

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 12 (1936-1937)
Heft: 8

Artikel: Das Gas in der Küche : Neues über Gasapparate und ihre Benützung
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1066229>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

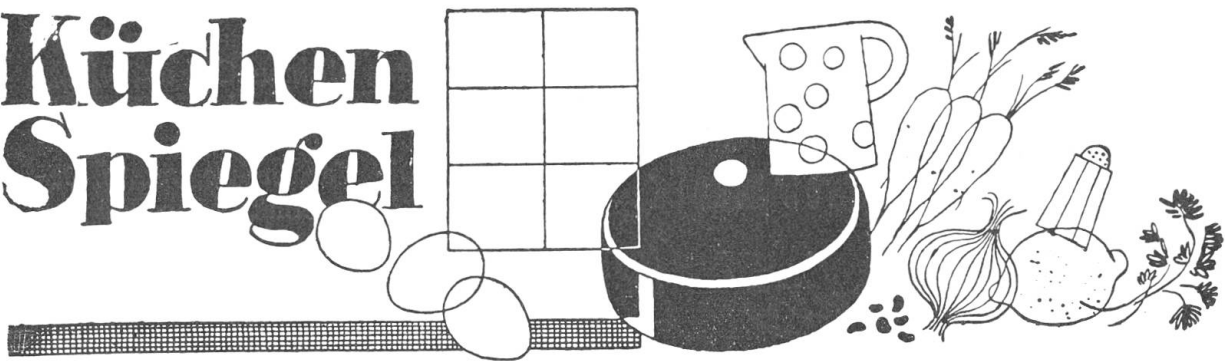
Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Küchen Spiegel



Das Gas in der Küche

*Neues über Gasapparate
und ihre Benützung
Von einem Fachmann*

Gasgekühlt

Frische, feste Butter, kühle Getränke und Eisspeisen werden in den warmen Sommermonaten ganz besonders geschätzt. Der Kühlschrank, der das alles und noch mehr möglich macht, ist heute kein übertriebener Luxus mehr.

Auch ein Kühlschrank kann rationell oder unrationell benützt werden. Er sollte keine Vorratskammer sein, in die man zum Beispiel alles Gemüse, das man vom Markt nach Hause bringt, hineinstellt. Wenn man einen Kühlschrank auch im Sommer mit Überlegung benützt, ihn vor allem für Milch, Butter, Eier, Getränke und leicht verderbliche Speisereste reserviert, so genügt für eine durchschnittliche Familie von 5—6 Personen ein Schrank von kleinem Format, dessen Anschaffungskosten und Betrieb nicht zu hoch zu stehen kommen.

Neu ist ein kleines Haushaltsmodell. Es ist innen 30 cm hoch, 36 cm breit und 26 cm tief, hat keine Maschinerie und verbraucht kein Wasser. Die Kühlung besorgt eine kleine Gasflamme. Diesen modernen Eisschrank hängt man am

besten in passender Höhe, möglichst in der Nähe des Herdes auf, so dass sein Inhalt übersichtlich und bequem zu benützen ist. Der Kühlschrank kann aber auch auf Füßen von irgendwelcher Höhe neben den Herd gestellt werden. Um den Platz im Innern möglichst auszunützen, befinden sich einige aufeinander abgepasste Glasgefäße darin, die mit den Lebensmitteln gefüllt werden. Ausserdem liefert der Kühlschrank Eiswürfel oder kleine Glacé-Desserts. Der Unterhalt kostet ungefähr Fr. 4.50 im Monat.

Bügeln mit Gas

Das elektrische Bügeleisen ist allgemein bekannt. Neuerdings wird aber auch wieder häufiger mit Gas gebügelt. Dazu sind nötig: zwei Bügeleisen, ein Spezial-Gasheizofen und eine Unterlagsplatte. Die Anschaffungskosten betragen Fr. 32. Beim Bügeln braucht man abwechselungsweise die beiden Eisen. Der Gasverbrauch ist 2 Rappen pro Stunde, doch ist es ein gewisser Nachteil, dass man in der Küche bügeln muss, da der Bügelheizofen an die Kochleitung angeschlossen wird.

Früher hegten viele Leute gegen

Gas-Warmwasserbereiter

ein gewisses Misstrauen, denn man hatte vielleicht irgendwann einmal von einer Explosion gehört. Bei den neuen Apparaten ist ein solches Misstrauen ganz und gar unbegründet. Dass man in der Nähe irgendeiner Flamme, also auch einer Gasflamme, nicht mit Benzin hantieren soll, ist selbstverständlich.

