

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die moderne Gasküche**

**Junker & Ruh <Karlsruhe>**

**Karlsruhe i. B., [ca. 1915]**

**urn:nbn:de:bsz:31-57571**

# Die moderne Gasküche



VON  
**Junker & Ruh**  
KARLSRUHE  
BADEN



Die moderne  
**GASKÜCHE**

von Junfer & Ruh, Karlsruhe i. B.

---

---

Anleitung zum praktischen Gebrauch  
mit besonderer Berücksichtigung der  
Junfer & Ruh-Gasfocher u. Gasherde

---

Alle Rechte vorbehalten

---

211.-260. Tausend



Verlag von  
Junfer & Ruh, Karlsruhe i. B.

---

---

Nachdruck nur mit Quellenangabe „Junfer & Ruh“ gestattet



## Worauf soll beim Einkauf eines modernen Gasherdes geachtet werden?

1. daß der Gasherd nur mit den mehrfach patentierten Original-Junker & Ruh-Doppelsparbrennern ohne Luftregulierhülse versehen ist. Diese gewährleisten wirklich den geringsten Gasverbrauch, indem die große Flamme mit dem stündlichen Gasverbrauch von ca. 450 Liter bei Kleinstellung auf Hahnanschlag nur 45—50 Liter stündlich verbrennt;
2. daß die Brenner für die Reinigung leicht herausnehmbar und innen und außen hochglanzemailliert sind, so daß man überall herankommen kann. Die tadellose Emaillierung der Brenner läßt die Reinigung derselben zur Spielerei werden;
3. daß die Brennerdeckel ebenfalls aus Reinlichkeitsgründen abnehmbar und aus Messing sind; dadurch ist ein Festfrieren unmöglich und die Brenner haben unbegrenzte Lebensdauer;
4. daß die Brenner mit der regulierbaren Junker & Ruh-Düse (D. R. P.) versehen sind; sie gestattet auf einfachste Weise Einregulierung auf jede gebräuchliche Gasart und bewirkt durch ihre patentierten Eigenschaften, zusammen mit den sinnreich angeordneten Gaskanälen und entsprechend angeordneten Austrittsöffnungen im Brennerdeckel, daß die Brenner im Gebrauch praktisch rückschlagfester sind;
5. daß der Durchmesser der Kochstelle nicht kleiner als 22 Zentimeter ist. Dadurch ist bestmögliche Heizeausnutzung zu verzeichnen, d. h. der Topfinhalt wird schnellstens erhitzt und damit beste Wärmeökonomie durchgeführt;
6. daß das Schmutzblech emailliert und ausziehbar ist, damit evtl. übergekochte Speisen sofort abgewischt werden können und der bereits mehrfach erwähnten Sauberkeit Genüge geschieht, ohne daß die Töpfe emporgehoben oder verschoben werden müssen;

7. daß die Kochplatte mit einem Griff abgenommen werden kann;
8. daß auf Wunsch des Käufers angebrachte Abstellplatten ebenfalls ohne jede Montierung abnehmbar sind;
9. daß die Seitenwandungen und der Boden des Brat- und Backofens leicht herausnehmbar sind;
10. daß die Brat- und Backöfen mit dem drehbaren Junker & Ruh-Backofen-Schwenkbrenner in Tropfenform (D.R.P.), mit der neuen Heizgasführung und ebenfalls mit Regulierdüsen versehen sind. Durch sie ist es möglich, entweder nur scharfe Oberhitze zum Braten (Grillen) — bei Senkrechthstellung der Tropfenbrenner — zu erzeugen, oder gleichmäßige Backhitze — bei Wagrechthstellung der Tropfenbrenner. — Dadurch werden bei einfachster Bedienung die besten Brat- und Backresultate mit verblüffend geringem Gasverbrauch erzielt;
11. daß der Brat- und Backofenhahn gesichert ist, daß die Flammen der tropfenförmigen Schwenkbrenner von innen durch am Boden des Backofens befindliche Zündlöcher angezündet werden, und daß sie von außen durch an der Vorderwand angebrachte Schaulöcher jederzeit gut beobachtet werden können.

Diese Gebote sollen nicht nur gelesen, sondern auch beherzigt werden;

**dadurch wird die moderne Gas Küche nicht nur angenehm, sondern auch dauernd absolut rentabel sein.**

## Vom richtigen Aufstellen und Anschließen des Herdes.

Bevor vom Herd alles Wissenswerte berichtet wird, soll vorweg darauf aufmerksam gemacht werden, daß der Gasherd nur mit fester Rohrverbindung versehen werden soll.

Gummi- oder gar Metallschläuche sind gänzlich zu vermeiden. Erstens gewährleisten sie nicht absolute Dichtigkeit, zweitens haben sie in der Regel nicht genügend lichte Weite, d. h. es strömt nicht genügend Gas hindurch, um die sämtlichen Flammen richtig brennen zu lassen.

Ein Gasherd soll feststehen und nicht hin- und hergeschoben werden.

Die Gaszuleitung darf niemals enger sein als das vordere Herdgestänge. Genügend weiter Rohranschluß ist Vorbedingung zum dauernden guten Brennen des Herdes.

## Vom Kochen im allgemeinen.

Nachdem die vorhergehenden Gebote aufgestellt sind, sollen sie auch praktisch erläutert werden. Nur genaue Kenntnis einer Sache verhütet Irrtümer, Ärger und Unzufriedenheit.

Nochmals sei wiederholt, daß die moderne Gasküche nicht nur Annehmlichkeiten verzeichnen soll, sondern daß auch der Beweis der Rentabilität erbracht wird. Um letztere darzustellen, ist es nötig und auch wohl interessant, etwas von dem Werdegang des modernen Gasherdes zu berichten. Der Weg des Gasherdes von seinem Anfang bis zu seiner heutigen Vollendung ist ziemlich weit, und seinen jetzigen Wert zu beurteilen vermag man nur dann, wenn Einziges dem Heute gegenübergestellt wird.

Bevor auf den ersten Absatz, der den Original-Junker & Ruh-Doppelsparbrenner (D. R. P.) behandelt, einge-

gangen wird, sei auf die Bauart anderer Gasherde hingewiesen, denn, wer urteilen will, muß alles kennenlernen.

Der Junker & Ruh-Gasherd brachte gewissermaßen eine Revolution in der Gastüche; denn er wurde von der Erkenntnis aus gebaut, daß das Gas im Haushalt dauernd nur dann ökonomisch sein kann, wenn die ganze Hitze,

die es zu entwickeln vermag, nur dem Topf zugute kommt.

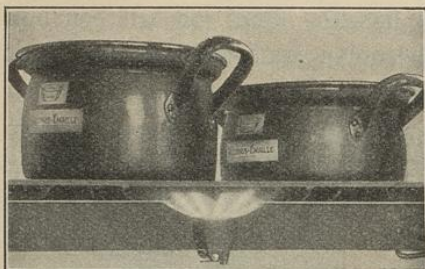


Abb. 1 zeigt, wie man nicht kochen soll

Vielsach waren die Gasherdplatten in Form und Wärmeleitung der Kohlenherdplatte gleich, d. h., um eine Flamme wurden mehrere Töpfe gruppiert. Um letztere zu erhitzen, mußte demzufolge die ganze Platte heiß sein und die Flamme dementsprechend groß brennen. Hierdurch ist es zu erklären, daß vielsach noch heute die Ansicht besteht, das Gas käme niemals als Brennstoff für jede Küche in

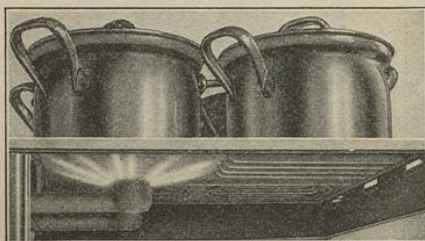


Abb. 2 zeigt, wie man nicht kochen soll.

Frage. Häufig wird es sogar als Luxus betrachtet, der als unökonomisch nur in den wenigsten Haushaltungen Anwendung finden könnte.

Abbildung 1 zeigt die erwähnte falsch gebaute Herdplatte, und der aufmerksame Beobachter wird selbst finden, daß die Flamme viel Gas verbrauchen wird, wenn die Hitze bis an die Peripherie der einzelnen Töpfe streichen soll.

Es gibt nur eine Möglichkeit, mit dem Gas im Haushalt billig zu kochen:

**Jeder Topf muß für sich erwärmt werden.**



Darum: nicht eine ganz zu erhitzende Kochplatte, sondern eine Kochplatte mit mehreren Kochstellen und ebensoviel Brennern.

Abbildung 2 zeigt ebenfalls, wie nicht gekocht werden soll. Auch hier wird mehr Wärme erzeugt, als nötig ist.

Warum? Der auf der hinter dem Brenner angebrachten sogenannten „Fortkochstelle“ stehende Topf soll mit den von der Flamme abziehenden Heizgasen erwärmt werden. Bevor



Abb. 3. Zwei Töpfe übereinander stehend, unterer kocht direkt, oberer bleibt im Garen.

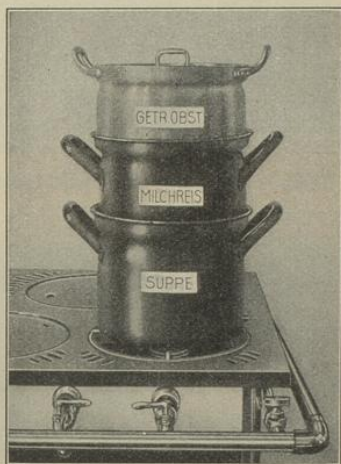


Abb. 4. Drei Töpfe werden in derselben Weise wie bei Abb. 3 im Kochen bzw. Garwerden erhalten.

letztere aber den Topf treffen, erwärmen sie teilweise die Kochplatte, teilweise werden sie von dieser auf den Boden hin reflektiert. Um nun dem hinten stehenden Topf genügend Wärme zum Kochen zu geben, muß die vordere Flamme fast auf Vollbrand stehen, stündlich also etwa 400 Liter Gas verbrauchen. Für jeden Topf werden also ungefähr 200 Liter Gas in der Stunde benötigt. Diese Zahlen mögen beachtet werden, da auf den Seiten 12—17 von der Sparsamkeit im

Gasverbrauch des Original-Junker & Ruh-Doppelsparbrenners gesprochen wird. Dabei ist noch hervorzuheben, daß das Überkochen des Topfes auf der vorderen Kochstelle unvermeidlich ist, daß durch dies heftige Kochen die Speisen ihres Nährwertes zum größten Teil verlustig gehen, daß Verschmutzen des Kochers ebenfalls die Folge der falschen Bauart der Kochplatte ist.

Abbildungen 3 und 4 zeigen nun eine ganz andere Kochmethode. Mehrere Töpfe stehen übereinander, mehrere Speisen werden im Garwerden erhalten, trotzdem die Flamme einen stündlichen Verbrauch von etwa 50 Liter Gas zu verzeichnen hat.

Wie ist solches möglich?

Absatz 5 der Hinweise für den Einkauf erwähnt die Kochstelle, deren Durchmesser nicht weniger als 22 Zentimeter betragen soll.

Warum ist diese Größe so wichtig?

Nochmals wird darauf hingewiesen, daß mit Gas nur dann sparsam gearbeitet werden kann, wenn sämtliche Hitze, die das Gas zu entwickeln vermag, ausgenutzt wird. Außer der eigentlichen Flamme sollen auch die von ihr entweichenden Heizgase praktisch verwendet werden.

