

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

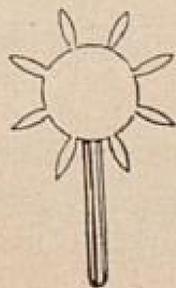
Der Gasherd

urn:nbn:de:bsz:31-106241

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.

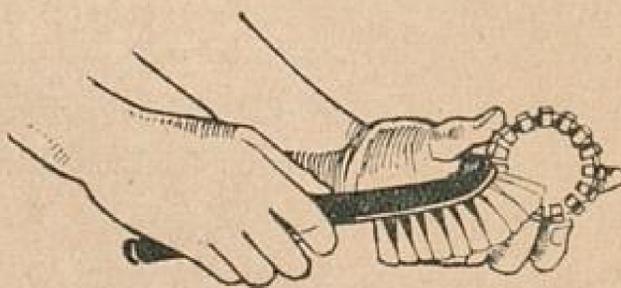
Die flammen für den Gasbackofen sollen bequem zu entzünden und sicher Kleinzustellen sein.

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.

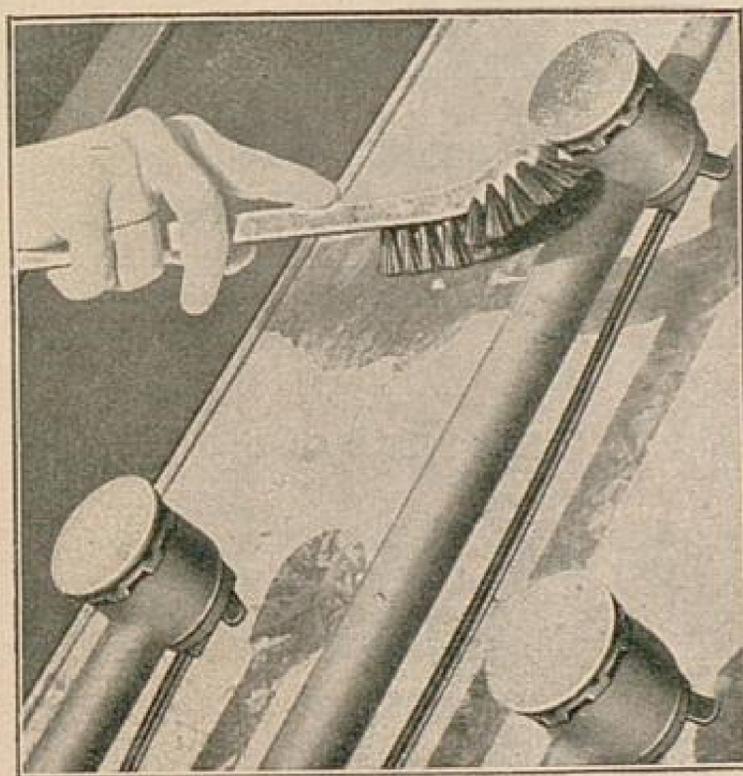
Mindestens ebenso wichtig wie das System, ja vielleicht noch wichtiger, ist die richtige Behandlung des Gasherdes.



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



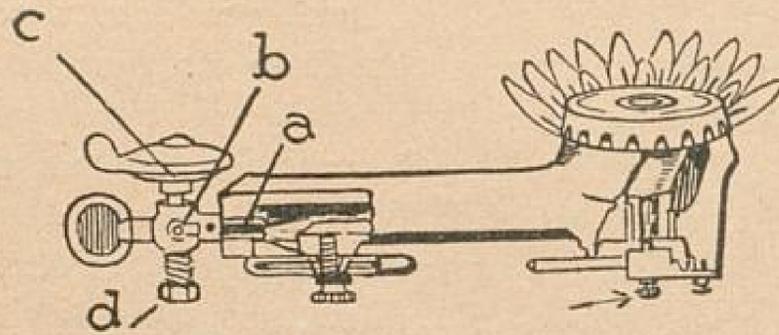
Abbürsten des feststehenden Gasbrenners am Gasherd

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.

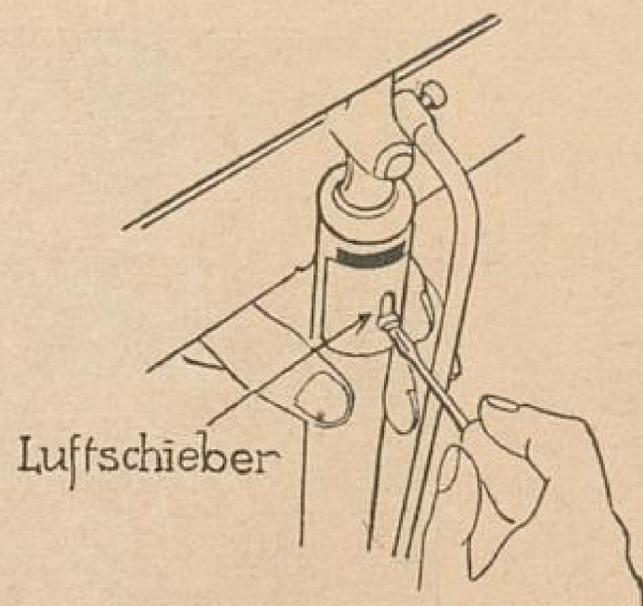
Schlägt die Kocherflamme zurück, so hat der Brenner zuviel Luft. Der Luftschieber ist etwas zu schließen, jedoch nur so weit, daß der Flamme der scharfbegrenzte blaugüne Kern erhalten bleibt.

