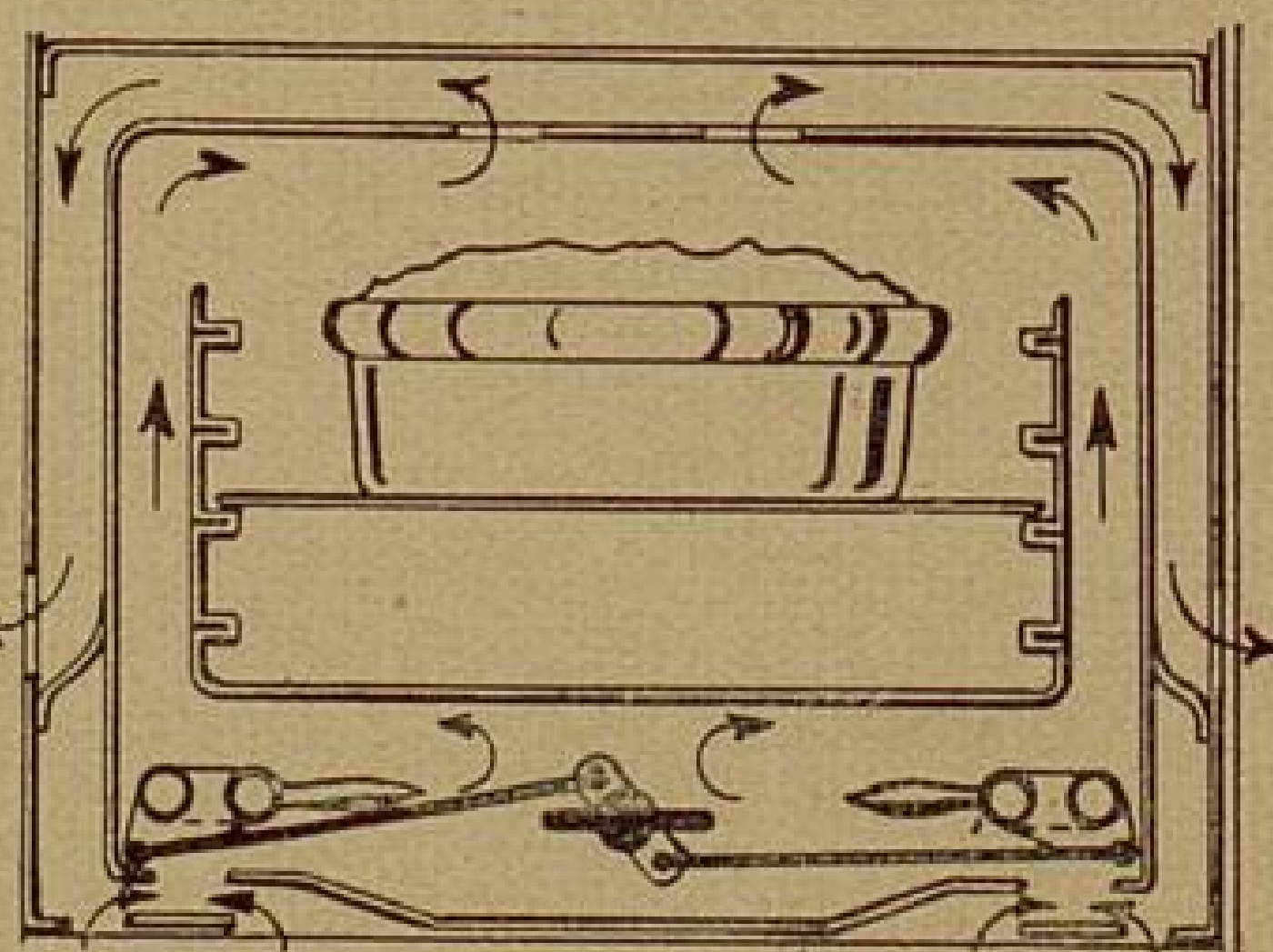


Abb. 9

