

Liebe Leserin!

Bei meinen Vorträgen über die Verwendung des Leuchtgas'es zum Kochen und Heizen, zu welchem ich von dem Verein der Gas- und Wasser-Fachmänner Deutschlands beauftragt wurde, setzte ich, wie auch hier, stillschweigend voraus, daß meine Hörer und Leser das Gas und seine Erzeugung hinreichend kennen, dessen Anwendung speziell für das Kochen hier in den Vordergrund treten soll. Wenn ich früher nur an das Wort „Gas“ dachte oder es aussprechen hörte, glaubte ich meine Geruchsnerben auf sehr empfindliche Weise in abstoßendes Verhalten gebracht. Wer hat nicht schon gehört oder gelesen, daß Menschen durch Einatmen von Leuchtgas ihr Leben lassen mußten; selbstverständlich lag hier immer eine grobe Fahrlässigkeit oder eine verbrecherische Absicht vor. Doch blicken wir einmal zurück und folgen Sie mir, wenn Sie können. Ich betone hierbei „wenn Sie können“, denn ich weiß aus eigener Erfahrung, daß es oft schwer, wenn nicht unmöglich ist, uns in die sogenannte „gute alte Zeit“ zurückzuversetzen, in der es keine Eisenbahnen gab, wo uns das Schnurren des Spinnrädchens anzeigt, daß die Mägde ihr eigentliches Tagewerk vollbracht. Wer von Ihnen, liebe Leserinnen, kann sich im Geiste in die kleine, weißgetünchte Stube, vielleicht des Urgroßmütterchens, zurückdenken, wo dieses in voller Schaffenskraft und Lebensfrische an dem weißgeschauerten Tische auf der Holzbank saß; die Sonne war schon eine geraume Zeit untergegangen und in weit vorgeschrittener Dämmerung wurde so ein kleines zweites Schlummerstündchen gehalten, bis der Augenblick kam, wo „Licht“

gemacht wurde. — Liebe Leserin! „Licht“, was verstand man damals unter Licht? — Ich glaube, sämtliche Altertums Händler der Stadt dürftet Ihr darnach fragen, und keiner könnte Euch ein ähnliches Lämpchen zeigen, mit dem seiner Zeit Euer Urgroßmütterchen „Licht“ machte, geschweige denn, daß Ihr einmal versucht, bei jener Beleuchtung zu lesen oder gar zu arbeiten. — Wie anders ist es doch heute! Die gnädige Frau sitzt unter einem herrlichen Lustre, dessen verzweigte Arme ein Licht spenden, das zu dem Flimmern von Urgroßmutter's Ollämpchen in demselben Verhältnis steht, wie das liebe Sonnenlicht zu unserer Gasbeleuchtung.

In ähnlichem Verhältnis steht der neue Gas-Koch-Apparat zum Steinkohlenherd. Jenes Produkt aus dem schwarzen Diamanten, das wir bis jetzt nur als Licht zu schätzen wußten, soll nunmehr auch der Küche, dem Kochen dienstbar gemacht werden. Man hat Apparate konstruiert, welche es ermöglichen, den besten Steinkohlenherd nicht nur entbehrlich zu machen, sondern ihn wegen der Nachteile des einen gegen die Vorteile des anderen vergleichen, vorausgesetzt natürlich, Sie hätten einen sogenannten idealen Kochherd, an dem Sie nichts anzusetzen wüßten.

Zu dessen Inbrandsetzung gebrauchen Sie erstens zum Anmachen Tannäpfel und kleines Holz, in zweiter Linie zur eigentlichen Feuerung Steinkohlen. Vorausgesetzt, daß Sie Ihren Bedarf hierin nicht täglich decken, benötigen Sie Lagerräume. Sie müssen, wenn Sie rationell verfahren wollen, Ihren Hausbrand „im Großen“ einkaufen; daß Sie hierbei mancherlei Übervorteilungen von Seiten der Verkäufer ausgesetzt sind, brauche ich nicht eingehend zu erörtern. Nun haben Sie den sich täglich mehrmals wiederholenden Transport vielleicht bis in die dritte Etage, dann ist wieder oft das Holz naß oder die Kohle schlecht. Nun haben Sie endlich Feuer; da kommt Besuch; Ihre Gedanken werden durch Unterhaltung von dem Herd abgelenkt, und das

