

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungskurs**

**Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>**

**Mannheim, [ca. 1915]**

Die Küche

**urn:nbn:de:bsz:31-106241**

# Der Haushalt.

## Die Küche.

### Der Herd.

Der Haupteinrichtungsgegenstand der Küche ist der Herd, und die kluge Hausfrau wird ihm ihre ganz besondere Sorgfalt zuwenden. Von seiner Beschaffenheit hängt nicht nur das gute Gelingen der Speisen, sondern auch Brennstoffverbrauch und Zeiteinteilung der Hausfrau ab.

### Der Kohlenherd.

In Gegenden ohne Gas ist der Kohlenherd Alleinherrscher in der Küche auch im Sommer. Ueberall dort, wo mit der Feuerung des Herdes zugleich die Küche, vor allem die Wohnküche, geheizt werden muß, wird man im Winter den Kohlenherd nicht entbehren können.

Der einfachste und billigste Kohlenherd ist der eiserne, dessen Wände und Herdplatte geschwärzt sind. Die Instandhaltung ist etwas umständlich und schmutzig, denn nach dem Abwaschen muß der Herd immer wieder neu geschwärzt werden, wenn er sein gutes Aussehen behalten soll.

Wesentlich einfacher in der Behandlung und auch gefälliger im Aeußeren sind die weißen emaillierten und die Kachelherde, aber natürlich sind sie in der Anschaffung etwas teurer. Sie werden, wenn sie abgekühlt sind, mit Seifenwasser abgewaschen und die Nickel- oder Kupferteile mit Tüchern blankgerieben. Vom Schmirgeln der Herdplatten ist die moderne Hausfrau mehr und mehr abgekommen, weil dies einen starken Zeit- und Kräfteverbrauch verlangt. Wird die Platte gut sauber gehalten, unter Umständen von Zeit zu Zeit leicht eingefettet, so sieht sie auch ohne Hochglanz

gut aus. Kann eine Hausfrau der alten Schule sich trotzdem nicht entschließen, ihre Herdplatte ungeschmirgelt zu lassen, so kann sie sich die Arbeit erleichtern, indem sie die noch lauwarme Platte zunächst tüchtig mit Vin feigt. Das Schmirgelpapier wird entweder in einen dazu bestimmten Rahmen eingespannt, oder man legt es unter ein altes dickes Tuch, weil man so stärker aufzudrücken vermag.

Wichtiger noch als das hübsche Aeußere des Herdes ist seine innere Beschaffenheit, denn davon hängt seine Brenn- und Heizfähigkeit ab. Da sind es vor allem Feuerraum und Züge, die uns interessieren müssen. Der Feuerraum soll möglichst dicht unter der Herdplatte liegen und nicht zu groß sein. Ist er zu hoch, so ist das Feuer zu weit von der Herdplatte entfernt und es geht dadurch viel Wärme verloren. Ist der Feuerraum zu groß, so braucht man zuviel Feuerungsmaterial, denn die hindurchstreichende Luft verbraucht ein zu großes Teil der erzeugten Wärme. In diesem Falle kann man sich leicht selber helfen, indem man einen Teil des Rostes in der Breite mit Steinen zumauert. Dagegen wird das Höherlegen des Rostes besser vom Fachmann ausgeführt.