Um diesen Satz in seiner Richtigkeit zu würdigen, beachte man die Abbildungen 5 und 6. Die erstere zeigt das „richtige Kochen“, d. h. die richtige Wärmeausnutzung des Gases, indem die Flamme den ganzen Topfboden bestrahlt und ihre Heizgase durch den Zwischenraum an der Topfwandung emporziehen können. Das „falsche Kochen“ stellt Abbildung 6 dar. Es wird nämlich hier mit aufgelegtem Blechdeckel gekocht.

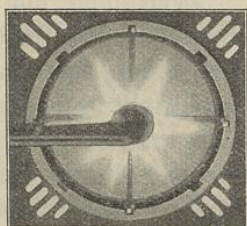


Abb. 5.  
Richtiges Kochen.

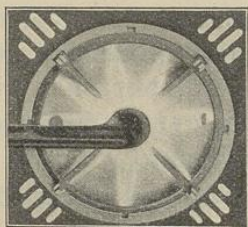


Abb. 6.  
Falsches Kochen.

Deutlich beobachtet man, wie die Flamme den Deckel bestrahlt. Der Topf wird also indirekt geheizt. Durch diese falsche Kochweise wird viel zuviel Gas sowohl zum Ankochen als auch zum Weiterkochen der Speisen benötigt. Wie groß der Wärmeverlust dabei ist, wird sich in den nächsten Sätzen noch zeigen.

Es ist eines der elementarsten Gesetze der Physik, daß warme Luft, weil leichter als kalte, das Bestreben hat, in die Höhe zu ziehen.

Demzufolge soll die Kochstelle so groß sein, daß sie von einem darausstehenden Topf nicht völlig bedeckt wird, sondern noch einen mindestens fingerbreiten Zwischenraum aufweist. Dadurch ist den Heizgasen Gelegenheit gegeben, zwischen Kochstelle und Kochtopf emporzusteigen, wodurch die Topfwandungen erwärmt werden und den Topf schneller zum Sieden bringen. Die Wichtigkeit von der Ausnutzung der Heizgase mag man ferner an den nachstehenden Zahlen erkennen:

Ein Topf mit einem Liter Wasser wird auf großer Kochstelle, d. h. da, wo der Zwischenraum vorhanden ist, um etwa 3 bis 4 Minuten schneller kochen als ein Topf gleichen Inhaltes auf kleiner Kochstelle. Wo richtig gekocht wird, verspürt die Hand unter dem Brenner oder an der Kochplatte nach mehrstündigem Kochen kaum Wärme.

#### **Damit ist der Beweis der völligen Wärmeausnutzung erbracht.**

Die Heizgase sind aber nicht nur wichtig in Anbetracht des geringen Gasverbrauchs, welcher mit ihrer Ausnutzung erzielt wird. Das Kochen selbst ist als hygienischer und wertvoller anzusehen, da die Speisen keinerlei Verluste an Nährstoffen erleiden. Gerade heute, wo den Vitaminen oder Aufbaustoffen der Speise so große Beachtung gezollt wird, zeigt es sich immer klarer, daß das Prinzip der Firma Junker & Ruh, **nur die große Kochstelle zu verwenden**, als einzig richtig sich erwiesen hat.

Viele Speisen, besonders junge Frühgemüse, auch Spinat, Blumenkohl, alle Cerealien und dergleichen, garen viel besser unter dem Siedepunkte. Die Speisen, die kurz ins Kochen gebracht sind, werden aufeinandergestellt. Die an den Töpfen emporsteigenden Heizgase hüllen sie mit Wärme ein, geben ihr gewissermaßen einen Mantel, der vor dem Auskühlen schützt. Im Laufe der Zeit sinkt zwar die anfängliche Siedetemperatur auf 80—85°. Aber diese Temperatur genügt gerade, um die Pflanzenfaser allmählich „aufzuschließen“, d. h. ihre Struktur zu erhalten und die darin enthaltenen Nährstoffe nicht verdampfen zu lassen.



Abb. 7.

Jede moderne Frauenzeitung weist heute ständig darauf hin, daß heftiges Kochen der Speisen zu verwerfen ist. Oben erwähnte Gründe werden von Nahrungsmittel-Chemikern und Ärzten in jeder Weise anerkannt.

Nicht die Menge, die Güte einer Speise ist das Ausschlaggebende. Das Zeitalter der Hygiene, in dem wir stehen, kann nicht genug darauf hinweisen.

Abbildung 7 zeigt einige von der Firma Weismüller & Co., Düsseldorf, hergestellte „Vulkan-Emaillé“-Töpfe, deren aufgebogener Rand das Übereinanderstellen der Töpfe ermöglicht. Der dazwischenliegende Deckel wird vielfach aus ästhetischen Gründen mitbenutzt, unmittelbar nötig ist er nicht, da der Topf- rand eine Verschiebung oder ein evtl. Herunterfallen des darübergestellten Topfes nicht zuläßt. Gleiche Töpfe werden heute auch aus Aluminium gemacht; sie sind im praktischen Gebrauch den Vulkan-Töpfen gleich. Letztere haben nur den Vorzug, daß man sie leichter reinigen kann.

Der Name „Vulkanus-Emaillé“ garantiert absolute Haltbarkeit der Emaillé. Diese Töpfe halten die Wärme auch gut zusammen, so daß die Annahme: emaillierte Töpfe verlangen

höheren Gasverbrauch, ohne weiteres widerlegt werden kann. Kurz erklärt mag noch werden: **Das Kochgeschirr leidet auf offener Gasflamme viel weniger** als auf der gedeckten Herdplatte, obschon vielfach irrtümlich das Gegenteil geglaubt wird. Auf der offenen Flamme wird der Topf in seiner ganzen Oberfläche gleichmäßig erhitzt; auf der geschlossenen Kochplatte dagegen wird der Boden des Topfes stark erhitzt und die Seitenwand weniger. Dadurch dehnt sich das Metall des Topfes und das Absplintern der Emaille z. B. ist unvermeidlich.

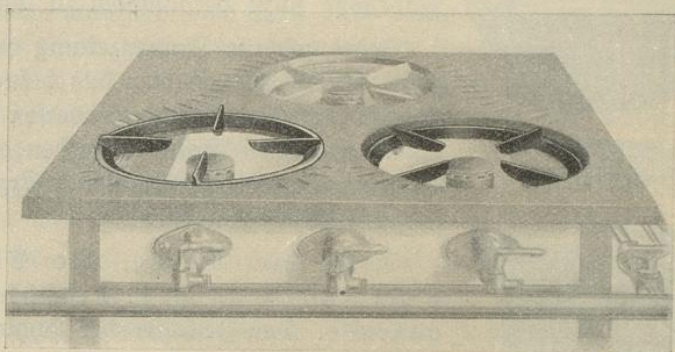


Abb. 8. Versenkbare Rippenringe.

Bei dem Übereinanderstellen der Töpfe empfiehlt es sich, die derberen Speisen mehr nach unten, die leichter zu garenden nach oben zu stellen.

Abbildung 4 verdeutlicht dies aufs beste: unten steht Rindfleischsuppe. Fleisch muß, um weich zu werden, dauernd kochen. Darum steht es unmittelbar auf der allerdings sehr kleinbrennenden Flamme. Der Reis, dessen Struktur weniger derb ist, ist aufgekocht etwa 3—4 Minuten auf kleiner Flamme gelassen, dann auf den Suppentopf gestellt. Das Kompott ist nur aufgekocht (härteres Obst, wie Äpfel, Birnen und dergleichen, kocht man wie Reis) und zu oberst gestellt. Hat man nicht die unmittelbar passenden Sajtöpfe, bedient man sich der in jedem guten Haus- und Küchengeräte-Geschäft erhältlichen

Spardeckel. Manche Hausfrau stellt die Söpfe ohne Deckel übereinander. Dazu kann man nichts sagen, das muß jeder mit seinen ästhetischen Gefühlen selbst vereinbaren. Erwähnt

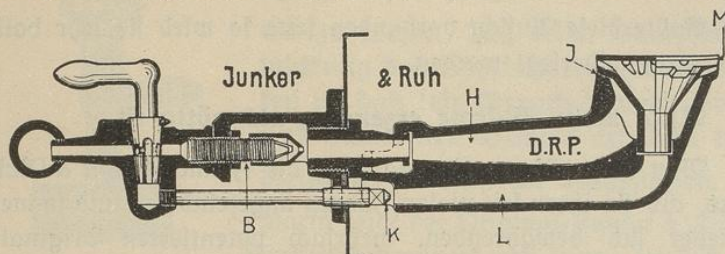


Abb. 9. Schnitt des Original-Junker & Ruh-Doppelsparbrenners (mehrfach patentiert).

soll aber noch werden, daß man auf billige Art Abwaschwasser bereiten kann, wenn statt eines Deckels ein Wassertopf auf die

direkt zu kochende Speise gestellt wird. 2 Liter kaltes Wasser werden im Laufe 1 Stunde etwa 75 bis 80° warm geworden sein. Oder man kann durch Abereinanderstellen kalter, erst später zu kochender Speisen, dieselben vorwärmen. Die Temperatur, die sie dadurch aufgenommen haben, erspart man dann am Gas. Kleinigkeiten, die im Laufe der Zeit ihren Wert zeigen.



Volle Flamme.

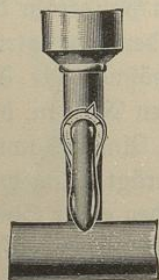


Abb. 10. Hahnstellung bei Vollbrand, zum Anfochen.



Kleine Flamme (ca. 50 Liter Gas die Stunde).

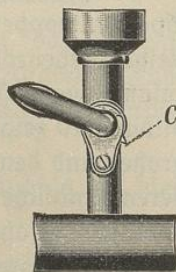


Abb. 11. Hahnstellung bei kleiner Flamme, zum Weiterkochen.

Wenn von dem Abereinanderstellen der Söpfe nun manches berichtet ist, soll von der dazu verwendeten Gasmenge

auch gesprochen werden. Unwillkürlich könnte mancher denken, der Gasverbrauch könnte nicht viel geringer sein als bei der Verwendung der auf Seite 6 besprochenen „Fortkochstelle“.

Sollte diese Ansicht vorhanden sein, so wird sie sehr bald als irrig widerlegt werden.

### **Nicht mehr Wärme erzeugen, als nötig ist.**

Von dieser Voraussetzung ging die Firma Junfer & Ruh aus, als sie ihren seit vielen Jahren angefeindeten und immer wieder sich bewährenden, mehrfach patentierten Original-Doppelsparbrenner baute.

Warum heißt der Brenner, dessen Schnitt die Abbildung 9 darstellt, „Doppelsparbrenner“? Spart er etwa das Doppelte anderen Brennern gegenüber? (Die Erläuterung der einzelnen Teile des Brenners siehe Seite 14). Diese Annahme besteht zum großen Teil nicht nur beim Käufer, sondern leider auch bei vielen Verkäufern. Darum soll in kurzen Worten die Art und Weise des Brenners erklärt werden, damit jeder verstehen lernt, warum das Kochen auf dem Junfer & Ruh-Gasherd durchaus billig ist, bei richtiger Handhabung sogar billiger als bei der Verwendung jedes anderen Brennstoffes, sei es Holz, Torf, Kohle oder sonstiges Brennmaterial.