dumme Feuer geht aus. — Oder an einem schönen hellen Julitag, an welchem man eben „auch“ etwas essen muß, steht die liebe Sonne fast senkrecht über Ihrem Hause; — dies merken Sie aber erst daran, daß selbst Ihre Lannäpfel absolut nicht in Brand kommen wollen und der Rauch, für den der Baumeister extra den Schornstein aufgebaut hat, kommt Ihnen aus der Ofenthür entgegen, statt durch den Schornstein den ihm gebahnten Weg zu gehen. „Zum Ersticken ist es!“ rufen Sie, und erst nach vieler Mühe und Geduld erhalten Sie etwas, was man Feuer nennen könnte. Die Kohle verbrennt aber nicht radikal; es giebt Asche und durch sie Staub und Schmutz. Der Aschenkasten muß täglich geleert, der Rost durchgerissen werden. Letzteres sind alles ganz natürliche, sich stets wiederholende Leistungen. — Weil ich nun zu Anfang von der Vergiftung durch Leuchtgas gesprochen habe, muß ich, zur Ehre des Gases, auch der häufigen Todesfälle durch Kohlendunst Erwähnung thun, zu welchen unscheinbar fortglimmende Kohlenstückchen im Zimmerofen schon häufig Veranlassung gegeben. — Bis jetzt habe ich nur von den Nachteilen des Kohlenherdes gesprochen; ich möchte noch einige Worte über die Kosten des sogenannten Hausbrandes hinzufügen. Oft hörte ich den Hausherrn sagen: „Der Zentner Kohlen oder Holz kostet in diesem Jahr so und soviel frei ins Haus“. Ich mache hier besonders darauf aufmerksam, daß der Preis hierfür veränderlich ist; ja, frei ins Haus, d. i. frei an die von Ihnen bestimmte Lagerungsstätte. Nun rechnen Sie, bitte, einmal aus oder wiegen einmal nach, wie viel Holz und Kohlen durch die Lagerung an Gewicht verlieren; dann berechnen Sie den täglichen Transport von jenem Lagerraum nach mehreren Etagen; ferner bedenken Sie den Zeitaufwand für Anmachen des Feuers und Unterhaltung desselben, für Rügen bzw. für Aufräumung des Herdes und Fortschaffung der Asche. Dies sind ja alles Leistungen, welche im gewöhnlichen Leben nicht in Anschlag gebracht werden, die aber doch einen gewissen Geldbetrag repräsentieren und bei einem Vergleich beachtet werden

müssen. Hierbei habe ich noch ganz außer Acht gelassen, daß eine schwer kontrollierbare Vergeudung von Brennmaterial häufig ist, ferner daß Diebstähle an Feuerungsmaterial besonders oft vorkommen.

Diesem gegenüber wollen wir einmal den Gasherd betrachten. Zum Anmachen des Gasherdes resp. Anzünden des Gases bedürfen Sie nur eines Streichholzes, einer kleinen Bewegung Ihrer Hand an dem Verschlusshahn, und Ihr Herd wird in voller Glut brennen; Ihr Brennmaterial, das Gas, liefert Ihnen die Gasanstalt in jedem beliebigen Quantum. Sie können hierbei unmöglich überborteilt werden, weil der Verbrauch fortwährend durch einen geeigneten Meßapparat, den Gasmesser, unter Ihrer Kontrolle gemessen wird, und Sie zahlen nur für das Quantum, dessen Verbrauch Sie event. selbst täglich ablesen können. Ihre Gasanstalt liefert Ihnen, wie schon erwähnt, jenen Brennstoff überall dahin, wo Sie seiner nur bedürfen, zu stets gleichen Preisen, Sie mögen im Keller oder hoch unter dem Dache wohnen. Werden Sie durch irgend einen Umstand veranlaßt, Ihren brennenden Gasherd zu verlassen, so wird er ohne Ihren Willen nicht erlöschen, Sie können die Feuerung sogar an dem Hahn regulieren, für den Fall, daß Sie zu viel Hitze befürchten. Sonne, Wind oder auch ein schlecht angelegter Schornstein üben keinerlei Einfluß auf Ihren Gasherd. Asche oder sonstige Rückstände giebt es beim Gasbrand nicht, also eine Fortschaffung von Asche oder Ruß ist daher ausgeschlossen. Der Preis des Koch-Gases wird von Seiten der Gasfabrik ein für allemal festgesetzt und ist nicht veränderlich. Diebstähle an Brennmaterial sind bei Gasöfen ganz unmöglich. Ferner, was einer ganz besonderen Berücksichtigung bedarf: Die Gasfeuerung ist eine genau regulierbare Heizung; sobald sie der Feuerung nicht mehr bedürfen, können sie augenblicklich das Feuer gänzlich erlöschen lassen; mit kurzen Worten: Die Gasheizung ist die einfachste, die reinlichste und unter Berücksichtigung sämtlicher Nebenumstände die billigste Art der Wärme-Erzeugung.

