

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 25 (1949-1950)
Heft: 9

Artikel: Sind Dampfkochköpfe wirklich praktisch?
Autor: M.B.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069091>

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: 17.01.2026

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

SIND DAMPFKOCHTÖPFE WIRKLICH PRAKTISCH?

Von M. B.

Als ich mir vor zwei Jahren einen der neuen Schnellkocher anschaffte, tat ich es, weil ich Zeit sparen mußte und doch gern eine richtig gekochte Mahlzeit zur richtigen Zeit auf den Tisch stellen wollte. Ganz im geheimen trieb mich zu diesem Kauf noch ein Motiv, von welchem ich von Herzen hoffe, daß es im Hintergrunde meiner Erfahrungen bleiben und nie wieder zur harren Tatsache werden möge. Ich dachte nämlich immer noch mit einem leisen Grauen an den schlimmsten Punkt unserer verflossenen Rationierung, an die damalige Einschränkung im Gasverbrauch. Wie froh wäre ich in jener Zeit über einen Kochtopf gewesen, der Sauerkraut nach dem Ankochen in zehn Minuten auf der kleinen

Flamme, Kartoffeln in vier Minuten, Linsen in acht Minuten usw. gargekocht hätte! Ich weiß, « sie » haben uns damals nach allen Regeln der Kunst zu erklären gesucht, das Sauerkraut sei halbgar gesünder, und die Kartoffeln, wenn man sie gekocht kaufe, ersparen viel Arbeit, aber so richtig geglaubt haben wir es ja doch nicht!

Als Allererstes kochte ich eine Tessiner Polenta und schmolz auch gleich das Sicherheitsventil durch! Ich hatte die Angaben über das Beifügen von Flüssigkeiten zu ungenau beachtet und zuwenig davon beigegeben, und als der Mais alle Feuchtigkeit aufgesogen hatte, gab es einen höllischen Spektakel, und das Sicherheitsventil trat in Funktion. Ziemlich geknickt



brachte ich den Deckel meines Kochers ins Geschäft zurück; man setzte mir ein neues Ventilchen ein, und ich wurde freundlich getröstet, das passiere den meisten Neulingen. Ich solle mich in Zukunft nur immer genau an die gedruckten Anweisungen halten, dann geschehe nicht so schnell wieder ein Betriebsunfall. Dieses zweite Ventil ist denn auch heute noch intakt.

Es gab in den letzten Jahren kaum eine neue Erfindung, über welche die Hausfrauen mehr reden als diese neuen Dampfkochtopfe. Sie haben im Durchschnitt eine um die Hälfte bis zwei Drittel reduzierte Kochzeit gegenüber ihren Vorgängern, die vor zwanzig Jahren üblich waren, und sie lassen sich leichter bedienen und besser reinigen. Immerhin müssen auch sie mit Verstand verwendet werden.

WAS MAN BEI EINEM DAMPFKOCHTOPF NICHT TUN DARF

1. Man sollte keine Teigwaren darin kochen, sie zerfallen und werden pappig.
2. Weder Kabis noch Kohl darin verdämpfen; diese Gemüse bekommen einen übeln Nachgeschmack (es gsodelet).
3. Nie mehr einfüllen, als in der Gebrauchsanweisung angegeben wurde.
4. Nie nachwürzen oder Speisen nachfüllen, ohne zuerst den Topf nach Vorschrift abzukühlen und allen Dampf entweichen zu lassen.
5. Nie das Öffnen des Topfes forcieren. Man kühle stets nach Vorschrift ab. Der Deckel wird sich im richtigen Moment mühelos öffnen lassen.
6. Man soll nicht verlorene Zeit nachholen wollen, indem man einen höhern als den vorgeschriebenen Druck erzeugt. Die Kochzeiten sind so kurz, daß Ungeduld und Versäumnis nicht einen getreuen Helfer der Köchin gefährden dürfen.
7. Da die kurze, intensive Kochzeit bei allen Speisen das Aroma bewahrt, sei man vorsichtig mit dem Würzen. Es ist besser, man setze den Topf nach der eigentlichen

Schönheits-
Pflege auch
für Sie!

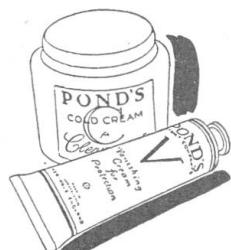


Hier eine schnelle und leichte Methode zu neuer Schönheit — eine Methode, die schon lange von vielen Damen der englischen und amerikanischen Gesellschaft bevorzugt wird. Warum sollten nicht auch Sie bei Ihrer Hautpflege den gleichen, sicheren Weg beschreiten? Tragen Sie regelmäßig jeden Abend Pond's Cold Cream auf Gesicht und Hals, indem Sie sie in kleinen Kreisen sanft verreiben. Entfernen Sie dann die überschüssige Crème gründlich mit einem Wattebausch. Und schließlich reinigen Sie mit noch mehr Cold Cream nach, um Ihre Haut noch sanfter und reiner werden zu lassen.

Am Morgen Gesicht und Hals mit einem Wattebausch, getaucht in Pond's Skin Freshener, abtupfen, dann leicht Pond's Vanishing Cream auftragen. Sie fettet nicht und ergibt eine vollkommene Puderunterlage, auf der Ihr Puder während Stunden haften bleibt.