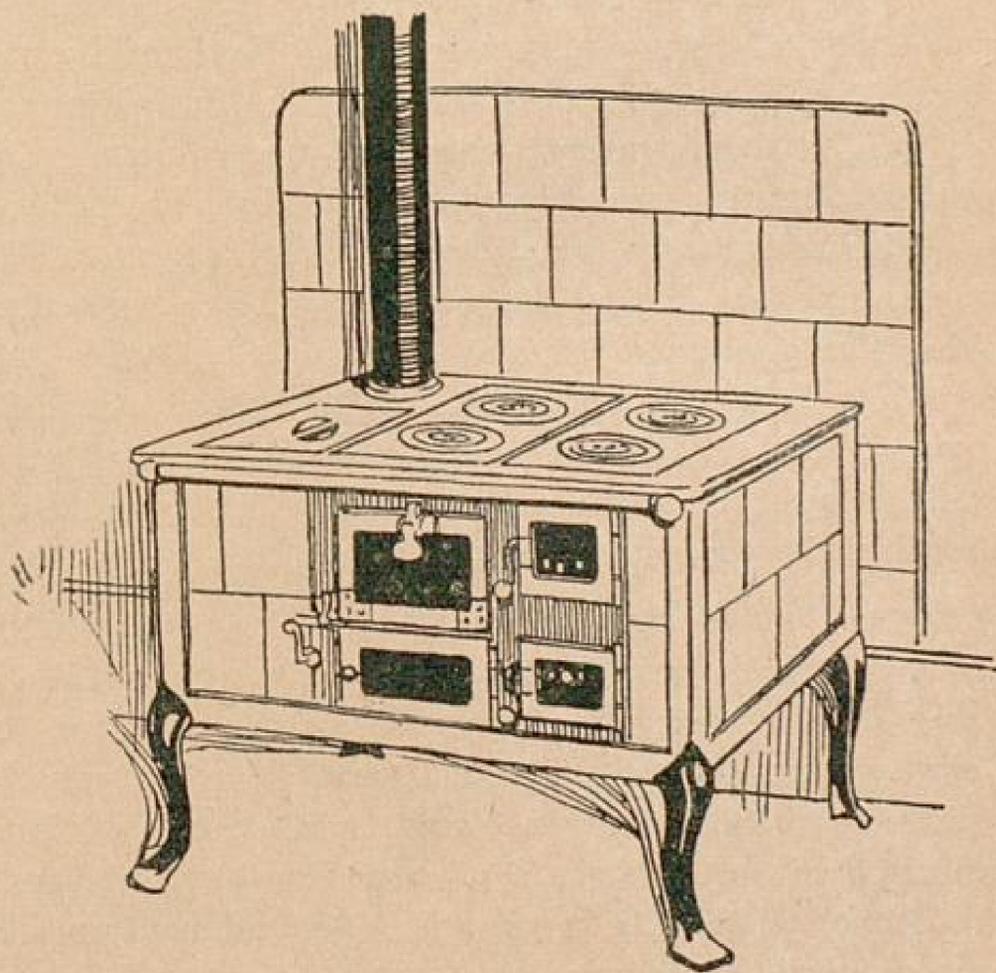
Damit die Heizgase die ganze Herdplatte bestreichen, soll der Feuerraum unten schmaler sein und sich nach oben erweitern. Die Stäbe des Rostes sollen nahe beisammen liegen, damit das feine Brennmaterial nicht ungenützt hindurchfällt. Die Heizgase müssen vom Feuerraum aus unter der Herdplatte hinstreichen, um den Backofen herum und zuletzt noch am Wasserschiff vorbeiziehen, ehe sie in den Schornstein entweichen. Durch Regulierklappen sollte die Möglichkeit geschaffen sein, den einen oder anderen Weg abzusperren, damit die Wärme stärker an einer Stelle wirkt.

Die Züge sollen nicht zu eng sein, weil sie sich sonst rasch mit Ruß füllen, aber auch nicht zu weit, damit nicht zuviel Wärme verloren geht. Das Ziehen des Herdes kann in der gleichen Weise wie beim Zimmerofen durch eine vor die Aschentüre gehaltene brennende Kerze geprüft werden. Der Herd zieht richtig, wenn die Kerzenflamme rechtwinklig abgebogen wird. Nicht selten zeigt sich bei dieser Prüfung, daß der Zug zu schwach ist, und als Ursache ergibt sich dann eine starke Verrußung des Herdes. Zieht der Herd auch nach der Reinigung noch nicht genügend, so wird die Ausmauerung geändert werden müssen.

