

## Die Wahl der Apparate und einige allgemeine Regeln.

---

Bei Auswahl des Herdes ist zu berücksichtigen, daß bei allen Kochplatten mit Ringeinlagen, welche in neuerer Zeit sehr bevorzugt werden, mehrere Töpfe mit einem Brenner geheizt werden können. Demgemäß genügen für kleinere Haushaltungen Kochplatten mit 2 und 3 Kochstellen, für mittlere Haushaltungen solche mit 3 und 4 Kochstellen und für größere Haushaltungen 6 und mehr Öffnungen. Hierbei ist bürgerliche Küche angenommen; für einfachere Küche können dieselben kleiner und für Herrschaftsküchen, je nach den Ansprüchen, größer gewählt werden.

Um rasches Ankochen zu erzielen, muß der Topf auf das offene Loch gesetzt werden. Der Hahn steht in der Stellung „auf“. Handelt es sich um die Bereitung von einer Speise, so geschieht das Weiterkochen bei der Hahnstellung „halb“.

Bei Bereitung von mehreren Speisen ist für das Weiterkochen eine besondere Heizquelle nicht mehr erforderlich.

Steht beispielsweise eine Vierloch-Kochplatte zur Verfügung, so wird man zur Bereitung des alltäglichen Mittagessens nur die beiden vorderen Brenner in Benutzung nehmen. Die Töpfe, deren Inhalt zuerst kochen muß, werden auf die vorderen offenen Löcher gesetzt. Alle anderen Töpfe gruppirt man auf dem hinteren geschlossenen Teil der Platte, der durch die Abgase der vorderen Brenner hochgradig erhitzt wird.

Ist eine Speise in's Kochen gebracht, so wird der Topf zum Weiterkochen nach hinten geschoben, ein anderer Topf wandert dafür von hinten nach vorn auf das offene Loch und so fort. — Auf solche Weise kann ein Mittagessen schnell und mit sehr geringem

Gasverbrauch hergestellt werden. Alle Kochlöcher müssen, so lang sie nicht benutzt werden, durch die Ringe geschlossen gehalten werden.

Das Innere der Brat- und Backöfen muß sehr sauber gehalten werden, im Besonderen ist die untere Platte von Braten- und Saucenresten stets sorgfältig zu reinigen, wenn unangenehmer Geruch vermieden werden soll.

Beim Braten werden die Hähne ganz geöffnet.

Erfahrungsmäßig braucht ein Braten von 10 bis 12 K ein- einhalb Stunden Bratzeit, und zwar können die Hähne während der letzten halben Stunde auf „halb“ stehen.

Ein Wenden des Bratobjekts ist nicht erforderlich, jedoch muß dasselbe fleißig begossen werden.

Beim Backen stehen die Hähne stets in der Stellung „halb“. Beim Backen von Napfkuchen muß die Kuchenform möglichst hoch gestellt werden.

Beim Backen von kleinem Backwerk auf Blechen gilt dieselbe Regel, und muß das Kuchenblech 6 cm schmaler sein, als der Ofen, damit die Hitze von unten nicht abgesperrt wird, man würde sonst keine genügende Oberhitze haben.