Und warten Sie nicht! Je früher Sie beginnen, desto sicherer ist der Erfolg. Sie werden entzückt sein, wie rasch Ihr Aussehen gewinnt

POUND'S



Preise (excl. Wust.):
Pond's Creams: Topf Fr. 4.50, 2.25
Tube Fr. 1.75, -.90
Skin Freshener: Flasche 3.25, 1.65



Kochzeit nochmals für eine halbe oder ganze Minute aufs Feuer und würze wenn nötig nach, als die Speise schon am Anfang zu versalzen.

WAS ERLAUBT IST

1. Kleinere Mengen von Fleisch anzubraten. Bei größeren Quantitäten ist es ziemlich zeitraubend.
2. Billigere Fleischsorten zu verwenden, da auch zähes Rindfleisch in relativ kurzer Zeit weich wird, ohne ausgesotten zu sein. Man braucht z. B. bei Rindfleischvögeln nicht mehr auf zarte Plätzli zu halten; auch darf man als Füllung ein dickes Stück Zwiebel, Karotte und Speck nehmen, alles wird weichgekocht sein, ohne zu zerfallen.
3. Bei Gemüse, das noch gratiniert wird, die angegebene Kochzeit ein wenig zu reduzieren. Beim Blumenkohl schneide ich immer den Storzen kreuzweise tief ein, dann ist er nach dem Kochen ebenso weich wie die Blümchen.

Die neuen Dampfkocher sind gefahrlos im Gebrauch, da sie alle ein Sicherheitsventil besitzen. Sie sind auch auf allen Kochgelegenheiten verwendbar, da der Topfboden eben ist. Einige Modelle besitzen verschiedene Abteile, so daß einige Speisen zur gleichen Zeit gekocht werden können. Allerdings müssen dann diese Speisen auch ungefähr die gleiche Kochzeit haben. Wenn keine Abteile vorhanden sind, kann man sich mit Pergamentpapierbündeln behelfen. Pergamentpapier, das man abspülte und trocknete, kann ein zweites- und drittessmal verwendet werden.

Die angegebene Kochzeit gilt immer erst vom Augenblick an, da der Dampfdruck nach Vorschrift vorhanden ist. Je nach System zeigt dies ein Zeiger, ein Pfeifsignal oder ein Klappergeräusch an. Man reguliere nun sofort die Hitze nach Vorschrift des Fabrikanten und berechne von da an die eigentliche Kochzeit. Bis der

Druck hoch genug ist, dauert es je nach Inhalt und Größe des Topfes zwei bis vier Minuten.

Die neuen Schnellkocher sind auch für Alleinstehende mit sehr beschränktem Kochplatz ungemein nützlich. Schon mit einem einstelligen Gas- oder Elektrorechau kann der Kocher so gut benutzt werden wie auf einem richtigen Kochherde. Da der Kochgeruch beinahe nicht bemerkbar ist, wird der Schnellkocher — abgesehen von der großen Zeitsparnis — bei Alleinstehenden, die mit einer Kochnische vorlieb nehmen müssen, bestimmt bald in hohen Ehren sein.

Die ungemein kurze Kochzeit bewahrt auch alle jene Vitamine, die nicht schon an und für sich durch Erhitzen (ob es nun kurz oder lange dauere) zerstört werden.

Nach meiner Erfahrung schmecken ein Fleischragout, ein Gulasch und ein « Pfannenbraten » (so genannt im Gegensatz zu jenen Braten, die kunstgerecht im Bratofen gemacht werden), ferner alle Wurzelgemüse wie Karotten und Rüben besser, als wenn sie nach der fröhern Methode gekocht werden — dies bei genau den gleichen Qualitäten und Zutaten, abgesehen davon, daß ein wenig schwächer gewürzt werden kann.

Die lange Kochzeit verschiedener billiger Lebensmittel, wie weiße Böhnchen, Linsen, gelbe Erbsen, Ulmergerste sind es, die viele Hausfrauen abhalten, diese so vorteilhaften Gerichte zu kochen. Sie argumentieren nicht zu Unrecht: « Was nützt mir diese Ersparnis, wenn der Gasverbrauch so sehr steigt, daß sie dadurch illusorisch wird? Wer einen neuen Dampfkocher besitzt, der kann nun gelegentlich Hülsenfrüchte servieren und so seine Familie wieder an sie gewöhnen.

Ich würde meinen neuen Dampfkocher schon sehr schätzen, wenn er mir nur Zeit erspart hätte; da er aber mehr tut als das, da er meinen Angehörigen auch noch besser gekochte Speisen liefert, ist er nach und nach im Verlauf der letzten zwei Jahre zu einem wirklich wertvollen, häufig beanspruchten Helfer geworden.

**Knorrtsch macht, s'isch würkli wahr,
s'Bircher müesli wunderbar!**

Knorrtsch
Versilberte Bestecke wieder als Prämien erhältlich!

Jetzt Einmachen

Für Früchte gibt es nichts Einfacheres und Beseres, als sie siedendheiß in die gut vorgewärmeden Bülacher Flaschen einzufüllen (Heißeinfüllmethode). Sie erhalten volle Flaschen, und das Aroma der Früchte ist ausgezeichnet. Gemüse und Fleisch dagegen müssen sterilisiert werden. Ziehen Sie bitte die neue blaue Broschüre « Einmachen leicht gemacht » zu Rate. Das Büchlein ersetzt und ergänzt unsere bisherigen Publikationen und wird Ihnen bestimmt nützlich sein. Preis 50 Rp. in den Haushaltartikelgeschäften oder direkt von uns gegen Briefmarken. **Glashütte Bülach**