Die Reinigung des Herdinnern muß mit einer gewissen Sorgfalt vorgenommen werden, damit nicht die ganze Küche schmutzig wird. Man nimmt zunächst vorsichtig das Rohr heraus und putzt es; dann werden behutsam die Ringe und die obere Platte in die Höhe gehoben und der Ruß, der sich auf der Unterseite angelegt hat, mit zusammengeknülltem Zeitungspapier abgerieben und zwar so, daß er in den offenen Herd hinein-

fällt. Die Hausfrau achte sehr darauf, daß die Arbeit mit langsamen festen Strichen ausgeführt werde, damit der Ruß nicht aufwirbelt. Die gepuhte Platte wird dann beiseite gestellt und das Innere des Herdes gereinigt. Auch hierbei ist zusammengeknülltes Zeitungspapier ein ausgezeichnetes Hilfsmittel. Man reibt damit die Wände des Backofens und des Wasserschiffes sauber ab und schiebt den Ruß so zusammen, daß er entweder durch die Züge oder durch den Rost nach unten fällt. Dann braucht man ihn nur noch mit der Ofenkrücke durch die eigens für die Reinigung angebrachte Türe herauszuholen, den Aschenkasten auszuleeren, und das schwere Werk ist vollbracht.

Jetzt wird die Platte mit den Ringen wieder aufgelegt, das Rohr eingesetzt und das Äußere je nach der Beschaffenheit des Herdes wieder in Ordnung gebracht.



Der Kohlenherd

Von ausschlaggebender Bedeutung für das richtige Brennen des Herdes ist auch die Beschaffenheit des Schornsteins. Dieser soll über das Dach hinausragen und gegen direkte Sonnenbestrahlung, sowie gegen Wind geschützt sein, damit der im Schornstein emporsteigende Rauch nicht zurückgedrückt wird und der Herd nicht raucht. Durch Aufsetzen eines Kaminhutes kann ein unzureichender Schornstein oft verbessert werden.

Raucht der Herd stark, so hilft ein rasch aufloderndes Feuer, das man im Schornstein entzündet. Man nimmt dazu einen nicht zu kleinen Strohwisch oder ein paar Hände voll leicht zusammengeknülltes Papier, das rasch aufflammt und schnell soviel Wärme erzeugt, als nötig ist, um die kalte Luft im Schornstein zu durchstoßen und Raum für die Abzugsgase zu schaffen, das dann aber auch rasch verlöscht.

Selbstverständlich spielt beim Herd — genau wie bei der Ofenheizung — das Brennmaterial eine wichtige Rolle. Am besten probiert die Hausfrau aus, was in ihrem Herd gut brennt, denn hier hat wirklich das Wort Berechtigung: „Probieren geht über Studieren“. Im allgemeinen brennen schwer entzündbare Materialien wie Koks und Anthrazit nicht gut in kleinen Feuerungen, während Steinkohlen und Briketts fast überall verwendbar sind.

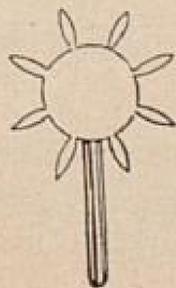
Will man nachlegen, so schiebt man die Glut zurück und legt von vorne ein, damit die Kohlendgase über die Flamme hinstreichen müssen und entzündet werden. Ist man gewöhnt, von oben nachzufüllen, so sollte man aus dem gleichen Grunde wenigstens die Glut auf die Seite nach dem Schornstein zu schieben und das neue Brennmaterial gegen die Außenwand des Herdes zu auflegen. Brennstoffe, die sich schwer entzünden, müssen mitten auf die Glut gelegt werden und nicht zu dicht, damit sie die Glut nicht ersticken. Man sollte den Herd nie stärker heizen, als nötig ist, um die Speisen zum Kochen zu bringen und eben dabei zu erhalten. Zu starke Hitze beeinträchtigt meist die richtige Zubereitung der Speisen, und außerdem wird dabei mehr Brennmaterial verbraucht als nötig.