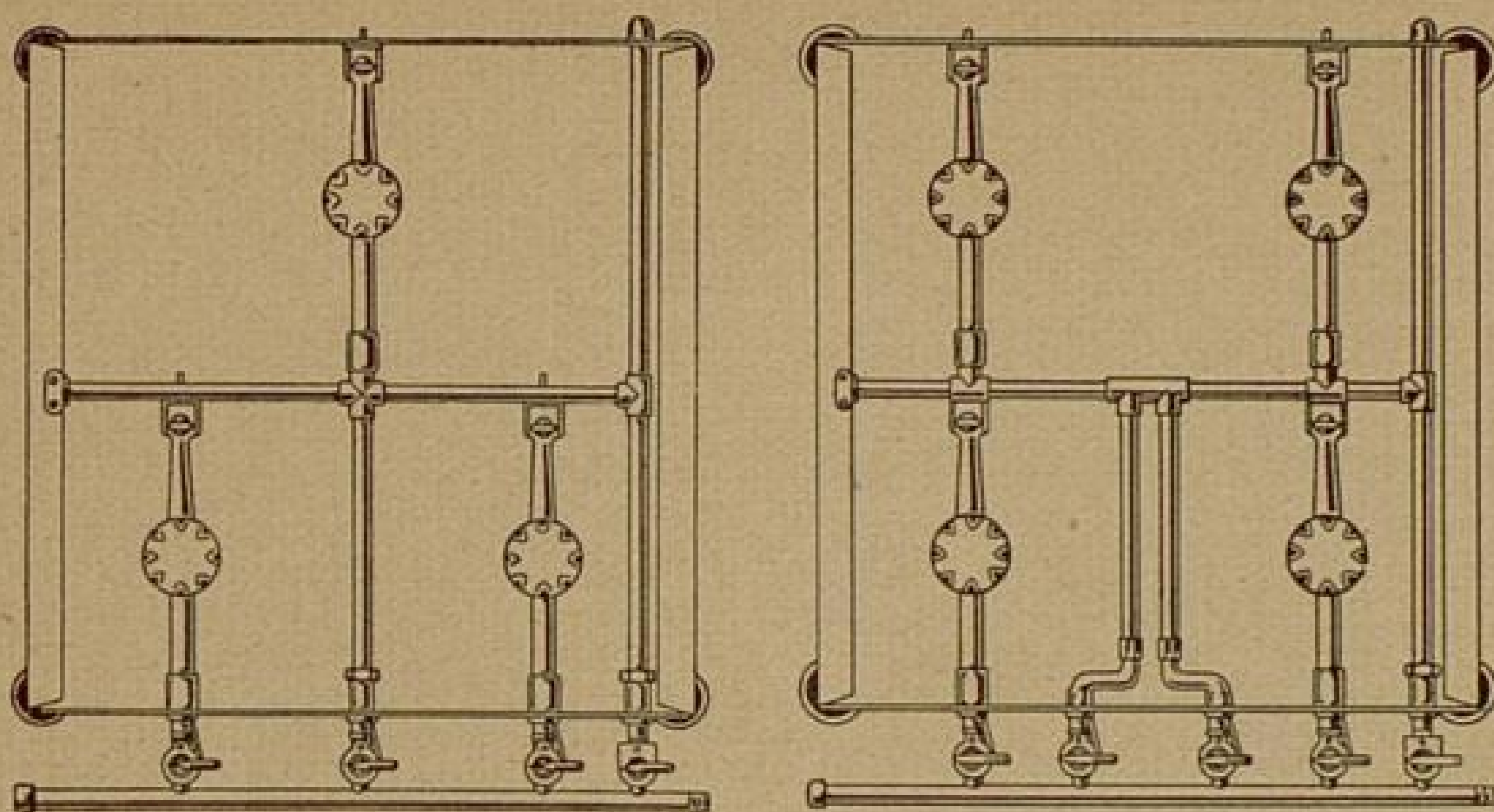
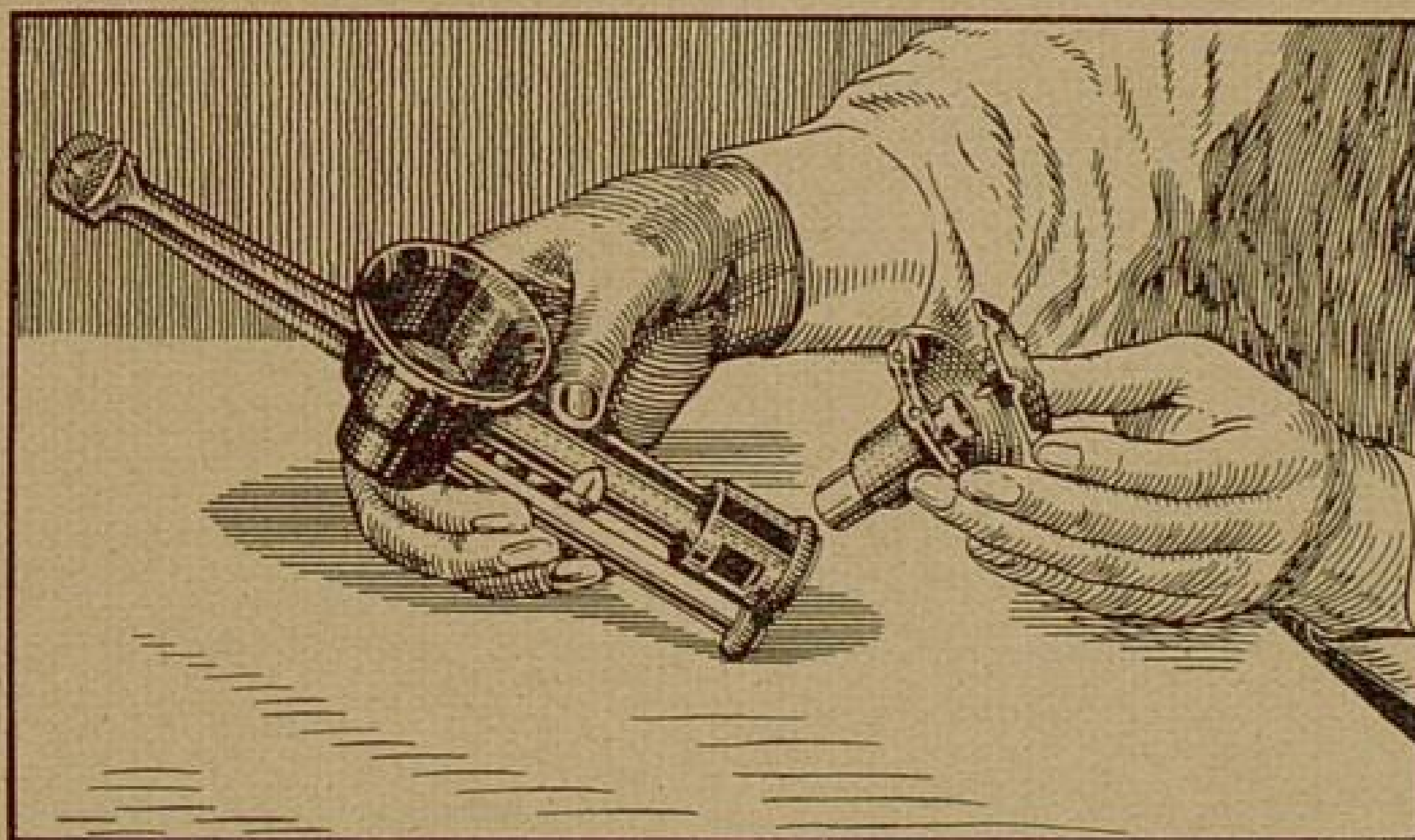