„Doppelsparbrenner“, d. h. ein doppelter Brenner zum Sparen. Doppelt darum, weil unter dem großen Hauptrohr das kleine Nebenröhrchen angeordnet, aber mit dem Hauptrohr zusammengelassen ist. Ist der Gashahn so geöffnet wie Abbildung 10 zeigt, so strömt das Gas aus beiden Röhren, dem großen und dem kleinen, und bildet die große Anfochflamme, deren stündlicher Verbrauch etwa 450 Liter beträgt. Nun weiß aber jede erfahrene Hausfrau, daß das Anfochen einer Speise nur kurze Zeit beansprucht, das weitere Kochen hingegen oft stundenlang dauert. Man denke nur an getrocknete Hülsenfrüchte, wie Bohnen, Linsen und dergleichen. Jetzt kommen wir auf die Bemerkung zurück, die auf Seite 9 von der Güte der Speise spricht. Immer und immer wieder muß diese erwähnt

werden, weil die richtige Ernährungsweise in unserem nervösen Zeitalter eine unsagbar wichtige Rolle spielt.

Richtig kochen heißt:

So zu kochen, daß keine Dampfwicklung des Topfinhaltes zu bemerken ist, daß kein Geruch bemerkt wird und damit der Beweis erbracht ist: Reinerlei Verlust an Nährstoffen.

Darin zeigt der Original-Junker & Ruh-„Doppelsparbrenner“ erst seinen wirklichen Wert, daß er auch diese Forderung erfüllt.

Abbildung 13 zeigt die Hahnstellung, welche die kleine Sparflamme zum Brennen benötigt. Die Sparflamme, die ca. 50 Liter Gas in der Stunde verbraucht, nicht also die Hälfte, sondern den 10. Teil der ursprünglichen Flammengröße, ermöglicht bei diesem geringen Konsum einen Topf von 2 $\frac{1}{2}$ —3 Liter Inhalt unmittelbar weiterkochen zu lassen und, wie auf Seite 10 erläutert ist, den Inhalt mehrerer darübergestellter Töpfe, die vorher angekocht wurden, im Garwerden zu erhalten.

Seite 12 wurde erwähnt, daß die einzelnen Teile des Original-Junker & Ruh-Doppelsparbrenners noch erläutert werden sollen.

Zum allgemeinen Verständnis sei dies hier getan:

Die auf Seite 11 stehende Abbildung 9 zeigt den neuesten Doppelsparbrenner im Schnitt. B ist die große Düse, die geöffnet ist, wenn der Hahn wie bei Abbildung 10 (S. 11) steht. H ist das große Mischrohr,

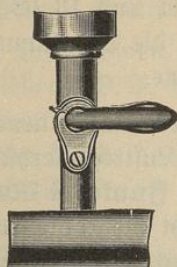


Abb. 12.  
Geschlossener Hahn.

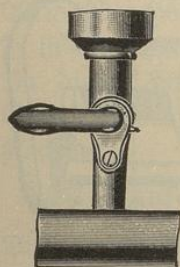


Abb. 13.  
Hahnstellung der eingeschalteten Sparflamme, zum Weiterkochen für den Inhalt größerer Töpfe.

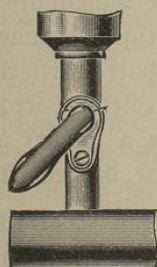


Abb. 14.  
Hahnstellung, die stets zu vermeiden ist.



in dem sich Luft und Gas für die große Flamme vermischt, J ist der Brennschlit für die große Flamme, K ist die kleine Düse, die in den Hahnstellungen Abb. 10, 11 und 13 (S. 11 und 13) geöffnet ist, L ist das Mischrohr für die Sparflamme, M ist der Brennschlit für die kleine Flamme.

Im Gegensatz zu dem bisherigen Brenner hat der neueste Junker & Ruh = Doppelsparbrenner keine Luftregulierhülse, sondern ist mit der neuen **regulierbaren Junker & Ruh = Düse (D. R. B.)** versehen. Es wird also nicht mehr die Luftzuführung reguliert, sondern nur noch das Gas. Die Hausfrau selbst soll an der Regulierdüse nichts ändern.

Sämtliche Brenner werden in der Fabrik für ein Mischgas von ca. 4200 W. E. oberer

Heizwert und einen Druck von 40 mm einreguliert. Wenn an der Gebrauchsstelle des

Herdes der Heizwert und der Druck sich davon wesentlich unterscheidet, so sind die Brenner bei Aufstellen des Herdes durch den Installateur vermittelt der Regulierdüse auf die örtlichen Gasverhältnisse einzuregulieren. Zu diesem Zweck wird die Festschraube a (Abb. 15) gelöst, wodurch die Düsenhülse b auf- oder zuge dreht werden kann, bis das richtige Flammenbild erreicht ist. Die Flamme soll mit einem scharf markierten grünen Kern brennen und von einem blau-violetten Kranz umgeben sein. Nunmehr ist die Festschraube a wieder gut anzuziehen, bis die Düsenhülse sich nicht mehr drehen läßt.

Die Sparflamme kann auch reguliert werden. Der Anschlagstift c (Abb. 15) ist als Schraube ausgebildet und besitzt eine dornförmige Spitze. Je nachdem die Sparflamme in ihrer kleinsten Stellung kleiner oder größer brennen soll, muß der Anschlagstift auf- oder zuge dreht werden. Die Flämmchen

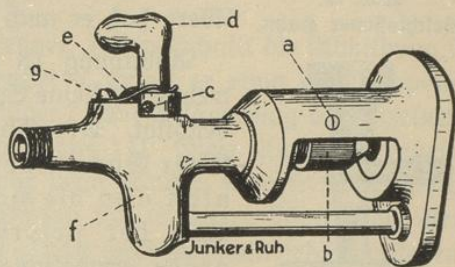


Abb. 15. Regulierdüse.

sollen die Größe von Wassertropfen haben, dann ist der Stundenverbrauch auf ca. 50 Liter reduziert und die daraufgestellten Speisen bleiben trotzdem im Kochen.

Die Hahnen der durch Deutsches Reichspatent und verschiedene D. R. G. M. geschützten Doppelsparbrenner sind so gebaut, daß, wenn der Flügel derselben nach **rechts** steht, der Hahn für beide Flammen geschlossen ist (Abb. 12). Wird der Hahnflügel nach **links** gedreht, bis er im rechten Winkel zum Rohr steht, so ist der Hahn für beide Flammen geöffnet (Abb. 10). Dreht man den Flügel noch mehr nach links, bis derselbe in der Richtung zum Rohr steht, so ist die große Zuleitung der Flamme geschlossen und die kleine offen (Abb. 13). Wird der Hahn so weit wie möglich nach links gedreht, so ist die kleinste Einstellung der Flamme erreicht (Abb. 11). In dieser Hahnstellung hält die Flamme bei geringstem Gasverbrauch den Inhalt eines Topfes von 2—3 Liter im Kochen.

**Es ist auf keine andere Art möglich, billiger zu kochen.**

Diese Hahnstellung (Abb. 11, S. 11) ist begrenzt, man braucht sie nicht erst zu suchen und auch nicht zu fürchten, daß die Flamme zurückschlägt. Soll der Hahn geschlossen werden, so wird er nach rechts und zwar vollständig zurückgedreht (Abb. 12, S. 13).

Hierbei mag noch ein kurzes Wort vom Wert des massiv gegossenen Knebelhahns gesagt werden. An vielen Kochern ist bei dem Brenner eine Scheibe angebracht, die die Markierung „Vollflamme“, „Weiterkochflamme“ trägt. Der Knebelhahn benötigt dergleichen Erläuterungen nicht. Er kennt außer der geschlossenen Stellung nur drei andere, die der Abbildungen 10, 11 und 13. Schon von der Rüchentür aus kann beobachtet werden, ob kein Gas verschwendet wird, ob die Flamme genügend klein brennt. Es gibt bei dem Hahn kein langes Ausprobieren: „brennt die Flamme nun sparsam genug?“ Ist der Hahnanschlag erreicht, steht der Hahn in der Stellung von Abbildung 11, so kann die Flamme nur so groß brennen, wie sie zum Weiterkochen benötigt wird. Die Flamme aus dem

großen Hauptrohr ist erloschen, das Gas strömt nur aus dem kleinen Nebenröhrchen:

Billigster Gasverbrauch — beste Speisenzubereitung. Ein Anbrennen der Speisen, auch solcher von festerer Konsistenz, unmöglich.

Werden ganz große Töpfe, wie z. B. der Weckessel oder dergleichen, benutzt, wird natürlich die kleine Sparflamme mit 50 Liter stündlichem Gasverbrauch nicht ausreichen. Es erübrigt sich aber wohl, weiter zu erklären, daß die Sparflamme, sobald der Hahn nicht auf dem Anschlag steht, größer brennt, sich also jeder Topfgröße ohne weiteres anpaßt (siehe auch Abb. 13 „Hahnstellung der eingeschalteten Sparflamme, zum Weiterkochen für den Inhalt größerer Töpfe“).

Daß neben der Billigkeit im Gasverbrauch auch eine große Arbeitserleichterung verzeichnet werden kann, ist wohl genügend einleuchtend. Die Töpfe, übereinandergestellt auf dem Sparflämmchen kochend, verlangen keinerlei Beaufsichtigung; stundenlang können die Speisen sich selbst überlassen bleiben. Anbrennen, Verkochen, Verdampfen, Überlaufen fällt fort, die selbstkochende Hausfrau wird also aufs beste entlastet, sie kann während des Kochens jede andere Arbeit verrichten oder Einkäufe besorgen,

der moderne Junker & Ruh-Gasherd spart Zeit, Arbeit und viel Geld.

Es mag dem aufmerksamen Leser bereits aufgefallen sein, daß nur vom Junker & Ruh-Gasherd im allgemeinen gesprochen wird. Dieses hat seine Berechtigung, da die erwähnten Prinzipien in jedem Herd, einerlei, ob er einfach oder elegant ausgestattet ist, durchgeführt sind.

Die Marke „Junker & Ruh“ wird jeden Ansprüchen in jeder Weise gerecht.

Die folgende Aufzählung der verschiedenen Hahnstellungen soll das Wissenswerte kurz zusammenfassend wiederholen:

Abbildung 10 Hahnstellung bei Vollbrand, zum Anfochen.

Abbildung 11 Hahnstellung bei kleinster Sparflamme.

Abbildung 12 geschlossener Hahn.

Abbildung 13 Hahnstellung der eingeschalteten Sparflamme, zum Weiterfochen für den Inhalt größerer Töpfe (s. vorherg. Bemerkung auf Seite 16).

Abbildung 14 zeigt, welche Hahnstellung nach Möglichkeit zu vermeiden ist.

Sollte bei starkem Gasdruck die Flamme sehr groß brennen und um den Topf herumschlagen, so drehe man den Hahn nach der entgegengesetzten Seite klein, also so, als ob die Flamme ganz ausgelöscht werden sollte. Man merke sich:

die Flamme soll stets nur so groß wie der Topfboden sein. Eine größere Flamme, die um die Seitenwandungen des Topfes strahlt, verbraucht mehr Gas als nötig ist.

## Das Reinigen des Gasherdes.

Ein Gasherd, der dauernd zur Zufriedenheit brennen soll, muß unter allen Umständen sauber gehalten werden. Nicht nur das äußere Kleid des Herdes soll immer einen sauberen Eindruck machen, sondern auch das Innere. Vor allem müssen die Brenner stets sorgfältig gereinigt werden. Die Konstruktion der Junker & Ruh-Gasherde gestattet aber auch leichteste Reinigungsmöglichkeit der dafür in Betracht kommenden Teile, da sie, ohne eine Schraube zu lösen, herausgenommen werden können. Da ist zuerst das herausnehmbare, emaillierte Schmutzblech. Falls einmal eine Speise überfochen sollte, sind die Speisen mit Leichtigkeit zu entfernen, ohne daß der Kochprozeß unterbrochen wird.