In den letzten Jahren hat sich der Grudeherd in weiten Kreisen Eingang verschafft. Auf einem großen, aber sehr engen Rost wird mit Grudekoks ein ständiges, langsam brennendes Feuer erhalten, das einen verhältnismäßig großen Ofenraum heizt. Durch Abdecken mit Asche kann das Feuer stark abgedämmt werden, sodaß nur eben die Glut erhalten bleibt. Durch Schüren und frisches Auflegen vor dem Kochen wird der Grudekoks in Brand gesetzt. Bei sachgemäßer Behandlung kann der Grudeherd jahrelang brennen, ohne auszugehen, sodaß also die Arbeit des Feueranzündens wegfällt. Sehr angenehm ist auch, daß er ständig warmes Wasser liefert, weniger angenehm aber, daß die Speisen eine bedeutend längere Kochzeit haben, und daß stärkere Hitze, wie sie zum Anbraten und Ankochen mancher Speisen erforderlich ist, schwer zu erzielen ist. Auch machen sich oft Abzugsgase bemerkbar, gegen die manche Menschen empfindlich sind, und die sehr feine Asche fliegt bei der geringsten Unvorsichtigkeit leicht in alle Ecken und Ritzen der Küche.

## Der Gasherd.

Was in der städtischen Küche der Gasherd bedeutet, darüber sind sich wohl alle Hausfrauen einig. In der kleinsten Mietwohnung ist er zu finden, denn besonders im Sommer sind seine Vorzüge so groß, daß manche Frau lieber auf alles mögliche andere verzichtet, als daß sie ihren Gasherd missen möchte. Und dadurch, daß er in allen Größen, allen Ausführungen und dementsprechend auch in den verschiedensten Preislagen zu haben ist, können auch alle Bedürfnisse befriedigt werden. Die Industrie ist dauernd bemüht, die Konstruktion des Gasherdes zu verbessern, damit vor allem der Gasverbrauch auf das mögliche Mindestmaß eingeschränkt wird. Wer noch einen ganz alten Herd besitzt, tut gut daran, ihn durch einen neueren zu ersetzen. Der Anschaffungspreis wird sich verhältnismäßig rasch durch Gasersparnis bezahlt machen.

Beim Einkauf eines Gasherdes ist besonders darauf zu achten, daß er mit Sparflammen ausgerüstet ist. Die meisten modernen Gasherde haben die sogenannten Doppelsparbrenner, d. h. es führen vom Hahn zwei Röhren zum Brenner: eine weitere für die große Flamme und eine enge mit ganz feiner Düse für die kleine Sparflamme. Während die große Flamme etwa 400 bis 500 Liter Gas in der Stunde verbrennt, braucht die kleine nur 40 bis 50 Liter, und dieser geringe Gasverbrauch genügt, bis zu 3 Liter Inhalt eines Kochtopfes im Kochen zu erhalten. Es leuchtet darum ohne weiteres ein, daß sehr viel Gas gespart wird, wenn man die Speisen auf der großen Flamme nur ankoht und dann auf kleiner Flamme weiterkochen läßt.



Volle Gasflamme

Sparflamme

Die Brenner sollen zur Reinigung leicht herausnehmbar sein.

Wie beim Kohlenherd zieht man heute beim Gasherd die emaillierten Platten vor, da ihre Reinhaltung weniger mühsam und zeitraubend ist als die der geschliffenen Platten.

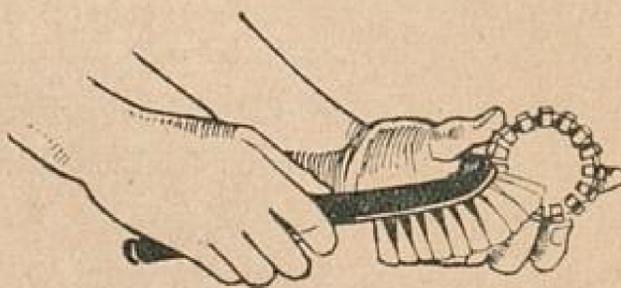
Die flammen für den Gasbackofen sollen bequem zu entzünden und sicher Kleinzustellen sein.

Der leichteren Reinigung wegen sind bei den neuesten Gasherden fast alle Teile, wie Seitenwände, Herdplatte, Backofenwände, Schmutzblech und Brennröhren emailliert. Manche Gasherde haben unter dem Backofen noch einen besonderen Grillraum, der von dem Backofenbrenner die notwendige Oberhitze erhält, oder es sind sog. Schwenkbrenner vorhanden, die es ermöglichen, den Backofen auf Unter- oder Oberhitze einzustellen.