Hier möchte ich nun ein recht in die Augen springendes Beispiel anführen, was so recht deutlich den Vorteil der Gasfeuerung vor der mit Steinkohlen klar legt. Man hat von berufener Seite einen kleineren Hausstand eines Angestellten, bestehend aus dem Vater, der Mutter und drei Kindern, einem Versuch unterstellt und über die Ausgaben für Brennmaterial während zweier Monate im Sommer genaueste Aufzeichnungen veranlaßt. In einem Monat wurde nur mit Gas gekocht, in dem zweiten brauchte man nur Kohlen bezw. Holz zum Kochen. Die Speisen wurden in Quantität wie Qualität in beiden Monaten gleich bemessen, überhaupt wurde einer unbedingt zuverlässigen Persönlichkeit die peinlichste Genauigkeit zur Pflicht gemacht, denn nur unter dieser Voraussetzung konnten die Aufzeichnungen von Wert sein. Das Resultat war folgendes:

Beim Gasbetrieb wurden nach genauester Feststellung in einer Woche $4\frac{2}{10}$ cbm Gas verbraucht, um sämtliche Speisen für die vorerwähnte Familie von fünf Köpfen herzustellen. Die Fabrik berechnet in jener Stadt für den verbrauchten Kubikmeter Gas 18 Pfennig. Dies ergibt für den Wochenverbrauch $4\frac{2}{10} \times 18 = 75\frac{1}{2}$ δ für Gas, womit eine ganze Woche gekocht wurde. Beim Kohlenbetrieb stellten sich die Kosten etwas anders; es wurden zu denselben Speisen für dieselbe Familie in derselben Zeit verbraucht: 36 kg = 72 H Steinkohlen à Zentner 1 M 10 δ = 79 δ , Holz zum Anmachen 32 δ , Tannäpfel 12 δ , in Summa für die Woche an Brennmaterial = 1 M 23 δ .

Demnach also:

Kosten für Gasfeuerung: 0,755 M

„ „ Kohlenfeuerung: 1,230 „

In der Kohlenwoche mußte der Mann für dasselbe Mittagessen $47\frac{1}{2}$ δ mehr ausgeben als in der Gaswoche.

Setzen wir dies Resultat für das Jahr um, d. h. multipliziert man $47\frac{1}{2}$ δ mit 52 (Anzahl der Wochen), so braucht der Mann im Jahre bei Kohlenfeuerung 24 M 70 δ mehr, als wenn er Gas

zum Kochen verwendet. Nun nehmen Sie die Ihnen schon geschilderten Unnehmlichkeiten noch hinzu, dann können Sie in der Wahl zwischen Kohlenherd und Gasherd unmöglich mehr im Zweifel sein.