Die Junker & Ruh-Doppelsparbrenner sind herausnehmbar. Sie können also zum Reinigen ohne weiteres herausgenommen werden. Die Brennerkörper sind innen und außen hochglanzemailliert, brauchen also nur leicht abgewischt zu

werden. Der untere und obere Brennerdeckel ist aus Messing hergestellt, sind also ebenfalls leicht zu säubern. Außerdem kommt ein Festfrost überhaupt nicht mehr in Betracht.

Die Reinigung des Hahnens ist nun ebenfalls sehr vereinfacht. Der Hahnenreiber *d* (Abb. 15) wird durch eine Haltefeder *e*, die am Hahnengehäuse *f* befestigt ist, gehalten. Die Schraube *g* der Haltefeder ist zu entfernen, worauf Haltefeder und Hahnenreiber herausgenommen und die Kanäle gereinigt werden können. Es ist darauf zu achten, daß nach dem Einstecken des Hahnenreibers die Haltefeder wieder fest auf das Hahnengehäuse angeschraubt wird.

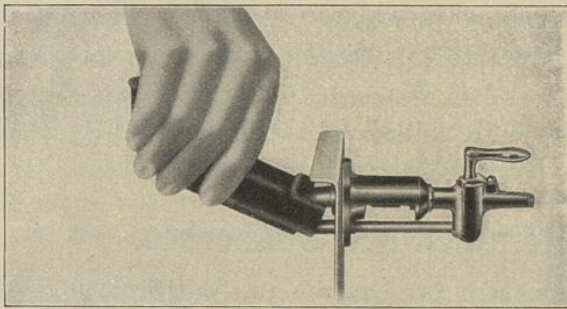


Abb. 16. Herausnehmbarer Brenner.

Die ebenfalls emaillierte Herdplatte ist leicht abzunehmen und auf folgende Weise täglich zu behandeln:

Damit die emaillierten Kochplatten ihr schönes Aussehen und den Hochglanz behalten, ist es notwendig, sie nach Gebrauch regelmäßig zu reinigen. Es empfiehlt sich deshalb, die Platten täglich mit Seifenwasser oder einem Email-Putzmittel (z. B. Seolin, Sidos) zu putzen und mit kaltem Wasser abzuwaschen. Nach dem Abtrocknen überzieht man die Platte mit einem leichten Fetthauch, wofür man sich am besten ein mit Nähmaschinenöl oder säurefreier Vaseline getränktes Lätzchen hält. Dadurch wird das Reinigen der Herdplatte bedeutend erleichtert, weil die dünne Fettschicht das Festhaften von Tropfen oder übergekochten Speisen verhindert.

Das Reinigen des Gasherdes soll täglich erfolgen, dann bleibt er auch in allen seinen Teilen sauber und betriebs sicher.

Wenn vom Reinigen des Herdes gesprochen ist, so sei auch gleich die des Brat- und Backofens miterwähnt.

Auch dieser ist so eingerichtet, daß ein Handgriff genügt, um die inneren Seitentwände herauszunehmen zu können.

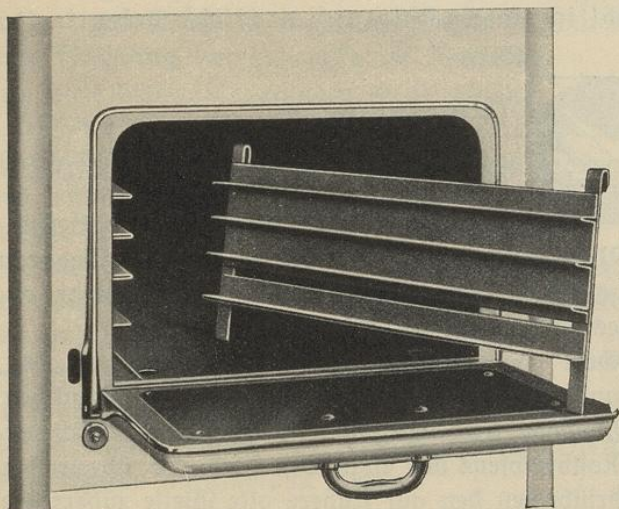


Abb. 17. Herausnehmen der Backofenseitentwände.

Auf Abbildung 17 sieht man, wie die Seitenteile zum Einhängen eingerichtet sind. Man kann sie, falls sie von verspritztem Bratenfett verschmutzt sind, herausnehmen und, weil sie außerdem emailliert sind, abwaschen und sofort wieder einhängen. Durch die herausnehmbaren Seitentwände ist es auch möglich, nach Bedarf die Brenner des Brat- und Backofens mit einer Bürste zu säubern. Dieses wird höchst selten vorgenommen werden müssen. Je nach der Beschaffenheit des Gases könnte die Brennerreinigung nötig sein, und so ist auch dafür Vorsorge getroffen. Die weiße Außenemaillierung des Herdes behält ihr schönes Aussehen, wenn sie regelmäßig mit

„Geolin“ oder einem andern modernen Email-Putzmittel gepflegt wird.

Berspritztes und gebräuntes Fett soll immer möglichst bald entfernt werden, da festeingebrannte Flecken schwer zu beseitigen sind.

Jede Hausfrau kann ihren Herd selbst in Ordnung halten. Fremde Hilfe ist unnötig. Warum?

Der Junker & Kuh-Gasherd ist in jeder Weise völlig zweckmäßig und praktisch gebaut.



## Allgemeines vom Braten auf dem Rost.

Rostbraten oder Grillbraten? Besteht darin ein Unterschied, und wo ist der zu suchen? Bevor auf die Benutzung des Rostes eingegangen wird, möge auch hier einiges Grundlegendes gesagt sein.

„Grill“ bedeutet im Grunde nichts anderes als „Rost“. England ist das Land des Grillbratens, wir Deutschen haben die Methode von dort wohl übernommen, durch die Form des Rostbratofens den englischen Herd aber übertroffen. Weil der Grillbraten den auf frühere alte Weise zubereiteten weit übertraf an Güte, Geschmack und Bekömmlichkeit, hat er sich in Deutschland verhältnismäßig schnell eingeführt.

Unter „Grillbraten“ versteht man also ein Stück Fleisch, das auf dem Rost und mit scharfer Oberhize zubereitet wird. Dabei ist es gleichgültig, ob die Flamme direkt über dem Fleisch angebracht ist, oder ob die Hize auf sonst eine Weise in schärfster Form auf das Fleisch einwirkt. Bis vor wenigen Jahren waren Herde gebräuchlich, bei denen ein sogenannter Doppelbratofen eingebaut war. Zwischen beiden Öfen war ein Längsbrenner angeordnet, dessen abstrahlende Hize im sogenannten Rostbratraum zum Braten auf dem Rost, also zum Grillen verwendet wurde. Nur im oberen Raum, im sogenannten Backofen, konnte also gebacken werden. Diese

Herdforn war wohl zweckmäßig, aber verhältnismäßig teuer. Je mehr der komplette Gasherd sich aber auch Eingang in den unteren Bevölkerungsschichten verschafft hat, desto größer wurde das Bedürfnis nach einem soliden, einfachen, aber doch formschönen kompletten Gasherd mit einem Brat- und Backofen, der in sich die Vorteile des Doppelbratofens vereinigt.

Es ist der Firma Junker & Ruh gelungen, diese Frage restlos befriedigend zu lösen durch Erfindung der **drehbaren, tropfenförmigen Backofen-Schwenkbrenner** und durch eine **neuartige Führung der Heizgase im Backofen**.

Durch diese beiden Neuerungen ist es möglich, in einem Raum, lediglich durch die Verstellung der Brenner, sowohl eine scharfe Oberhitze zu erzeugen, wie sie zum Grillen des Fleisches unbedingt nötig ist, als auch eine vollkommen gleichmäßige Backhitze.

Die Grillbratweise wird aufs beste und mit geringstem Gasverbrauch damit ermöglicht. Ebenfalls ist das Backen in leichtester und bekömmlichster Art durchführbar.

Es ist Tatsache, daß

**eine lange Reihe Versuche mit verschiedensten Brat- und Backofenmodellen den Junker & Ruh-Ofen auf das günstigste abschneiden ließen.**

**Warum ist dem tropfenförmigen Schwenkbrenner Junker & Ruh (D. R. P.) so großes Gewicht beizumessen?**

Weil er die erzeugte Wärme mit ganz besonderer Intensität zur Höhe (Bratprozeß) strahlen läßt, oder, je nach Wunsch, z. B. beim Backen, zur Mitte des Ofens leitet und dadurch Ober- und Unterhitze unmittelbar ausgleicht.

**Je stärkere Intensität beim Braten, umso schnellerer Porenschluß! Folgerung: Besonders saftige Braten.**

**Je bessere Verteilung von Ober- und Unterhitze beim Backen, desto bessere und gleichmäßigere Backresultate.**

Das soeben Gesagte läßt erkennen, daß der tropfenförmige Schwenkbrenner Junker & Ruh (D. R. P.) jedem Rund- oder anderen Brenner überlegen ist.



Wodurch unterscheidet sich der tropfenförmige Schwenkbrenner Junker & Ruh (D. R. P.) von allen andern Backofenbrennern? Daß er die Wärme auf das beste ausnützt, starke Intensität der Hitze ermöglicht und durch beides geringsten Gasverbrauch zeitigt.

Warum ist der Tropfenbrenner schwenkbar?

Damit zum Braten wirklich nur Oberhitze erzielt werden kann, Unterhitze schädigt das Bratgut (siehe auf

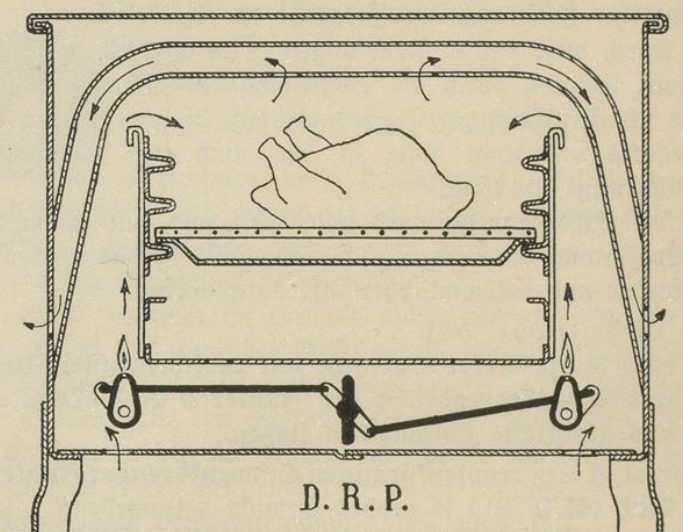


Abb. 18. Brennerstellung zum Braten.

Seiten 21/22 Näheres), zum Backen aber richtig verteilte, d. h. Ober- und Unterhitze verwendet wird.

Welcher Vorteil ist ferner damit verknüpft?

Daß mit einem einzigen gesicherten Hahn die Brenner entzündet und deren Flammen leicht zu beobachten sind.

Was bezweckt die Oberhitze?

Sie kommt in der Wirkung durchaus der direkten „Bestrahlung“ gleich, d. h. sie läßt die Poren des Fleisches sofort

schließen, den Saft dadurch erhalten und damit das Fleisch weit ausgiebiger, nahrhafter und bekömmlicher werden, als es sonst der Fall ist.

**Warum wird das Fleisch durch „Porenschluß“ nahrhafter?**

Weil der Saft es ist, der alle Nährstoffe enthält. Ist dieser dem Fleisch erhalten geblieben, so hat es eben seinen vollen Nährwert.

**Und warum ist das Fleisch bekömmlicher?**

Weil es ohne Fettzusatz angebräunt wird. Fett bei höherer Temperatur erhitzt wandelt seine Struktur, so daß es den Körper längere Zeit unnützlich belastet und vom Körper zuletzt ungenutzt ausgeschieden wird.