Eine große Bequemlichkeit bedeuten die an den Seiten des Gasherdes angebrachten Abstellplatten, die oft auch zum Herunterklappen eingerichtet sind.

Wo Kinder im Hause sind, sollte unbedingt darauf gesehen werden, daß der Backofenhahn eine Sicherung besitzt, die leichtes Aufdrehen unmöglich macht. Im übrigen gilt, was wir bei der Gasbeleuchtung über die notwendigen Sicherheitsmaßnahmen, die Berechnung des Gases usw. gesagt haben, natürlich auch für das Kochen mit Gas. Je nach der Größe des Haushaltes wählt man den drei- oder vierflammigen Gasherd.

Mindestens ebenso wichtig wie das System, ja vielleicht noch wichtiger, ist die richtige Behandlung des Gasherdes.



Abbürsten des Brennerkopfes

Vor allem ist darauf zu achten, daß die Brenner in Ordnung gehalten werden. Zur Reinigung wird der Brennerkopf und der Brennerdeckel herausgenommen und von übergelaufenen Speisereften gereinigt. Bei älteren Herden, wo der Brenner nicht herauszunehmen ist, nimmt man die Platte ab und bürstet die feststehenden Brenner mit einer schmalen, harten Bürste ab. Geschliffene Ringe und Deckel dürfen niemals auf der emaillierten Platte liegend mit Schmirgelpapier gerieben werden, da diese sonst Schaden leidet. Der Brat- und Backofen ist nach der Benützung, solange er noch warm ist, mit Zeitungspapier auszureiben. Hierdurch wird das verspritzte Fett gleichmäßig verteilt und verhindert die Verrostung des Ofens.

Stets sollte der Gasherd durch ein festes, weites Rohr an das Hauptleitungsgasrohr angeschlossen sein. Die früher üblichen Gummi- oder beweglichen Metallschläuche werden leicht undicht und bilden dadurch eine Gefahrenquelle und zugleich die Ursache erhöhten, unnötigen Gasverbrauches. Aus dem Zuleitungsrohr strömt das Gas in das Rohr am Herd, an dem die Hähnen für die einzelnen Brenner sitzen. Wird ein Hahn geöffnet, so strömt das Gas durch eine Düse in das Brennerrohr, in dem es mit Luft gemischt wird; der Sauerstoff der Luft ist zur Steigerung der Hitze unbedingt nötig, doch muß die Luftzufuhr im richtigen Verhältnis zur Menge des einströmenden Gases stehen. Sie kann durch den Luftschieber



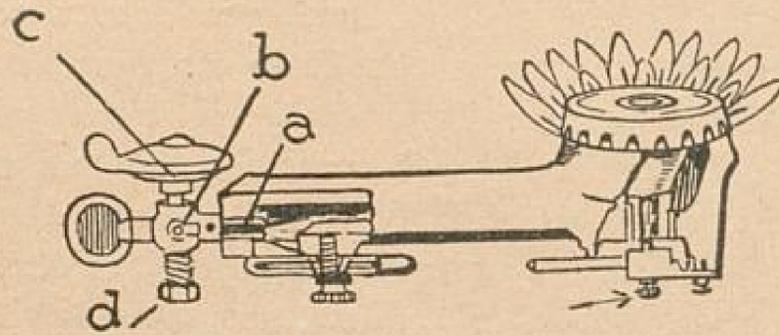
Abbürsten des feststehenden Gasbrenners am Gasherd

reguliert werden. Die Flamme muß ruhig mit abgegrenztem grünen Kerne brennen. Zeigt sie gelbe Spitzen oder brennt sie langgezogen, ohne blaugrünen Kern, so erhält das Gas zu wenig Luft. In diesem Falle ist der Luftschieber so weit zu öffnen, bis die Flamme den scharfbegrenzten blaugrünen Kern zeigt.