Der Gasboiler hat im Gegensatz zum elektrischen Boiler den grossen Vorteil,

Durch eine winzig kleine

Gas-Sparflamme

werden im

Gas-Kühlschrank

Electrolux

automatisch

Kälte und Eis erzeugt

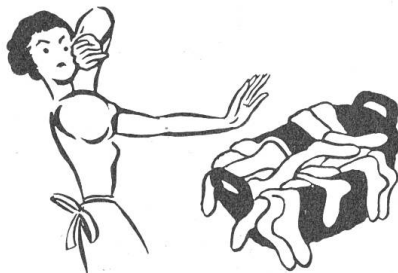
Vom **kleinsten bis zum größten** Modell mit den letzten Neuerungen im Kühlschrankbau versehen.

Das kleinste Modell z. B. kann bei Platzmangel sogar an der Küchenwand aufgehängt werden und genügt für Haushaltungen bis zu zirka 4 Personen.

Elektro Lux AG. Zürich

Schmidhof

Telephon 52.756



*Das ewige Stopfen
habe ich satt!
Jetzt müssen
ROYAL
Dauersocken her!*

Erhältlich in den guten Strumpfgeschäften

Fabr.: AL. RUCKSTUHL, WIL

dass er jederzeit und je nach Bedürfnis mit dem gleichen billigen Gas aufgeheizt werden kann, so dass es keine Verluste durch lange Aufspeicherung von Warmwasser gibt. Die Verwendung eines einzigen grossen Gasautomaten für Bad und Küche zusammen ist unwirtschaftlich. Bad und Toilette erfordern grosse Mengen von Wasser von mittlerer Temperatur (40—45 Grad), in der Küche hingegen braucht man oft und sofort kleine Mengen sehr heisses Wasser (etwa 60° C.). Für die Küche ist deshalb ein kleiner Durchlauferhitzer am praktischsten, der in der Minute $2\frac{1}{2}$ bis 3 Liter Wasser von 60° liefern kann. Der grosse Automat für Bad und Toilette gibt pro Stunde etwa 600 Liter Wasser von 45°.

Die kleinen Gasboiler eignen sich also besonders für minutenweisen Gebrauch. Weil diese Boiler speziell für Warmwasserzubereitung konstruiert sind, wird die Wärme richtig ausgenützt, so dass das Warmwasser aus dem Boiler billiger kommt als das auf dem Herd gewärmte. Im allgemeinen sollte Boilerwasser nicht für Tee- oder Kaffeezubereitung benutzt werden, weil es gespeichertes Wasser ist. Diesen Nachteil hat das Wasser aus dem kleinen Gasboiler nicht.

Weitaus der wichtigste und auch der praktischste Gasapparat für den Haushalt ist natürlich der

Kochherd

Früher war ein Gas-Kochapparat ein unscheinbares, schwärzliches Möbel, das beim Kochen die Küche häufig mit einem unangenehmen Gasgeruch erfüllte. Es war umständlich zum Reinigen und gab häufig, beim kleinsten Durchzug, sogenanntes falsches Gas. Der moderne Gaskochherd ist in hellen Tönen emailliert und ein Schmuckstück der Küche.

Ein Zurückschlagen der Flamme gibt es beim neuen Brenner nicht mehr und in einer Küche mit einem neuen Gasherd riecht es auch nicht mehr nach Gas.

Ein Hauptvorteil des Gaskochherdes liegt darin, dass die Gasflamme sofort

und mit voller Kraft wirkt. In wenigen Minuten ist eine Speise aufgewärmt, Kaffee oder Tee hergestellt. Für das Gas braucht man auch kein teures und schweres Spezialgeschirr.

Die Klagen, die hin und wieder heute noch über das Gaskochen gehört werden, beziehen sich wohl fast alle auf veraltete Systeme. Ist es denn verwunderlich, dass ein Apparat, der 15 oder 20, ja oft sogar 30—40 Jahre gedient hat, etwas zu wünschen übrig lässt? Sicherlich nicht. Der moderne Gasherd hat alle die Mängel der älteren Modelle nicht mehr. Er braucht auch viel weniger Gas. In einem praktischen Kochversuch wurde einmal eine Gasersparnis von 40 Prozent gegenüber einem alten Gasherd festgestellt.