**Warum verwendet man bei der sonstigen Bratmethode Fett, könnte dasselbe nicht auch fortbleiben?**

Weil bei der veralteten Bratmethode nur Unterhitze verwendet wird, ist das Schließen der Poren teilweise nur dadurch möglich, daß das Fleisch mit heißem Fett übergossen wird. Betont wird der Ausdruck „teilweise“, denn daß die Poren nicht geschlossen sind, daß der Saft aus dem Fleisch trotz des Fettzusatzes herausläuft, zeigt das Zusammenschrumpfen des Fleisches an.

**Schrumpfen des Fleisches bedeutet Verlust an Nährstoffen.**

Zugegeben, daß die Poren nur teilweise verschlossen sind, daß der Saft herausläuft, finden sich dann die Nährstoffe nicht in der sich bildenden Soße? Nein. Tatsache ist ja, daß dem Braten von Zeit zu Zeit Wasser zugefügt werden muß, wenn er nicht anbrennen soll. Damit ist bewiesen, daß Verdampfung eintrat, daß die Nährstoffe, die aus dem Fleisch traten, in die Luft gegangen sind.

**Folgerung: Nutzlose Verwendung von Fett, Vergewandung wichtigster Nährsubstanzen.**

Schrumpft ein Braten nicht auch auf dem Rost zusammen?

Im Gegenteil: **Er geht auf,**

nimmt größere Formen an, ist also ausgiebiger und hat die bereits erwähnten Eigenschaften: nahrhaft und bekömmlicher zu sein. In einem Fall kann er zusammenschrumpfen, nämlich dann, wenn zu frisch geschlachtetes Fleisch verwendet wird. Da dieses wasserhaltiger ist als abgehangenes, muß das Wasser selbstverständlich erst verdunsten. Man verwende nur abgehangenes Fleisch, frisch geschlachtetes bleibt zähe und ist schlecht zu verdauen.

Wie ist solches möglich?

Weil frisch geschlachtetes Fleisch die Muskelstarre noch nicht überwunden hat. Erst im Laufe einiger Zeit ist diese vorbei, die Muskelfaser dadurch gelockert und nun erst für die menschliche Ernährung richtig geeignet.

Ist es nicht sehr schwierig, einen Rostbraten herzustellen?

Es gibt nichts Einfacheres und Leichteres, als auf dem Rost zu braten. Der Braten gart gewissermaßen in sich selbst und verlangt sehr wenig Beobachtung. In wenigen Worten ist der ganze Vorgang erklärt, da die Bratweise für alle Fleischarten dieselbe ist.

Grundbedingung beim Braten:

**Stets senkrechte Hebelstellung.**

Damit strahlen die tropfenförmigen Schwenkbrenner, die im Ofen selbst angezündet werden, die Wärme in die Höhe, das Kopfblech fängt sie auf und reflektiert sie gewissermaßen auf das Fleisch zurück. Die Oberhize ist so charakterisiert, daß man auf den Boden des Ofens ruhig die Hand legen kann, ohne nennenswerte Wärme zu verspüren.



Abb. 19.  
Hebelstellung zum  
Braten.

Sollen die Flammen des Ofens entzündet werden, muß der Bratofenhahn erst entsichert werden, indem der den Hahn haltende Knopf der Feder gedrückt wird. Das vorbereitete Fleisch, je nach Art und Beschaffenheit wird es entweder von vorhandenen Sehnen, Bändern oder Knochen befreit, gewaschen, gut getrocknet und, je nach Geschmack, mehr oder minder stark gefalzen.

Der Rostbraten soll nie stark gewürzt werden, damit das charakteristische Fleischaroma nicht verdeckt wird.

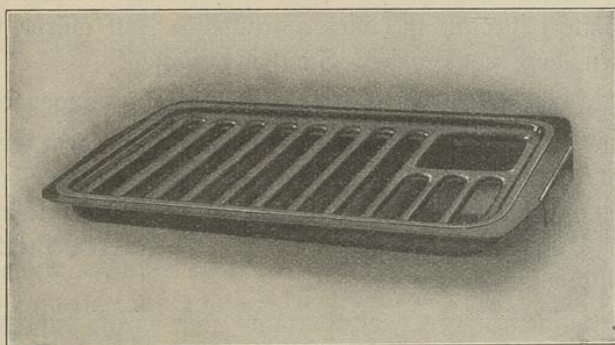


Abb. 20. Emaillierte Bratschüssel mit Rost.

Ein Vorheizen des Ofens ist nicht nötig, da die Wärme sich unmittelbar nach dem Anzünden der Flamme bemerkbar macht. Völlig trocken auf die ebenfalls trockene Rostbratschüssel gelegt, wird das Fleisch nun je nach seiner Dicke möglichst hoch in den Ofen geschoben und mit voller Flamme bestrahlt. Je nach seiner Art wird die erste Seite in 10—15 Minuten gebräunt sein. Darauf wird es mit zwei Löffeln gewendet (Gabel nicht benutzen, jeder Stich läßt den Saft mehr oder minder herauslaufen). Ist auch die zweite Seite gebräunt, stellt man die Schüssel etwas tiefer und verringert die Flamme.

Ein Braten wird um so zarter, je milder die Garungszeit verläuft. Biehe man die Flamme auf Voll-

brand und die Schüssel in der unmittelbaren Oberhitze dauernd stehen, würde die Kruste zu hart und das Innere des Fleisches schwammig bleiben!

Nach erfolgter beiderseitiger Bräunung gießt man etwas Wasser in die Schüssel über das Fleisch. Damit werden die Fleischkrümchen abgespült und der Soßensond gebildet. Fleisch nie zu früh begießen, die Bräunung für Fleisch und Soße wird sonst unterbunden!

Fettes Fleisch, wie Schweine- und Gänsebraten, erlaubt einen Wasserzusatz in der Schüssel schon nachdem die erste Seite gebräunt ist. Das abtropfende Fett würde in der trockenen, heiß gewordenen Schüssel vergasen.

Mageres Fleisch nur begießen wie oben angegeben ist.

Die Garungszeit bestimmt man nicht nach dem Gewicht, sondern nach der Höhe des Bratens. Es ist wohl leicht zu erkennen, daß 3 Pfund Fleisch, kurz und dick geschnitten, eine andere Bratzeit verlangt, als ein gleich schweres Stück, das lang und dünn geschnitten ist.

Fertig gebratenes Fleisch erkennt man daran, daß es steif ist, d. h. auf einen Rößeldruck kaum noch reagiert, daß es sich also nicht schwammig anfühlt. Im großen und ganzen kann die Norm aufgestellt werden: etwa zwei Drittel der sonstigen Bratzeit benötigt der Braten auf dem Rost, z. B.:

eine Gans von 8 bis 10 Pfund ist in ca. 2 Stunden fertig,  
ein mitteldickes Roastbeef von 2 bis 4 Pfund verlangt  
30 bis 40 Minuten,

ein mitteldickes Kalbstück von ca. 3 Pfund verlangt 1 Stunde.

Nochmals sei hervorgehoben: den Bratprozeß nicht beschleunigen zu wollen. Lieber etwas länger bei kleiner Flamme zu braten, als kürzere Zeit mit großer Hitze.

Das Entfernen der Sehnen und Bänder (z. B. beim Roastbeef), die ohnehin nicht zu essen sind, hat den Zweck: das schon erwähnte Aufgehen des Fleisches nicht zu verhindern. Werden die Bänder nicht entfernt, umspannen sie das sich

ausdehnende Fleisch wie ein zu straffer Gürtel, das schöne Aussehen des fertigen Bratens litte darunter. Jeder weiß, daß schon ein appetitliches Aussehen anreizend wirkt.

Dicke Knochen (bei Rind-, Kalb- und Schweinefleisch) entfernt man, weil sie isolierend wirken. Die Wärme würde gleichsam vom Fleischnern zurückgehalten, und mehr Gas verbraucht als nötig ist. Außerdem gart das Fleisch rings um dicke Knochen nicht richtig durch.

**Von der Soße** soll noch ein kurzes Wort gesagt werden. Vielfach besteht die Ansicht, daß man beim Rostbraten deswegen keine Soße erhält, weil kein Fett zum Braten verwendet wird. Um Soße zu bekommen, heißt es

Geduld zu haben!

1. denke man daran, was vom zu frühen Begießen des Bratens gesagt ist;
2. kann man, wenn man kräftige Soßen wünscht, einige dünne Scheiben Speck auf das Fleisch legen, nachdem beide Seiten desselben gebräunt, die Schüssel tiefer gestellt und die Flammengröße reduziert wurde. Das langsame Abschmoren des Speckes bringt ein ganz besonders feines Aroma hervor.

Je nach Geschmack kann Sahne, Wurzelwerk, wie Rüben, Zwiebeln und Tomaten (zerschnitten, leicht aufgehackt), mit in die Schüssel getan werden.

Jedenfalls gilt hier das Wort:

Über den Geschmack läßt sich nicht streiten. Jeder würze die Soße in der Weise, wie es ihm behagt. Der Feinschmecker wird in der Regel die rein natürliche vorziehen, d. h. die, zu der fast keine weiteren Zutaten als etwas Speck hinzukam.

Daß fettes Fleisch nicht noch mit Speck belegt zu werden braucht, ist wohl eine Tatsache, die keinerlei Erläuterung mehr beansprucht.

**Das Spicken der Braten ist völlig unzulässig.**

Warum? Weil durch das Hineinstoßen der Spicknadel in das

Fleisch Löcher verursacht werden, die gleichsam Kanäle zum Herausfließen des Fleischsaftes bilden.

Aus dem Vorhergesagten geht deutlich hervor:

der Fleischsaft muß erhalten bleiben, er allein verleiht dem Fleische den Wert.

Die veraltete Bratmethode mit Unterhitze, die kein Schließen der Fleischporen zuließ, verwendete das Spicken.

Bei Braten von Fleisch auf dem Rost, selbst bei Wild, wird nie die Spicknadel benutzt. Wer den Speckgeschmack liebt, der lege dünn geschnittene Speckscheiben auf das bereits gebräunte Fleisch. Die Güte des Fleisches wird aber selbst damit nicht erhöht, es handelt sich dabei lediglich um eine Geschmacksfrage.

Der Saß allein hat Gültigkeit:

Oberhitze ist besser als jeder Fettzusatz.

Wenn auch die Rostbratmethode für jede Fleischart gleich ist, so sollen einige Rezepte doch angegeben werden. Beherrscht man diese, findet man sich in allen sonstigen das Braten angehenden Fragen zurecht.

Für die Zubereitung kleiner Fleischstücke, wie Schnitzel, Steaks oder Fischfoteletts u. dgl., eignet sich ganz besonders der Spezial-Grillapparat der Junker & Ruh-Gasherde, deren Nummern im Hauptkatalog mit der Bezeichnung „G“ versehen sind.

Die Beheizung erfolgt durch einen an der Decke des Grillraums angebrachten Längsbrenner. Nach Öffnen des mit „Grill“ bezeichneten Gasahns geschieht das Anzünden direkt am Brenner. Die Flamme strahlt bei dieser Grilleinrichtung die Hitze direkt auf das Fleisch. Da es sich um sogenannte Minuten-Grillgerichte handelt, arbeitet man vortheilhaft während der kurzen Grillzeit nur mit der großen Flamme. Sobald sich auf der einen Seite die Bräunung zeigt, wird das Stück gewendet und auch die zweite Seite fertig gegrillt. Damit die Bräunung schnell eintritt, bestreicht man das Fleisch mit etwas reinem Olivenöl.