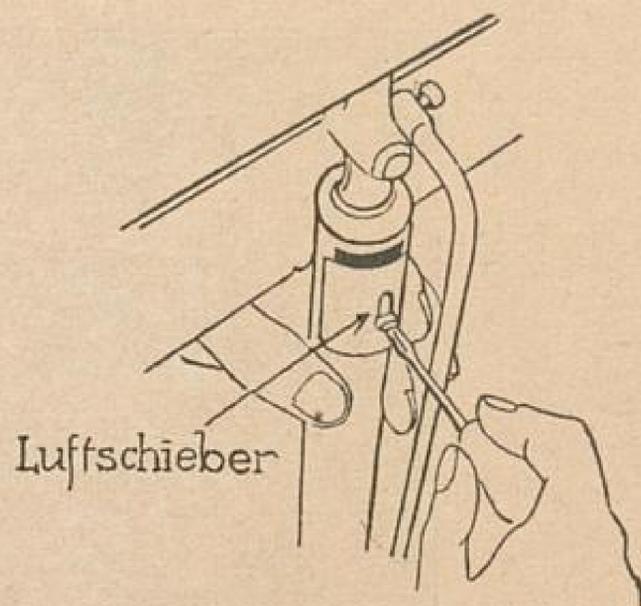
Schlägt die Kocherflamme zurück, so hat der Brenner zuviel Luft. Der Luftschieber ist etwas zu schließen, jedoch nur so weit, daß der Flamme der scharfbegrenzte blaugrüne Kern erhalten bleibt.

Brennt die Flamme bei Großstellung nur schwach, so ist in den meisten Fällen entweder die Düse (a) (siehe Abb. Seite 10) oder

die Bohrung am Hahnen (b), durch die das Gas strömt, verstopft. Man entfernt die Schraube (d) und reinigt die Düse (a) mit einer Nadel.



Brennerregulierung am Gasherd



Die Einstellung des Luftschiebers

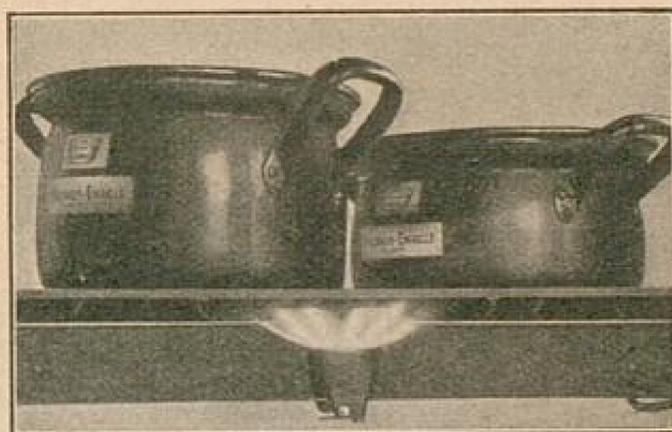
Der Flammenkranz soll nie größer als der Boden des Topfes sein, da die Spitze der Flamme die stärkste Heizkraft besitzt, während der blau-grüne Kern kaum Wärme entwickelt. Die Heizgase steigen an den Topfwänden empor, und so kann man viel Gas sparen, wenn man 2 bis 3 Töpfe aufeinanderstellt. Natürlich wird man in den untersten Topf die Speise geben, die die längste Kochzeit oder die stärkste Hitze verlangt, und zu oberst kommt der Wasserkessel. Passen die Töpfe nicht genau aufeinander, so legt man einen sogenannten Ringdeckel dazwischen.

Die Töpfe müssen stets auf der offenen Flamme stehen, weil das Erwärmen der Herdplatte, das früher üblich war, viel zu viel Gas erfordert. Damit die Heizgase an den Wänden des Topfes aufsteigen können, muß zwischen Kochtopf und Kochplatte ein Zwischenraum bleiben. Ist der Topfboden größer als der Ausschnitt in der Herdplatte, so stellt man den Topf etwas erhöht auf einen Rippenring.