Es gibt immer wieder Hausfrauen, die sich erkundigen, ob man nicht ihren alten Herd modernisieren könne. Leider müssen wir davon abraten. Unsere Erfahrungen haben uns gezeigt, dass ein Ändern viel zu teuer kommt, da diese Arbeit von speziellen Fachleuten ausgeführt werden müsste.

Der moderne Gasherd hat allerlei praktische Neuerungen, die nicht nur das Kochen, sondern auch das Instandhalten



Man hängt den Eisschrank in der Nähe des Herdes auf

des Herdes sehr erleichtern. So ist zum Beispiel die Herdplatte bei Nichtgebrauch von einem emaillierten Deckel bedeckt, der beim Kochen aufgeklappt wird und somit zugleich die Wand vor Fettspritzern schützt. Sämtliche Brenner können leicht herausgenommen und gereinigt werden. Die Brenner sind rückschlagssicher, das heisst « falsches » Gas ist ausgeschlossen.

Bei älteren Gasherden kam es vor, dass in einem unbewachten Moment ein Hahn von einem kleinen Kind geöffnet werden und leicht ein Unglück geschehen konnte. Heute gibt es der Sicherheit halber keine Hähne mehr, sondern Schalter. Sie müssen zuerst hineingedrückt werden, erst dann lässt sich das Gas aufdrehen. Die einzelnen Schalter sind übersichtlich bezeichnet, die des Herdes haben eine andere Farbe als die des Backofens.

Eine der wichtigsten Neuerungen am Gasherd ist wohl die, dass man den Bratofen ganz auseinandernehmen kann, so dass sich der Ofen ebenso leicht reinigen lässt wie etwa Geschirr.

Wer sich die Benützung des Bratofens ganz besonders bequem machen will, kann sich beim Herd einer bestimmten Marke einen automatischen Temper-



Eine richtige Ausnützung des Bratofens bringt die schöne Abwechslung im täglichen Menü

raturregulator einbauen lassen (Preis Fr. 30). Man hat sich dann an die Angaben der Tabelle zu halten, die an der einen Seite der Ofentüre aufemailliert ist. Obschon sich dieser Regulator bewährt hat, ziehen es viele Frauen vor, sich in den Bratzeiten auf ihre eigene Erfahrung zu verlassen.

Zeigt sich nach einigem Gebrauch, dass neben dem Gasherd ein Abstellraum nötig ist, so lässt sich nachträglich eine Abstellplatte aufmontieren. Statt dieser blossen Abstellplatte gibt es auch eine Verlängerung des Herdes im gleichen Format, in welche ein länglicher Fischbrenner eingebaut ist. Er dient speziell für die Aufnahme der länglichen Fischpfanne, lässt sich aber auch für das Kochen von Spargeln oder anderm Gemüse verwenden.

Der Gasgrill

Leider wird in der Schweizer Küche sehr wenig grilliert, obschon mancher Braten und manches Poulet grilliert viel besser schmeckt als nach traditioneller Weise in der gusseisernen Bratpfanne zubereitet. In jedem modernen Gasbratofen lassen sich grössere Fleischstücke grillieren. Für kleinere Stücke, wie Beefsteak, Bratwürste, Leberschnitten, Fisch usw. wäre der Gasverbrauch beim Grillieren relativ zu gross. Wer dennoch nicht auf kleinere Grillspezialitäten verzichten will, kann einen speziellen Grillapparat benützen, der auf jeden Gasrechaud gestellt wird und sich auch für kleinste Portionen, für Toast usw. gut eignet.

Die Benützung dieses Apparates:

Den Grillapparat drei Minuten erhitzen, das gesalzene Fleisch mit Olivenöl oder flüssiger Butter leicht einstreichen, damit das rohe Fleisch nicht am Rost klebt, das Feuer klein stellen und das Stück schräg auf den Grill legen, dann gerade, damit die typische Grillzeichnung entsteht. Hierauf das Stück wenden und ebenso verfahren. Tritt auf der obern Seite klarer Fleischsaft heraus, so ist das Fleisch genügend gekocht. Die Zubereitung von Grillspeisen ist also denkbar einfach.

Die rationelle Benützung des Gasbackofens

Nicht jede Frau, die einen schönen Gasherd mit Bratofen in ihrer Küche hat, versteht es, diesen Bratofen richtig auszunützen, das heisst gewöhnlich benützt sie ihn überhaupt viel zu selten. Meistens kocht sie das traditionelle Mittagessen auf dem Rechaud und bäckt im Bratofen höchstens die Geburtstagskuchen der Familie und vielleicht noch hie und da einen bescheidenen Käseauflauf. Und dabei gäbe es so viele Möglichkeiten für Fleisch, für Gratinspeisen, für Gemüse und Kartoffeln. Eine richtige Ausnützung des Gasbratofens bringt die schönste Abwechslung ins tägliche Menü.

