Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 13 (1937-1938)
Heft: 7

Artikel: Altes und neues Kochgeschirr
Autor: Herzog, Erich
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066392

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.10.2025

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

Altes und neues Kochgeschirr

Von Dr. Erich Herzog

II.

Ungeschütztes Eisen

Backbleche und Backformen sind aus gewöhnlichem Schwarzblech. Das hat bei diesen Geräten, die eingefettet werden und kaum mit Wasser in Berührung kommen, wenig zu sagen, wenn man sie nur bei Nichtgebrauch an einem trockenen Ort aufhebt. Leider ist aber Eisen das einzige in Frage kommende Material, welches trockenes Erhitzen aushält, und darum sind auch Grillpfannen und ähnliche Geräte aus Schwarzblech. Diese neigen zum Rosten, besonders an der den Flammenabgasen ausgesetzten Unterseite. Überdies sind auch meist Ecken und Winkel vorhanden, in die man beim Reinigen nicht hereinkommt. Dies dürfte wohl der Grund sein, warum sich das im übrigen sehr praktische Braten ohne Fett so schwer einführt.

Gusseiserne Bratpfannen waren früher allgemein im Gebrauch. Sie sind durch die besser aussehenden und leichter sauber zu haltenden Emailpfannen verdrängt worden. Man kann aber nicht sagen, dass sie schlecht waren. Das wesentliche an einer Bratpfanne ist, dass sie ziemlich dick im Metall ist, so dass sich die Wärme gleichmässig verteilt. Auch gusseiserne Kochpfannen hatte man früher. So wurde das bekannte Pot-au-Feu in der klassischen Zeit der französischen Küche in einem Gusskessel am offenen Kaminfeuer gekocht. Allerdings kann man in einem Eisentopf nicht alles zubereiten, und das dürfte wohl der Grund sein, warum man noch heute Bedenken hat, manche Speisen in einem Metallgefäss zuzubereiten, auch wenn dieses aus Aluminium besteht.

Nur die Pfanne mit Siebeinsatz zur Bereitung von Pommes frites ist auch heute noch aus Gusseisen. Da sie niemals mit Wasser in Berührung kommt, ist ein Rosten nicht zu befürchten.

Röstpfannen für Rösti, Beefsteak, gebackene Eier und ähnliches findet man auch heute noch in Stahlblech. Seit es aber möglich ist, sie haltbar zu emaillieren, ist dieses vorzuziehen. Stahlpfannen rosten leicht, wenn sie nicht täglich im Gebrauch sind. Es ist allerdings nicht schwer, den Rost zu entfernen. Man verwendet dazu reichlich Öl und eine grobe Schmirgelleinwand, es ist unglaublich, wie das Öl den Rost aufweicht. Die Rolle des Schmirgels ist mehr, die vom Rost angefressene Metallfläche wieder zu polieren. Allerdings bekommt man sehr schmutzige Hände bei dieser Arbeit; aber auch das ist nicht so schlimm, wie es zunächst aussieht, denn ölgetränkter Rost geht mit Wasser und Seife ganz gut ab, im Gegensatz zu trockenem Rost.

STAHL EMAIL

Eine ideale Verbindung!

Stahl, die Verkörperung von Härte, Unzerstörbarkeit. Email der Begriff von Sauberkeit, Hygiene. Zusammen sinnreich zu Kochgeschirren verarbeitet ergibt EMCO, das unverwüstliche, wohl geeignetste Kochgeschirr für die moderne Küche! Die hübschen EMCO-Geschirre (aussen gelbrot abgetönt, innen grau) sind in jedem guten Haushaltungsartikelgeschäft erhältlich.

STAHL-EMAIL EMCO EMAIL-ACIER

Merker & Co. AG., Baden bei Zürich

Email

Unser heutiges Schweizer Emailgeschirr ist sehr gut; aber es ist nicht selbstverständlich, dass Email gut ist, denn es gehört eine sehr sorgfältige Fabrikation dazu. Es gibt eine geringe Qualität, die die guten Haushaltungsgeschäfte nicht führen und die noch viel weniger zu empfehlen ist als die geringste Qualität Aluminiumgeschirr, der sie im Preis ungefähr entspricht.