## Rezepte.

### Rostbraten (Roastbeef).

3 Pfund Ochsenchoß (gut abgelagert) wird ausgebeint, die Bänder der Rippen abgeschnitten. Der Nerv (Schwarte), am Rücken entlanglaufend, auf 1—2 Zentimeter Breite abgeschnitten, sauber gewaschen, gut abgetrocknet, dann die Fettschwarte in Abständen von 4 Zentimeter durchgeschnitten und unter der Haut von beiden Seiten unterschritten, so daß das Stück Fettschwarte nur an einem schmalen Stück hängt. Auf diese Weise kann sich das Fleisch während des Bratens ungehindert ausdehnen, während das Fett ausschmort; dann wird das Fleisch mit Salz und etwas Pfeffer vermischt eingerieben und mit der Fettschwarte zuerst nach unten auf den Rost gelegt.

Die Bratschüssel wird bei voller Flamme so hoch wie möglich eingeschoben. Nach einigen Minuten wird das Fleisch aufgehoben, so daß es etwas tiefer eingeschoben werden muß. Nach erfolgter Bräunung (wie angegeben) wird das Fleisch gedreht. Sobald das Fleisch völlig gebräunt ist, wird es mit Wasser etwas begossen, wodurch die Soße dunkel und schmackhaft wird. Geht das Fleisch dem Garwerden entgegen, wird die Schüssel tiefer eingeschoben und die Flamme, je nach der Größe des Bratens, auf „halb“ oder noch kleiner gestellt. Das Fleisch gebraucht nicht mehr die intensivste Hitze zum Garwerden (man spart auch beim Kleinstellen Gas), vor dem Anschneiden wird das Fleisch nochmals mit etwas heißem Wasser übergossen und läßt es im Ofen etwas stehen, damit sich der darin enthaltene Fleischsaft setzt und das Fleisch dadurch bis zum letzten Stückchen saftig bleibt. Bratzeit 30—40 Minuten.

### Filetbraten auf dem Rost.

Ochsenlendenstück (gut abgehängt) wird sorgfältig abgehäutet und das Fett entfernt. Das Fleisch wird gut mit Salz eingerieben und mitten auf den Rost gelegt und genau verfahren wie beim Roastbeef (siehe oben).



### Schweinebraten auf dem Rost.

2—3 Pfund Schweinerücken (Rotelettsstück), gut abgehängt, von einem jungen, gut gemästeten Schwein. Den Ramm der Knochen läßt man gleich vom Metzger abhauen, damit sich nachher leichter tranchieren läßt. Hat man Gäste zu Tisch, so kann auch das ganze Stück vor dem Braten ausgebeint werden, damit nachher schön und gleichmäßig aufgeschnitten werden kann. Die Bratzeit ist beim ausgebeinten Stück natürlich eine wesentlich kürzere als für das gleiche Stück mit Knochen.

Das Fleisch wird tüchtig mit Salz eingerieben (evtl. auch mit Pfeffer) und mit der Schnitt- resp. Knochenseite nach oben auf den Rost gelegt. Nach erfolgter Bräunung wird das Fleisch gewendet und weiter fertiggestellt, wie allgemein angegeben ist. Bratzeit ca. 60 Minuten.

### Ralbsnierenbraten.

Das einseitige Nierstück mit Filet (ca. 3 Pfund) wird ausgebeint, abgehäutet, der Nerv herausgeschnitten und das übermäßige Fett entfernt. Ist die Niere noch am Stück, so wird dieselbe entfettet und mit dem Filet in das Stück hineingerollt (ist das Fleischstück länger als die Niere, so schneidet man letztere der Länge nach durch und legt die beiden Hälften hintereinander, so daß beim Aufschneiden jede Scheibe ein Stückchen Niere enthält), das Ganze mit Salz vorher eingerieben und mit einer Schnur zusammengebunden, auf den Rost gelegt und die Schüssel so hoch als möglich eingeschoben. Einige Speckscheibchen können mit auf den Rost gelegt werden. Mit denselben wird nach 10 Minuten der Braten abgerieben, worauf sie auf demselben liegen bleiben, bis sie braun geworden sind. Ist die eine Seite des Bratens braun, so wird er gewendet und die andere Seite in derselben Weise behandelt. Es ist noch darauf zu achten, daß der Speck, wenn er auf dem Fleisch liegt und sich rollt, nicht an der Flamme anbrennt, evtl. geht man mit der Schüssel etwas tiefer. Ganze Bratzeit ca. 50—60 Minuten.

Wird Rahmsoupe dazu gewünscht, so gießt man diese kurz vor dem Fertigwerden des Bratens hinzu. Der Speck wird in der Soupe mitserviert. Mehl in die Soupe einzustauben empfiehlt sich nicht, weil dieselbe sonst zu pappig wird und das feine Aroma verliert.

### **Brustbraten.**

Die Kalbsbrust wird wie bekannt gefüllt und gebraten wie unter „Allgemeines“ angegeben.

### **Kalbsrücken.**

Derselbe wird abgehäutet, der Nerv herausgeschnitten, das übermäßige Fett und die Nieren entfernt, gut eingesalzen, auf den Rost gelegt, so daß die innere Seite der Rippe nach oben zu liegen kommt, und gebraten wie oben angegeben. Bratzeit, je nach Größe,  $\frac{3}{4}$ — $1\frac{1}{4}$  Stunde.

### **Kalbskeule.**

Dieselbe wird gut gesalzen, auf den Rost gelegt und genau gebraten wie Nierenbraten. Die Länge der Bratzeit richtet sich nach der Dicke des Stückes, 50—70 Minuten.

### **Hammelrücken auf dem Rost.**

Hammelrücken (gut abgehängt, von einem jungen Tier, im Spätherbst oder Winter nach der Weide geschlachtet) auf dem Rost gebraten ist etwas wirklich Delikates. Dabei ist die Zubereitung sehr einfach. Von 2—3 Pfund Rücken wird die obere rote Haut abgezogen und bei besonders fetten Stücken etwas Fett abgeschnitten. Dann wird das Fleisch mit einer in der Mitte durchgeschnittenen Knoblauchzinke und nachher mit einer Mischung von Pfeffer und Salz gut abgerieben. Das Fleisch wird auf den Rost gelegt und zwar so, daß die innere Seite, an der das Filet sich befindet (wenn es ein hinteres Stück ist), nach oben zu liegen kommt. Ist die Seite schön knusperig gebraten, so wird das Fleisch gewendet, so daß die eigentliche Rückenseite nach oben zu liegen kommt. Ist auch diese Seite braun gebraten, kann einige Male begossen werden, damit die Soupe schön braun wird. Es sei ausdrücklich bemerkt,

daß kein Fett irgendwelcher Art an das Fleisch kommen darf, dagegen soll die Soße vor dem Anrichten etwas entfettet werden; wenn das Fleisch reichlich fett war und daher viel davon abgeschmort ist. Irgendwelche andere Gewürze oder eine Rahmsauce dazu zu geben, empfiehlt sich nicht, da dadurch das spezifische Aroma des Hammelrückens verloren geht. Hammelfleisch muß auf sehr heißer Platte serviert werden, damit das Fett nicht erstarrt. Bratzeit 50—60 Minuten.

## **W i l d.**

### **Hasenrücken oder -schlegel.**

Junge Hasen werden, je nach Geschmack, frisch verwendet oder 1—2 Tage in saure Beize oder in Milch gelegt, dann gut abgetrocknet, mit Salz und etwas Pfeffer eingerieben, auf den Rost gelegt (von der Beize kann später ca.  $\frac{1}{8}$  Liter in die Schüssel gegossen werden) und dann gebraten wie Filetbraten (S. 29). (Die Speckstreifen werden gleich von Anfang mit auf den Rost gelegt.) Sobald sich eine dünne Kruste gebildet hat, wird das Fleisch mit dem Speck abgerieben und nachher mit saurem Rahm übergossen. Bratzeit auf jeder Seite ca. 15 Minuten.

### **Rehrücken.**

Genau wie Hasenrücken, nur entsprechend längere Bratzeit; ca. 50 Minuten.

### **Rehschlegel.**

Aus der Beize (gut abgetrocknet) oder ganz frisch verwendet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, auf den Rost gelegt und gebraten wie Kalbsnierenbraten (S. 30) oder Hasenrücken (siehe oben). Bratzeit ca. 50—60 Minuten.

## **G e f l ü g e l.**

Sämtliches Geflügel wird zuerst mit dem Rücken nach oben auf den Rost gelegt und später, wenn die Hitze sich gesteigert hat, gedreht, so daß die fett- und fleischreichere Seite zum Schluß oben ist.

### **Junge Tauben**

(am feinsten sind die Bresse-Tauben) schmecken vorzüglich auf dem Rost gebraten. Sie werden wie gewöhnlich zugerichtet und in- und auswendig mit feinem Salz eingerieben und goldgelb gebraten wie allgemein angegeben.

Als Krankenspeise verwendet dürfen die Tauben nur mit süßer Butter überpinselt werden, was während des Bratens öfters wiederholt wird.

### **Ältere Tauben**

müssen, mit Speck überbunden, zugedeckt auf dem Herd bei ganz kleiner Flamme oder im heißen Backofen während 2 bis 2<sup>1/2</sup> Stunden gebraten werden, um weich zu sein. In der letzten Viertelstunde können sie im Ofen noch abgedeckt werden, um etwas Farbe anzunehmen.

### **Geflügel, wie Hahn, Poularden, Fasan u. dgl.**

Das ausgenommene und sonst vorbereitete Geflügel wird auf den Rost gelegt und bei ganzer Flamme hellbraun gebraten. Nach dem Wenden, wobei die zweite Seite die gleiche Färbung angenommen hat, legt man einige dünn geschnittene Speckscheiben auf das Geflügel. Dadurch bekommt das Fleisch einen schönen Glanz und die Junke wird kräftiger. Sobald der Speck abgeschmort ist, begießt man das Geflügel mit wenig Wasser. Die Bratzeit beträgt bei Tieren von 1 bis 1<sup>1/2</sup> Kilogramm ca. 40—50 Minuten.

### **Bratgans.**

Dieselbe wird sauber gerupft, ausgenommen und gut ausgewaschen, flambiert, abgetrocknet, gut mit Salz eingerieben, Flügelstumpen und Schenkel gebunden, damit sie nicht abstehen und die Gans eine schönere Form bekommt, dann auf den Rost gelegt, dieselbe so hoch als eben möglich in den Ofen geschoben. Ist die Gans sehr fett, so kann nach kurzer Zeit aus der Schüssel Fett abgeschöpft und so viel Wasser hinzugegeben werden, bis das Zischen aufhört. Nach 60—80 Minuten Bratzeit dürfte eine junge Gans von mäßiger Größe und nach dem Drehen durchgebraten und ringsherum braun geworden sein. Soße

bildet sich genügend, wenn die Gans ab und zu mit etwas Wasser übergossen wird.

### **Gefüllte Gans.**

Dieselbe wird gebraten wie beschrieben, nur dürfte die Bratzeit entsprechend der Fülle um ca. 20 Minuten länger sein.

### **Enten.**

Dieselben werden genau gebraten wie eine junge Gans, Bratzeit, je nach Größe, 50—60 Minuten.

### **Fische. Schellfisch auf dem Rost.**

Ein 2—2<sup>1/2</sup> pfündiger Schellfisch wird geschuppt, sauber ausgenommen, abgetrocknet, mit Salz eingerieben und auf den Rost gelegt. **Bei der Zubereitung des Fisches auf dem Rost ist es vorteilhaft, die Flamme nur auf „halb“ zu stellen.** Nach etwa 10 Minuten ziehen auf der Haut einige Blasen, die mit etwas zerlassener Butter überpinselt werden. Nach weiteren 5 Minuten, nachdem der Fisch schön goldgelb geworden, wird derselbe rasch gewendet und auf der anderen Seite ebenso verfahren. Sobald das Fleisch ausbricht, ist dies ein Zeichen, daß es vollständig gar ist.