Abb. 8 Hoffmanns auswechselbare Doppelsparbrenner. Abb. 10



Der heraus- und auseinandergenommene Abb. 11
auswechselbare Doppelsparbrenner. (zu Seite 9).

Auswechselbare Brenner sind eine äußerst zweckmäßige Verbesserung an den Hoffmann-Gas-Sparherden. Sie ermöglichen eine gleichmäßige Höhenstellung, ruhen gasdicht in ihren Lagern, sind aber gleichwohl durch die Halbdrehung einer Stellschraube leicht auszulösen. Danach ist eine durchaus bequeme Reinigung der Brenneröhren, sowie des lose aufliegenden konischen Ein-
satzes und des dazu gehörigen Deckels möglich. Die Hoffmann-Gassparherde haben vor vielen anderen Marken den großen Vorzug, daß bei ihnen immer die gleiche auswechselbare Brennergröße Verwendung findet.



drehbaren Gestänge verbunden sind und leicht durch eine Drehung des Hebels in die gewünschte Stellung gebracht werden können.

Beim Backen soll sonach der Hebel mit der Aufschrift „Anstecken, Backen“, wagrecht stehen, wobei die flammen ebenfalls wagrecht stehen und sowohl Unter- wie Oberhitze gleichzeitig spenden, da die Heizgase den Backofen allseitlich umziehen und beheizen können. (Siehe Abb. 8 und 9 Seite 10).

Beim Braten bringe man den Hebel in senkrechte Stellung, wodurch wiederum die flammen die gleiche Stellung wie der Hebel einnehmen und eine strahlende Oberhitze erzeugen, die sehr vorteilhaft zum Braten auf dem Rost, wie auch in der Pfanne auszunützen ist, weil durch diese ein rascher Porenschluß erreicht und das Bratgut sehr zart, schmackhaft und leicht verdaulich wird.

Zweckmäßigerweise ist, wie schon gesagt, der Hebel mit einem Schriftblättchen und der Aufschrift „Anstecken, Backen“ versehen, die der Hausfrau sofort angibt, ob die flammen ihrer Aufgabe entsprechend gestellt sind. Die Skala am Backofenhahn zeigt ferner die jeweilige flammenstellung an, sodaß leicht und mühelos die richtige flammenstellung und ihre Regulierung kontrolliert werden kann.

Unterhalb der Koch-Brenner befindet sich ein herausziehbares emailliertes Schmutzblech, mit dem alle übergekochten Speiseteile mühelos zu entfernen sind, ohne das Kochen unterbrechen zu müssen.

II.

Das Kochen auf Hoffmann-Gasparherden.

Bei einem Gasherd ist stets als erste Regel zu beachten; niemals mehr Hitze zu erzeugen, als zur fertigstellung dieser oder jener Speise unbedingt notwendig ist. Sobald der Inhalt eines Topfes kocht, muß die flamme sofort auf „klein“ gestellt werden, denn mehr wie kochen kann es nicht!

Man mache es sich ferner zur Regel, die flammen nicht früher anzuzünden, bis alle Töpfe kochfertig bereit stehen!