Gutes Email ist zweischichtig, muss also zweimal eingebrannt werden. Das Aufbringen der Glasmasse geschieht entweder als wässerige Paste, die vor dem Brennen getrocknet werden muss, oder durch Aufstäuben eines Pulvers auf das heisse Stück. Bei geringen Sorten ist nur eine einzige, dünne Schicht vorhanden. Grundlage ist im schlechtesten Falle gewöhnliches Schwarzblech, bei besserer Ware kräftiges Stahlbech oder Eisenguss. Gutes Emailgeschirr ist also auf keinen Fall leicht. Die Preise sind etwa die gleichen wie bei mittelschwerem und schwerstem Aluminiumgeschirr.

Emailliertes Gussgeschirr, wie es in der Schweiz in hervorragender Qualität hergestellt wird, ist nicht billig, aber trotzdem sehr empfehlenswert. Das Anbrennen, das bei dem alten Gussgeschirr so häufig vorkam, ist durch die Emaillierung verschwunden. Dazu kommt, dass die Speisen beim Kochen weder an Geschmack, noch an Farbe einbüssen. Das Geschirr liegt sehr dicht auf, was vor allem beim elektrischen Kochherd ein grosser Vorteil ist.

Email ist gegen chemische Einflüsse beständiger als Aluminium, man kann unbedenklich Sodabrühe zum Reinigen nehmen. Dagegen ist es empfindlich gegen grobe Behandlung und empfindlich gegen schroffen Temperaturwechsel. Man soll niemals kaltes Wasser in eine heisse Emailpfanne geben, sondern mit warmem Wasser abschrecken. Abgestossenes oder abgesprungenes Email ist unersetzlich. Es gibt kein Mittel, mit dem man beschädigte Stellen ausflicken könnte, und so wie das Metall bloss liegt, hat die Emaillierung keinen Sinn mehr.

In bezug auf die Form der Gefässe hat die Emailindustrie in ihren Anfängen schwer gesündigt. Den aus dünnem Blech gedrückten Formen fehlte oft jede Proportion. Mit dem gezogenen schweren Stahlblech kamen von selbst schönere, materialbedingte Formen. Emaillierter Guss hat sich zu seinen Formen keramische Vorbilder gewählt, so wie sie auf der

Töpferscheibe gedreht sein könnten. Auch diese sind zweckmässig und somit schön.

Als Kochgeschirr ist gutes Email und Aluminium gleich gut geeignet. Für Bratpfannen ist Email, abgesehen von dem dünnen Blechemail, besser geeignet. Die Speisen brennen nicht so leicht an. Das liegt zum Teil daran, dass die dicke Eisenunterlage des Emails die Wärme gut verteilt.

Steingut

Der irdene Topf gehörte, wie der Kupferkessel und der eiserne Topf, zum Inventar der alten Küche. Er war zerbrechlich, aber billig, und man band ihn kunstvoll mit Eisendraht ein, um ihn weiterverwenden zu können, wenn er einen Sprung hatte. Auch heute fristen die Steinguttöpfe neben unserm andern Geschirr ihr bescheidenes Dasein. Man verwendet sie zum Beizen von Fleisch, zum Aufbewahren von Resten und gelegentlich zur Bereitung von Speisen, die man nicht gern in einem Metallgefäss machen möchte. Vorsichtshalber erhitzt man sie nur auf der geschlossenen Herdplatte oder im Bratofen. Auflaufformen bestehen häufig aus Steingut. Das in der Schweiz übliche Steinzeug ist von sehr guter Qualität, innen und aussen glatt glasiert und ohne Fehler und rauhe Stellen. Nur für « Fondue » verwendet man traditionsgemäss aussen rauhe Töpfe.

Porzellan

Auflaufformen, die mit den Speisen auf den Tisch kommen sollen, macht man oft aus Porzellan, innen weiss, aussen bräunlich glasiert, wie eine Teigkruste. Ganz ähnliche Geschirre macht man auch in Email. Diese sind haltbarer, aber plumper in der Form.

Feuerfestes Glas

Das modernste Material für Kochgeschirr ist feuerfestes Glas. Man macht nicht nur Backformen daraus, sondern auch Brat- und Backschüsseln und kleinere Kasserolen. Glasgefässe kann man nicht nur auf

Die Leserin
des Schweizer-Spiegels liebt den
Piccadilly-Tee
Der richtige Tee
für wirkliche Feinschmecker
Erhältlich bei Merkur und in andern
guten Kolonialwarengeschäften.
Musso & Cie., Zürich

Vosseler's
Haarwasser
gegen Schuppen und Haarausfall
enttäuscht nicht. Grosse Flasche
Fr. 5.—, kleine Flasche Fr. 3.—, in
allen einschlägigen Geschäften, oder
durch Fabr.: **Vosseler, Laboratorium 2, Olten 1, Postfach 30250.**
Es werden in jedem Orte Ablagen
gesucht, sehr lohnender Verdienst.