Mit etwas flüssiger Butter serviert ist ein Schellfisch, auf diese Art zubereitet, geradezu eine Delikatesse.

Größere Fische (Heilbutt, schwere Kabeljau usw.) werden am besten nicht im ganzen gebraten, sondern in 5—6 Zentimeter dicke Stücke geschnitten und mit der Schnittseite nach oben auf den Rost gelegt und dann gewendet. Ebenso kann man sie, je nach Geschmack, mit etwas zerlassener Butter abpinseln. Forellen, Hechte und andere Fische werden genau wie der Schellfisch zubereitet und gewinnen auf diese Art ungemein an Wohlgeschmack. Ein Unterschied zwischen dem Braten von Fleisch und Fisch besteht darin, daß das Fleisch anfangs mit ganzer Flamme bestrahlt wird. Erst nach eingetretener Bräunung wird die Hitze gedrosselt. Fisch, der viel wasserhaltiger als Fleisch ist, wird viel wohlschmeckender, wenn er nur mit halber Flamme bestrahlt wird.



## Vom Backen.

Soll ein Kuchen gut geraten, so merke man: zum Backen gehört verteilte Hitze, d. h. Ober- und Unterhitze, um völlig gleichmäßig gebackene Kuchen zu erhalten.

Gerade darin unterscheidet sich der Junfer & Kuh-Gasbackofen von allen andern, daß er diese Hitze wirklich erzeugt und auch erhält. Auch hierbei hat es sich gezeigt, daß der mehrfach

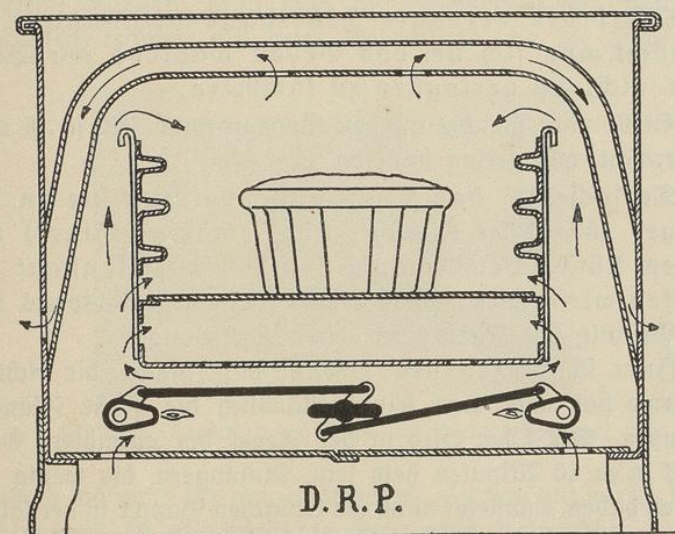


Abb. 21. Brennerstellung zum Backen.

patentierte tropfenförmige Schwenkbrenner der einzige ist, der absolute Gewähr für oben Gesagtes leistet. Man beachte Abbildung 21 genau: erstens sieht man, wie die Stellung des Hebels, der mit den Brennern in Verbindung steht, **wagrecht** gehalten ist. Dadurch werden die beim Braten senkrecht stehenden Flammen gedreht und ihre Wärme zur Mitte geleitet. Die eigenartige langgezogene Form der Brenner, sie heißen darum **Tropfenbrenner**, läßt die Wärme außerordentlich intensiv zur Mitte streichen. Die von der

Flamme abziehenden Heizgase ziehen nach oben, damit ist der beste Wärmeausgleich geschaffen.

Weil das Backen in vielen Öfen mancherlei Schwierigkeiten bereitet, weil bei den meisten Öfen der Gasverbrauch zu hoch ist, stehen manche Hausfrauen noch auf dem Standpunkt, das Backen sei mühsam, zeitraubend und im Verbrauch des Brennmaterials zu teuer. War im Abschnitt „Braten“ bereits darauf hingewiesen, daß es nichts leichteres gibt, als einen Rostbraten herzustellen, so muß hier vom Backen daselbe gesagt werden.

Weil die erzeugte Hitze dauernd konstant ist, braucht man sich um das Gebäck während der Backzeit nicht im geringsten zu kümmern.

Stellt man gleichzeitig den Gasverbrauch fest, so ist man überrascht, wie gering derselbe ist.

Tatsache ist, daß die Backtemperatur, die in der Regel 150—170° beträgt, (sog. „mäßige Hitze“) mit einem stündlichen Konsum von 200 Liter konstant gehalten wird. Diese Menge kostet (bei einem Gaspreis von 20 Pfennig per Kubikmeter) etwa 4 Pfennig.

Zum Anheizen des Ofens, d. h. bis er die richtige Wärme hat, muß man selbstverständlich die große Flamme benutzen. Der Ofen wird in der Regel bei normalem Gasdruck in ca. 10 Minuten heiß sein. Anfängern, die wenig gebacken haben, empfiehlt man, ein Stückchen Papier in der Mitte des Ofens auf das Einschiebegitter zu legen. In der Art, wie dieses sich bräunt, wird auch später der Kuchen sich färben. Grundbedingung ist:



Abb. 22.  
Hebelstellung zum  
Backen.

Hebel wagerecht stellen, genügend anzuheizen, die Flamme genügend zu reduzieren.

Um dauernd gleichmäßige Hitze im Ofen zu haben, sollen die einzelnen Flämmchen der Brenner

nur tropfengroß sein.

Häufig wird der Fehler begangen, daß der Ofen nicht genügend angeheizt ist und die Flammen zum Backen zu groß sind. Dann kann die Wärme nicht konstant sein, sie muß sich nach und nach steigern, das Endergebnis sind dann ungleichmäßig gebackene Kuchen.

Abbildung 22 zeigt nochmals die notwendige Hebelstellung, die zum Backen erforderlich ist.

## Einige Regeln zum Backen.

Beim Gasherd kann man im allgemeinen mit kürzeren Backzeiten rechnen als beim Kohlenherd, da die Hitze im

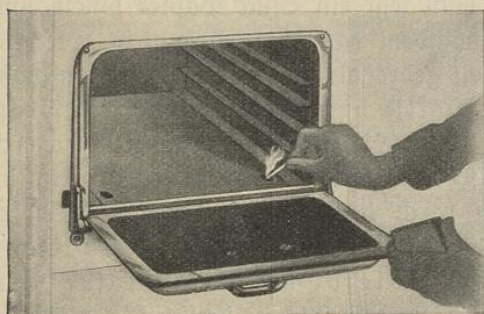


Abb. 23. Anzünden der Brat- und Backofenbrenner.

Gasherd während der ganzen Backzeit gleichmäßig wirkt. **Im Kohlenherd ist gleichmäßige Hitze eine Seltenheit.**

Die Backofenbrenner des Junker & Ruh-Herdes sind mit Regulierdüsen versehen. Sämtliche Brenner werden in der Fabrik für ein Mischgas von ca. 4200 W.E. oberer Heizwert und einen Druck von etwa 40 mm W.S. einreguliert. Wenn an der Gebrauchsstelle des Herdes der Heizwert und der Druck sich davon wesentlich unterscheiden, so sind die Brenner beim Aufstellen des Herdes durch den Installateur vermittelt der Regulierdüsen auf die örtlichen Gasverhältnisse einzuregulieren. Ist die richtige Flammengröße (Länge ca. 3—4 cm) und das richtige Flammenbild (grüner Kern, blaue Spitze)



erreicht, ist die Mutter der Düsen-Feststellvorrichtung anzuziehen. Durch diese wesentliche Aenderung ist es möglich, jeden Herd an der Gebrauchsstelle auf einfachste Weise genau einzuregulieren.

Die Brat- und Backofenbrenner werden vorn im inneren Raum des Ofens, dort, wo am Boden die Löcher sind, angezündet (Abb. 23).

Hat der Ofen die richtige Temperatur, was nach etwa 10 Minuten Anheizzeit der Fall sein wird, so prüft man die Wärme mit der Hand. Kann letztere die Hitze gerade gut ertragen, ohne ein heftiges Stechen zu verspüren, so dürfte der Ofen für Gebäck, das sog. mäßige Hitze beansprucht, die rechte Temperatur haben, oder man legt ein Stück Papier hinein und stellt den Ofen klein, nachdem dasselbe gebräunt ist. Die Flamme wird darauf so weit gedrosselt, daß sie etwa tropfengroße Flämmchen besitzt. Sollte bei starkem Druck die Tropfengröße der einzelnen Flämmchen bei Hahnanschlag (auf „klein“ gestellt) noch nicht erreicht sein, dreht man den Hahn nach der andern Seite, als sollten die Flammen ausgelöscht werden. Bei dieser geringen Wärmezufuhr bleibt die Temperatur stundenlang gleichmäßig und zeitigt beste Backresultate. Der Kuchen wird dann hineingeschoben und seine bestimmte Zeit, je nachdem das Rezept vorschreibt, gebacken. Man gewöhne sich an, nicht neugierig zu sein und öffne nicht alle paar Minuten den Backofen, sondern warte die Backzeit ab. Öffnet man den Backofen wiederholt, namentlich bei leichten Sorten, so fallen dieselben durch die wiederholte Abkühlung zusammen. Die Backzeit richtet sich nach dem Rezept. Weil der Junker & Kuh-Gasbackofen unbedingt gleichmäßige Hitze erzeugt, kann man sich gut nach den Rezeptangaben richten.

Große Kuchen backen natürlich langsamer durch als kleine, und trockene Teige schneller als nasse. Für schwere Teige mit viel Butter heize man den Ofen etwas stärker an als für leichtere Teige, die keine Butter enthalten. Gut sind Backformen aus Schwarzblech, sofern nicht solche aus feuerfestem

Porzellan „Luzifer“ oder aus Hartglas, die am appetitlichsten sind, vorgezogen werden. Werden Backformen mit eingelegtem Boden verwendet (sog. Springsformen), so darf die Form nicht zu stark ausgeschmiert werden, da sonst die flüssig gewordene Butter durchsickert, auf den Boden des Backofens tropft und dort vergast.

Springformen sollen nicht ganz aus Weißblech, sondern der Boden aus Schwarzblech bestehen, sonst kann bei sehr heißem Ofen das Zinn schmelzen und die Form zusammenlöten. Soll der Kuchen sehr hell sein, so wird auf den Boden der Backform ein gefettetes Papier (Butterbrotpapier) gelegt, ehe die Teigmasse eingefüllt wird.

Der dem Ofen beigegebene eiserne Einschiebrost dient zum Tragen der Kuchenform. Das Gebäck wird so in den Ofen geschoben, daß es sich gerade in der Mitte befindet, d. h. der Abstand von der Kuchenform nach oben und unten soll ziemlich gleich sein. Ein großer, hoher Kuchen wird auf die unterste Rinne geschoben, vom Bodenblech zum Kuchenboden wäre ziemlich die gleiche Entfernung wie vom oberen Teil zum Deckblech. Flache Sorten stellt man noch eine Stufe höher, während man ganz niederes Gebäck, wie Plätzchen oder Kuchen, die auf dem Kuchenblech gebacken werden, in die zweitoberste Rinne schiebt. Gebäck auf die alleroberste Rinne zu schieben, ist nicht empfehlenswert, da dasselbe dort zu starker Oberhize ausgesetzt ist. Während der vorgeschriebenen Backzeit soll nicht nach dem Gebäck gesehen werden. Das ist ja gerade der **Vorzug**, daß der gute Gasbackofen wirklich **Erleichterung bietet und die Garantie des guten Gelingens**, denn seine Wärme bleibt durchaus gleichmäßig.