Für die Benützung des Gasbratofens gelten einige einfache Regeln.

1. Den Bratofen nicht vorheizen. Früher war Vorheizen die Vorschrift, es hat sich aber herausgestellt, dass die Speisen ohne Vorheizen ebensogut geraten.

2. Das Backwerk bei nicht allzu grosser Hitze backen. Es ist wichtig, dass

SCHWEIZER KÜCHENSPEZIALITÄTEN

Gute Plättli aus allen Kantonen

Von **Helen Guggenbühl**, Redaktorin am „Schweizer-Spiegel“

Mit einem Vorwort von Meinrad Lienert

Neue verbilligte Geschenkausgabe Fr. 3.80 (bisherige Auflagen Fr. 5.80)

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH

Kuchen usw. langsam backen und sich erst zuletzt die braune, knusperige Kruste bildet. Der gleichmässigen Wärmeeinwirkung des Gasbackofens ist es zu verdanken, dass man keine Überraschungen mehr erlebt. Früher, als das Vorwärmen die Regel war, ging der Kuchen durch die plötzliche hohe Hitze schnell auf, fiel aber nachher oft wieder zusammen.

3. Beim Kuchenbacken erst nach 45 Minuten den Backofen öffnen. Wer alle 10 Minuten zum Ofen springt, um den Kuchen zu besichtigen, muss sich nicht wundern, wenn er platt wie eine Schuhsohle bleibt.

4. Je besser man die Wärme des Ofens ausnützt, um so billiger kommt das Backen. Es lassen sich sehr gut zwei Kuchen oder ein Kuchen und ein Auflauf zur gleichen Zeit nebeneinander backen. Macht man hingegen Wähen oder Guetzli, so darf man auf keinen Fall oben ein zweites Blech hineingeben, sonst hat das eine Blech Unterhitze, das andere nur Oberhitze. Jeder Kuchen aber braucht Ober- und Unterhitze.

Für ein Gleichschwer oder Biskuit beträgt der Gasverbrauch 8—10 Rappen. Bäckt man zwei Kuchen zu gleicher Zeit, so kommt er auf 4—5 Rappen.

Bekanntlich bleibt der Nährwert der Speisen beim Braten im Ofen besser erhalten als beim Kochen auf dem Rechaud. Ausserdem ist die Zubereitung im Ofen viel einfacher. Sehr vorteilhaft ist es, ganze Mittagessen im Bratofen zugleich zuzubereiten.

Ein Beispiel: Es gibt Gerstensuppe, gefüllte Kalbsbrust, gedünstetes Selleriegemüse und Kartoffeln. Die auf dem Rechaud vorgekochte Suppe wird zum Fertigmachen in den Wärmeraum gestellt. Das vorbereitete Fleisch kommt auf das Rostgitter, das Gemüse mit etwas Butter und Gewürz in eine gedeckte Form oder in eine niedere, zugedeckte Pfanne. Die wie zu Pommes frites hergerichteten Kartoffeln werden auf das Blech gelegt, mit Butterflöckchen bestreut und in die unterste Rille eingeschoben.



Was jede Burech gem hat!



ROCO-Herzkirschen aus prächtigen, vollsaftigen Früchten als Dessert. Ein Leckerbissen für jedermann.

$\frac{1}{2}$ Büchse **Fr. 1.20** und Rabatt

CONSERVENFABRIK RORSCHACH A.-G.

Was ist Gusto?

Es ist eine aus Millionen von Krafthaferflöckli zusammengesetzte feinste Haferspeise. —

1 Kilo Gusto hat den gleichen Nährgehalt wie 45 frische Hühnereier. — Erhältlich in allen Drogerien und guten Spezereihandlungen zu 65 Cts. das $\frac{1}{2}$ Kilopaket. — Jedes Paket enthält 1 Gutschein.

Hersteller: Hafermühle Villmergen.



rein vegetabil

NUSSELLA - Kochfett
gleichfalls.
NUXO-Mandelpüree
für Mayonnaisen und für Fruchtmilch.

Nuss-Speisefett

Nuxo-Werk J. Kläsi,
Rapperswil