Wenn ich Sie nun in meine Gasküche hineinführe und Ihnen zeige, wie da gekocht wird und in welcher Schmachthaftigkeit meine Braten, Gemüse und Saucen den Herd verlassen, dann werden Sie staunen. Ein Braten z. B. wird auf keiner anderen Feuerung, sie möge heißen wie sie wolle, so zart und saftig, wie auf dem Gasherd. Dies behaupte ich auf Grund meiner langjährigen Erfahrungen. Die Gasfeuerung hat den nicht genug zu würdigenden Vorzug vor der Kohlenfeuerung, daß man bei der ersteren die Hitze ganz beliebig vermehren oder vermindern kann. Wollen Sie z. B. Ihren Gatten mit einer köstlichen Hammelkeule erfreuen, die ausreicht, ihn selbst mit einem halben Duzend seiner Freunde nach jeder Richtung hin zufrieden zu stellen, so verfahren Sie wie folgt:

Sie heizen Ihren Gas-Röstapparat 5—10 Minuten vor Aufsetzung des Bratens an, dann legen Sie die Keule einfach auf den Rost, schließen den Deckel und setzen das Fleisch ca. 10 Minuten lang der stärksten Hitze aus, indem Sie den Gashahn ganz aufgedreht lassen, wodurch sich auf, resp. um den Braten eine feste Kruste bildet, welche als festumschließende Hülle es dem Fleischsaft unmöglich macht, durch die Bratenoberfläche auszufließen. Der Saft bleibt vielmehr in den Braten gebannt, und gerade hierdurch erhält das Fleisch den feinen Geschmack. Hat man wie vorgeschrieben verfahren, dann vermindert man die Stärke der Feuerung, indem man den Hahn auf „dreiviertel-“ oder „halboffen“ stellt, um dem Braten den gewünschten Gar-Zustand zu geben, d. h. je nachdem er englisch oder durchgebraten befohlen wird. Ausdrücklich sei hier bemerkt, daß Sie zu einem im Gas-Röstapparat bereiteten Braten kein Fett zum Übergießen nötig haben, sondern daß das vom Braten in den hierzu angebrachten Behälter abfließende Fett vollständig zu obiger Prozedur genügt. Wir erhalten auf diese Weise

nicht nur einen schön aussehenden Braten, sondern auch in betreff der Feinheit des Geschmacks ein die höchsten Anforderungen zu-
friedenstellendes Resultat. Sehr hervorzuheben ist hier noch, daß ein Braten im Gaskochherd ca. 15% weniger an seinem Gewicht verliert, als der gleiche Braten auf Kohlenfeuer einbüßen müßte; d. h. also, ein Braten, welcher, vom Kohlenherd kommend, 10 $\mathcal{A}$ wiegt, würde, auf dem Gasherd gebraten, 11½ $\mathcal{A}$ wiegen. Sie fragen sicher: „Wie ist dies möglich?“ Dies erklärt sich auch wieder durch das geringere Ausfließen des Fleischsaftes. Ich habe dies oben schon beiläufig erwähnt, doch möge hier eine ausführliche Darstellung folgen. Wie Sie wissen, bildet das Eiweiß einen Hauptbestandteil des Fleisches. Einer plötzlichen, starken Hitze ausgesetzt, erstarrt bekanntlich Eiweiß rasch und fest, und dieses bildet alsdann die feste, den Saft nicht durchlassende Kruste um den Braten. Beim Kohlenbratofen geht der Röstungsprozeß bedeutend langsamer vor sich; die Eiweißschicht wird nicht so plötzlich zum Gerinnen gebracht und zur festen Kruste ausgebildet, so daß der Fleischsaft hinreichend Zeit behält, durch die offenen Poren der Bratenoberfläche auszulaufen; wir erhalten sehr bouillonreiche Sauce, aber höchst selten einen saftigen Braten. Nun noch ein anderes Bild:

Wie oft und berechtigt hört man heutzutage das Wort „Sparen“. Vater und Mutter predigen es täglich, und, liebe Leserin, können Sie mehr sparen, als wenn Sie einen Gasherd anschaffen? Rechnen wir doch einmal gemeinsam:

Ich habe behauptet (und kann es beweisen), daß Sie beim Braten mit Gas einen Gewinn von 15 vom Hundert erzielen, d. h. also, daß, wenn Sie 100 $\mathcal{A}$ Braten auf dem Gasherd hergerichtet, Sie ein Gewicht von 15 $\mathcal{A}$ mehr erzielt haben werden, als wenn Sie dieselbe Menge Braten auf einem Kohlenherd zubereitet hätten. Nehmen wir nun an, Sie verbrauchten in Ihrer Haushaltung jährlich für 600 $\mathcal{M}$ Fleisch, so ersparen Sie bezw. erübrigen Sie bei dem Gebrauch des Gasofens 15 vom Hundert,