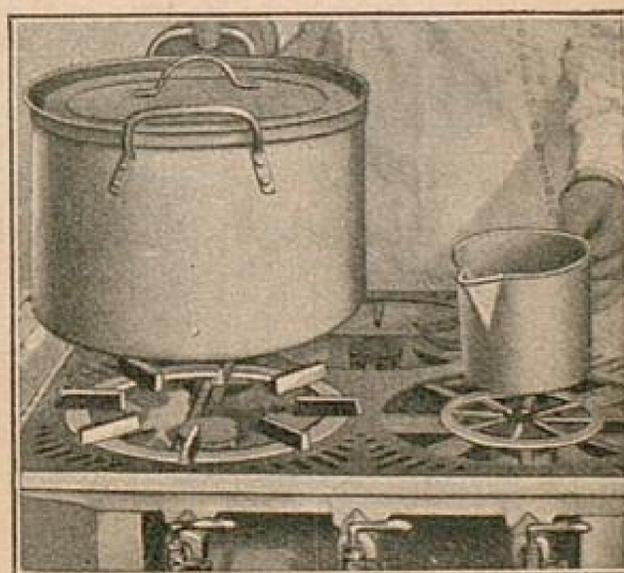
Das Gas ist immer erst dann zu entzünden, wenn der Topf fertig zum Aufstellen ist, denn der Gasmesser registriert auch die geringste Gasmenge, die unausgenützt verbraucht wird.



Das Turmkochen spart Gas



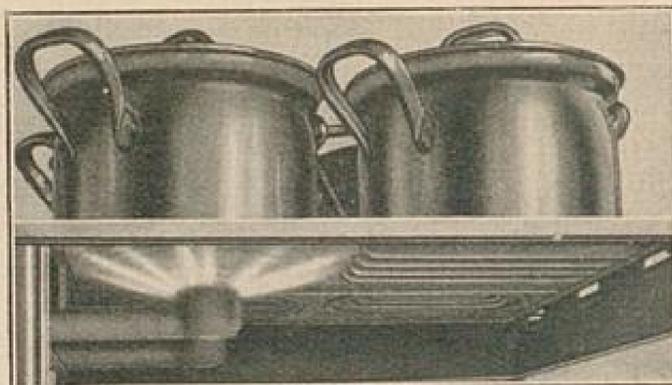
Falsch: Nicht die Herdplatte soll erwärmt werden, sondern die Töpfe sollen auf der offenen Flamme stehen



Größere Töpfe stellt man erhöht auf den Rippenring

Zum Kochen mit Gas sind Töpfe mit breitem Boden, also großem Durchmesser, hohen Töpfen vorzuziehen, da die große Bodenfläche eine bessere Ausnützung der Wärmegase ermöglicht.

Beliebt sind auch die sogenannten kombinierten Herde, eine Vereinigung von Gas- und Kohlenherd, im gleichen, äußeren Rahmen. Sie sehen gut aus, nehmen verhältnismäßig nicht viel Platz weg und sind deshalb besonders für kleinere Küchen sehr geeignet. Ueber ihre Behandlung gilt natürlich daselbe, was über die beiden Herdtypen bereits gesagt wurde.



Falsch: Der Flammenkranz der Gasflamme ist größer als der Topfboden

## Die Kochkiste.

Die Kochkiste hilft der Hausfrau, die mit ihr umzugehen versteht, nicht nur sehr viel Gas, sondern auch viel Zeit ersparen. Was in die Kiste verstant ist, ist versorgt, braucht nicht mehr beobachtet und nicht mehr umgerührt zu werden, denn es läuft nichts über, und es brennt nichts an. Eine ganze Reihe von Speisen werden in der Kochkiste sogar schöner als auf dem Herd, weil die Hitze zum Garwerden geringer ist.

Nicht nur Reis quillt ganz besonders schön darin auf, auch Mehlschwitze, sämtliche Hülsenfrüchte, Teigwaren, manche Gemüse- und Fleischspeisen, — kurz alles, was zum Garkochen keine starke Hitze verlangt, wird wundervoll darin. Allerdings muß man Bescheid wissen über die Dauer der Vor- und Garzeit der einzelnen Speisen und über die Behandlung der Kochkiste selbst, sonst kann es vorkommen, daß das Essen, wenn man es am Mittag aus der Kochkiste nimmt, noch nicht weich ist. Wir lassen deshalb am Schlusse dieses Abschnittes ein Verzeichnis der Vor- und Garzeiten verschiedener Speisen folgen. Vielleicht trägt es dazu bei, daß sich manche junge Hausfrau mehr als bisher mit der Kochkiste befreundet.