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

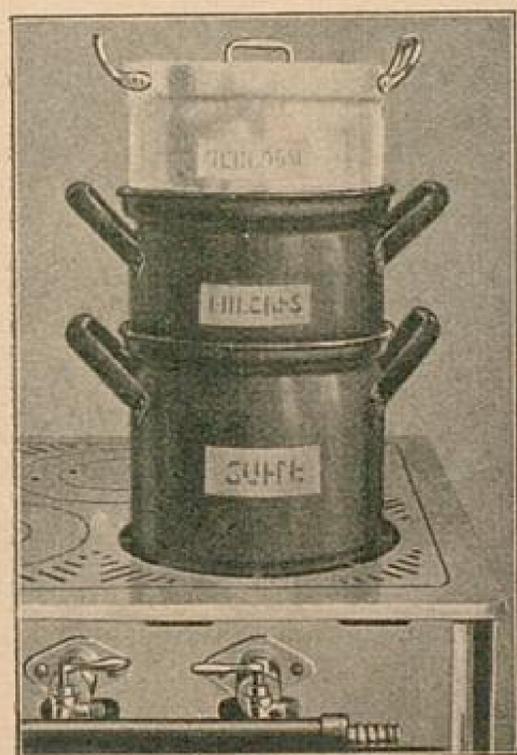


Die Einstellung des Luftschiebers

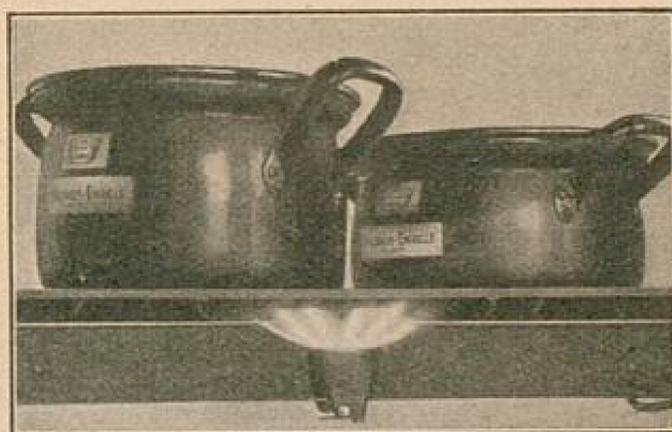
Der Flammenkranz soll nie größer als der Boden des Topfes sein, da die Spitze der Flamme die stärkste Heizkraft besitzt, während der blau-grüne Kern kaum Wärme entwickelt. Die Heizgase steigen an den Topfwänden empor, und so kann man viel Gas sparen, wenn man 2 bis 3 Töpfe aufeinanderstellt. Natürlich 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.

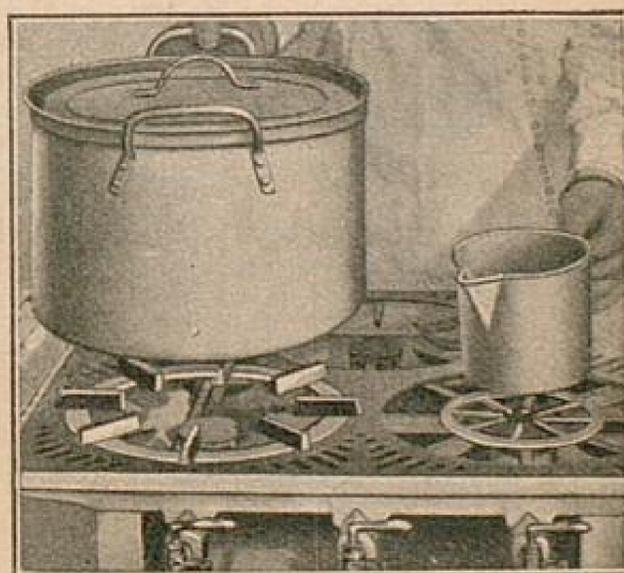
Das Gas ist immer erst dann zu entzünden, wenn der Topf fertig zum Aufstellen ist, denn der Gasmesser registriert auch die geringste Gasmenge, die unausgenützt verbraucht wird.



Das Turmkochen spart Gas



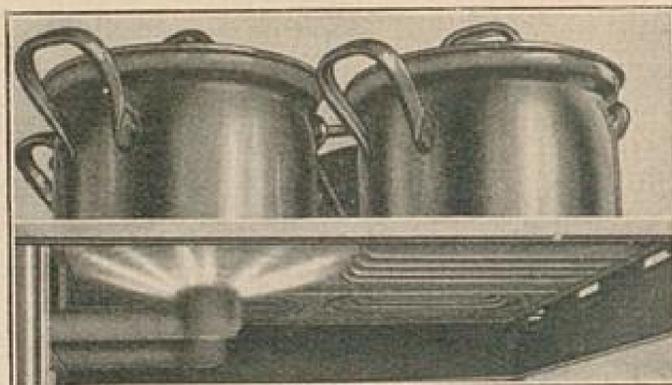
Falsch: Nicht die Herdplatte soll erwärmt werden, sondern die Töpfe sollen auf der offenen Flamme stehen



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 Garwerden 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.