gleich 90 *M* im Jahre. Nun noch eins, liebe Hausfrau mit der reinen weißen Schürze: Sie lieben gewiß eine schöne, saubere Küche, wo Alles blinkt und bligt; und wie können Sie dies am leichtesten haben? Wenn Sie sich einen Gasherd anschaffen! Das „Warum?“ ist sehr einfach. Was verursacht den Schmutz in der Küche: Der Kohlenherd, der mit Ruß erfüllte schwarze Rauch, die Asche und — der liebe Schornsteinfeger. Alles dies vermeiden Sie beim Gasherd. Um nochmals auf das Sparen zurückzukommen, was gebrauchen Sie weniger an Wäsche, an Zeit, an Putzzeug, an Handwerkern, wie Weißbinder und Tüncher, wenn Sie einen gut funktionierenden Gasherd besitzen! Also auch hier gilt, liebe Leserin: „Spare im Kleinen, um Großes zu gewinnen!“ Doch darf auch nicht vergessen werden, daß ein Gasherd der sorgsamsten Pflege bedarf, was Reinlichkeit und Instandhaltung betrifft, wenn er gut funktionieren soll. Der Gasherd ist ein besserer Apparat als Ihr Kohlenherd, bedarf aber gerade deshalb auch einer sorgfältigeren Behandlung.

Gewiß hat sich Ihnen schon längst die Frage aufgedrängt: „Warum kommt man erst jetzt auf den Gas-Kochherd, wo wir doch schon so lange das Leuchtgas kennen und gebrauchen; warum sieht man nun auf einmal die in die Augen springenden Vorteile, gegen die man fast ein halbes Jahrhundert blind war?“ Die Antwort hierauf ist leicht zu finden. Es geht hier, wie es mit allen Erfindungen gegangen ist, Schritttchen für Schritttchen, aber es geht doch „vornwärts“; schwer, sehr schwer hält es, bis der hohe Berg, „Mißtrauen“ genannt, überwunden ist, und noch schwerer ist der Kampf gegen das Althergebrachte, den — „Zopf“!! — Wie lange brauchte der Dampf, bis er uns so unentbehrlich ward, wie er es heute wirklich ist. Sehen Sie, mit welcher schleichenden Macht die Elektrizität sich Bahn bricht, und sie wird sich durchbrechen, vielleicht auf den Trümmern Ihres Gas-Kochherdes, aber wann? wer weiß es, das kann noch recht lange dauern. Blicken Sie hinüber nach England, nach Amerika! Dort, wo man das

vorsichtige Deutschtum belacht, dort ist man schon einen Schritt weiter, aber wir holen sie alle wieder ein durch die Güte unserer Maschinen, die zwar ein langes, tiefes Denken erfordern, daher aber auch eine um so köstlichere Arbeit liefern. Schon lange sind jenseits des Meeres Gasherde und Öfen im Betriebe, die besten Konstruktionen finden Sie aber heute bei uns. Es ist nicht Sache dieses Büchleins, Propaganda zu machen für diese oder jene Fabrik; jede einigermaßen leistungsfähige Firma wird Sie zu Ihrer Zufriedenheit bedienen können; glauben Sie aber in diesem oder jenem Falle meines schwachen Beistandes und Rates bedürftig zu sein, dann, liebe Leserin, bitte, wenden Sie sich an mich, ich werde, wo ich kann, von Herzen gern helfen und Ihnen gerne raten.

Nun gestatten Sie mir, zum eigentlichen Zweck dieses Buches überzugehen, der Ihnen ja aus dem Titel hinlänglich bekannt ist. Lassen Sie mich Ihnen einige Koch-Rezepte geben, von denen ich aus Erfahrung weiß, daß sie empfehlenswert sind. Mein Prinzip war, mit dem Notwendigen, mit Maß und Ziel zu kochen; nicht kostbare Zuthaten darf man verschwenden beim Zubereiten der Speisen, aber ebensowenig soll man mit Notwendigem geizen. Nur dann kann man schmackhaft und doch rationell seine Mahlzeiten bereiten.

Hannover, im Mai 1894.

Die Verfasserin.