Hersteller: **J. DÜRSTELER & Co. AG., Wetzikon-Zürich**

der geschlossenen Herdplatte und im Backofen erhitzen, sondern auch auf offener Gasflamme, wenn man ein Drahtnetz unterlegt, wie das die Chemiker, die schon seit Jahrhunderten in Glasgefässen erhitzen, tun. Da das Geschirr durchsichtig ist, kann man den Kochvorgang beobachten, ohne einen Deckel zu lüften, und auch auf dem Tische präsentieren sich Glasgeschirre sehr gut. Die Reinigung ist denkbar einfach und die Bruchgefahr bei sorgfältiger Behandlung geringer als bei Porzellan. Besonders beliebt ist das neuartige Geschirr für die Herstellung von Säuglingsnahrung. Grössere Geschirre, wie sie für eine zahlreiche Familie erforderlich wären, sind nicht erhältlich. Sehr wahrscheinlich würden sie zu teuer und zu zerbrechlich werden. Die kleinen sind das nicht, aber die Glastechnik hat ihre Grenzen.

Der Dampftopf

Der Dampftopf ist eigentlich kein neues Küchengerät, denn er geht auf Papin, den Erfinder der Dampfmaschine zurück. Der ursprüngliche Sinn war, die Speisen gründlicher zu kochen, um sie angeblich besser verdaulich zu machen. Heute wissen wir, dass das ein Irrweg war. Jetzt geht es um die Ersparnis an Gas oder Elektrizität und um die Bequemlichkeit, die sich daraus ergibt, dass man die Heizung nach kurzer Zeit abstellen kann und sich dann bis zum Anrichten nicht mehr um den Topf zu kümmern braucht. Es gibt Dampftöpfe von schweizerischer Fabrikation aus Aluminium, die mit Rücksicht auf die geringe Härte des Materials oben verengt sind, und ausländische Dampftöpfe aus Siluminguss, mit einer weiten Öffnung. Im Gebrauch haben sich beide bewährt.

Der Turmkocher

Die speziell von Gasfabriken propagierten Turmkocher haben wenig Anklang gefunden. Offenbar liegt es den Hausfrauen nicht, eine ganze Reihe von Töpfen anzukochen und dann zum Weiterkochen aufeinanderzustellen.

Eine Reminiszenz aus alter Zeit ist

Das Tüpfi

Dieses ist kein Femininum von Löli, sondern war ein eisernes Kesselchen mit drei Füssen und einem Stiel, wie man es ähnlich noch als Leimtiegel hat. Man stellte es ins Feuerloch, um Speisereste darin zu wärmen, während gleichzeitig ein grösserer Topf auf der Herdplatte kochte. Vielleicht hat es noch hier und da auf dem Land ein richtiges Tüpfi.

Für die meisten Zwecke des Haushaltes sind alle vorkommenden Materialien geeignet, und es ist mehr oder weniger Sache der Gewohnheit, welches man bevorzugt.

Milchpfannen für den täglichen Gebrauch sind gleich gut in *Aluminium oder Email.*

Für *Säuglingsnahrung* ist zur Zeit *feuerfestes Glas* das beste, weil am leichtesten und am gründlichsten rein zu halten.

Bratpfannen sind gut in schwerem *Email*, auch *Kupfer* wird manchmal dafür empfohlen, doch darf es nicht zu dünnwandig sein.

Für kleinere Sachen ist *feuerfestes Glas* empfehlenswert. So lassen sich beispielsweise Fische tadellos darin braten.

Röstpfannen für Rösti, gebackene Eier usw. nimmt man am besten aus *schwerem Email.* Aluminium ist in diesem Falle ganz ungeeignet, und ungeschütztes Stahlblech neigt zum Rosten.

Kessel und Pfannen zum *Bereiten von heissem Wasser* nimmt man aus *Aluminium* oder für grosse Mengen aus verzinntem Eisen. Email ist in diesem Falle weniger geeignet, weil diese Gefässe Kesselstein ansetzen, bei dessen Entfernung das Email beschädigt werden könnte.

Willst du im Haushalt besser fahren,
So wähle stets Usego-Waren!

Es spart sich ganz von selbst, wenn Sie Gemüse, Fleisch und Eier entsprechend der Jahreszeit einkaufen und alles mit den feinen und sparsamen **ASTRA**-Erdnussfetten zubereiten.

10 ASTRA-Packungsausweise sind 50 Rappen wert.