Nie gewöhne man sich an, Gebäck, das Mittelhize beansprucht, bei zu starker Temperatur zu backen. Unausbleiblich wären die Wasserstreifen im Innern des Kuchens, während er von außen zu dunkel gefärbt wird. Gebäck, das sehr hohe Temperatur erfordert, schiebt man in den **stärker angeheizten** Ofen, aber auch dann muß die Hizezufuhr verringert werden. Da der Gasverbrauch zu diesem Brat- und Backprozeß denkbar

gering ist — noch nie ist es bisher gelungen, mit derartig wenig Gas zu wirtschaften —, so wird auch dieser Brat- bzw. Backofen der allgemeine Liebling der sparsamen und feinen Küche werden.

Auf Wunsch kann jeder Backofen unserer Gasherde (bei Herden mit zwei übereinander gebauten Backöfen aber stets nur einer davon) mit einem

### Wärmeregler (Thermostat) D. R. P.

versehen werden. Obwohl die Bedienung unserer Backöfen durch den Junfer & Ruh-Backofen-Schwenkbrenner in Tropfenform (D. R. P.) und die neue Heizgasführung denkbar einfach ist, wird der Wärmeregler vielen Hausfrauen und Köchinnen beim Backen wertvolle Dienste leisten, da nach dem Anzünden der Backofenbrenner während des ganzen Back-Prozesses an der Stellung des Backofenhahns keinerlei Veränderung mehr notwendig ist. An Hand einer von uns beigelegten Tabelle ist lediglich die für die betreffende Kuchenart notwendige Zahl an der Drehscheibe so zu drehen, bis die gefundene Zahl mit dem Zeiger an dem Reglergehäuse in einer Linie sich befindet. Jetzt ist der Backofenhahn vollständig zu öffnen. Sobald im Backofen die richtige Temperatur für den zu backenden Kuchen erreicht ist, stellt der Regler die Flammen automatisch von selbst klein.

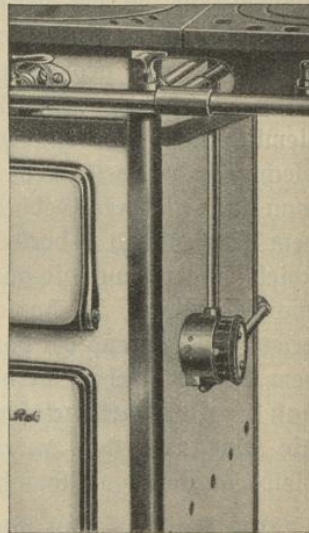


Abb. 24. Wärmeregler.

Nunmehr ist die Backform mit dem Kuchen in den Backofen, entsprechend den Angaben unseres Kochbuches, einzuschieben. Die ungefähre Backzeit ist ebenfalls der Tabelle zu entnehmen. Näheres s. Tabelle (S. 52/53). Mehrpreis s. Sonderprospekt.



## Rezepte.

### Hefengugelhopf.

Die in nachstehenden Rezepten angegebenen Back-Zeiten verstehen sich ohne Verwendung des Wärmereglers.

Für 6—8 Personen.  $\frac{1}{2}$  Kilo feines Semmelmehl, eine Prise Salz, 50—100 Gramm gestoßener Zucker, 150—180 Gramm süße Butter, 2 Eigelb, 10 Gramm Hefe, 50 Gramm Weinbeeren, einige Mandeln,  $\frac{3}{10}$  Liter Milch.

Eine mittelgroße Gugelhoppfform wird reichlich mit gutem Schweinefett (welches eine schöne, dicke Kruste gibt) bestrichen (in Ermangelung hiervon wird eingefochte Butter genommen) und die in Blättchen geschnittenen Mandeln in der Form verteilt. Die Hefe wird in  $\frac{1}{10}$  Liter lauer Milch aufgelöst, mit zwei gehäuften Kochlöffeln Mehl hieraus ein glattes Teiglein angerührt und dieses Vorteiglein zugedeckt an gelinde Wärme zum Aufgehen gestellt. Unterdessen wird von den übrigen leicht erwärmten Zutaten der Teig folgendermaßen bereitet: Mehl, Salz und Zucker werden in eine Schüssel gegeben, mit der lauwarmen Milch angerührt, die Eigelb daruntergeschlagen, die leicht zerlassene Butter beigefügt und der Teig so lange gearbeitet und geklopft, bis er ganz glatt ist und sich von der Schüssel löst. Nun wird die angerührte Hefe, die nun Bläschen zeigen wird, beigegen und alles noch tüchtig geklopft und untereinandergemengt. Erst dann werden die Weinbeeren hinzugefügt, die Form sorgfältig etwa bis zur Hälfte mit dem Teig gefüllt und dieser zum Aufgehen gebracht, was  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden Zeit erfordert. Die Backzeit beträgt 50—60 Minuten nach allgemeinen Angaben.

### Streuselkuchen.

Für 6—8 Personen.  $\frac{1}{2}$  Kilo feines Mehl, ein schwacher Kaffeelöffel voll Salz, 70—100 Gramm Zucker, 120—150 Gramm süße Butter, 2 Eigelb, 10 Gramm Hefe,  $\frac{3}{10}$  Liter Milch. —

Zum Streusel: 60 Gramm gute, süße Butter, 60 Gramm gestoßener Zucker, 30 Gramm geriebene Mandeln, eine Messerspitze Zimt, 80 Gramm Mehl.

Vor allem bereite man den Streusel auf folgende Weise: Die Butter wird siedendheiß gemacht und der gestoßene Zucker eingerührt. Dann werden die übrigen Zutaten beigelegt, alles mit dem Kochlöffel recht gut untereinandergemengt ins Kühle gestellt.

Nun wird von den erstgenannten Zutaten ein Hefenteig bereitet, wie beim vorhergehenden Rezept angegeben. — Wenn derselbe schön aufgegangen ist, so wird er rasch mit verklopftem Ei bestrichen, der Streusel mit den Fingern gleichmäßig darüber zerrieben und der Kuchen bei mittlerer Hitze gebacken.

### Stollen.

Von 35 Gramm mit  $\frac{1}{10}$  Liter lauwarmer Milch aufgelöster Hefe und 125 Gramm Mehl macht man in einer kleinen Schüssel ein Hefestück und läßt es 15 Minuten gehen. In dessen rührt man in der Backschüssel 375 Gramm Mehl, 2 Eier, 65 Gramm Zucker, 10 Gramm feingeriebene bittere Mandeln, eine Prife Salz, abgeriebene Zitronenschale und etwas feingestoßene Vanille mit der nötigen lauwarmen Milch zu einem festen Teige an, mischt das aufgegangene Hefestück darunter, arbeitet den Teig recht glatt und fein, knetet 200 Gramm in kaltem Wasser ausgewaschene Butter in den Teig, mischt 125 Gramm große, entfernte Rosinen, 125 Gramm Korinthen, 40 Gramm feingeschnittene süße Mandeln, 35 Gramm feinstiftig geschnittenes Zitronat darunter, stäubt etwas Mehl über den Teig und läßt ihn mit einem Tuche bedeckt an einem warmen Ort langsam aufgehen, legt ihn dann auf den mit Mehl bestreuten Tisch und formt ihn zu einer Stolle und läßt sie aufgehen, bestreicht sie dann mit zerlassener Butter, backt sie in mäßiger Hitze zirka 1 Stunde, bestreicht sie noch heiß noch einmal mit Butter und bestäubt sie sofort mit Puderzucker.

### **Blitzfuchen.**

(Ein vorzügliches und schnell herzustellendes Kaffeegebäck.)

Je  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, Mehl, Zucker, 4 Eier (für 2 Backbleche).

Die Eier werden vorgewärmt, mit der schwach zerlassenen Butter, dem Zucker und Mehl verrührt, bis sich der Teig gleichmäßig dünn auf das vorher mit Butter eingeriebene glatte Kuchenblech aufstreichen läßt.

Der Backofen wird nach Angabe angeheizt und das Blech, auf das die Hälfte der Teigmasse dünn gestrichen, eingeschoben und gelbbraun gebacken. Nachdem wird der Kuchen, solange er noch heiß und elastisch ist, auf dem Blech mit einem scharfen Messer in beliebig große Stücke geschnitten.

### **Butterfuchen.**

Von 500 Gramm Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 20 Gramm Hefe, 2 Eier, etwas Salz, 125 Gramm Butter wird ein Hefeteig geschlagen, indem man die Hefe in der lauwarmen Milch löst, zirka ein Drittel der Mehlmenge daran gibt und an einem warmen Ort aufgehen läßt. Dann arbeitet man die übrigen Zutaten an diesen Vorteig und läßt ihn nach tüchtigem Schlagen nochmals ca. 1 Stunde aufgehen, dann wallt man ihn aus, bringt ihn auf das gefettete Backblech, belegt ihn mit zirka 150 Gramm Butter in Flöckchen, gehackten Mandeln und bestreut dick mit Zucker, dem man nach Belieben etwas Zimt zusetzen kann. Man gibt das Blech in die zweitoberste Rinne und backt den Kuchen in heißem Ofen zirka 20 Minuten.

### **Gleichschwertörtchen.**

Gleichschwermasse eignet sich am besten zu kleinen Örtchen, da diese Masse gut durchgebacken am feinsten ist. Um ungefähr 24—30 Stück zu erhalten, wird folgende Masse bereitet: 250 Gramm gestoßener Zucker, 5—6 Eier, eine halbe an Zucker abgeriebene Zitronenschale, 250 Gramm Semmelmehl, 2 Eßlöffel Arrak, Rum oder Kirsch (zum Treiben), 250 Gramm süße Butter.

Der Zucker wird mit den ganzen Eiern während 15 Minuten schaumig gerührt; dann wird die Zitronenschale, Arrak, Rum oder Kirsch und nach und nach das Mehl beigefügt, wobei immer wieder tüchtig gerührt wird.\*) Nun wird die nur leicht zerlassene Butter noch gut daruntergemengt, indem die sich zu unterst befindende Buttermilch weggeschüttet wird, da dieselbe die Seige leicht speckig macht. Die Masse in die gut ausgestrichenen und mit Mehl ausgestäubten Förmchen gefüllt und diese auf das Kuchenblech gestellt. Nachdem der Ofen richtig angeheizt ist, wird das Backblech in die Mitte des Ofens geschoben und die Masse ca. 30—40 Minuten gebacken, wie im Kapitel „Vom Backen“ angegeben.

### Mandeltorte.

1 Pfund Zucker, 7 Eier, 1 Zitrone, 1 Pfund Mandeln oder Nüsse (gerieben).

Zucker und das Gelbe der Eier werden schaumig gerührt, die Mandeln werden daruntergemischt, die Zitrone abgerieben und der Saft dazugegeben und zuletzt der Schnee der Eier daruntergezogen. Backzeit ca. 1 Stunde, wie allgemein angegeben.

### Apfelpfannkuchen.

Für 6—8 Personen. Drei in Milch eingeweichte und fest ausgedrückte Wecken (180 Gramm Weißbrot),  $\frac{3}{4}$  Kilo geschälte und in feine Blättchen geschnittene saure Apfel, 125 Gramm Zucker, 6 Eier, 60—125 Gramm süße Butter, eine Prise Salz, eine halbe Zitronenschale, 60—125 Gramm Mandeln, 2 Löffel Kirschwasser.

Erst wird der Zucker über die Apfel gestreut, hernach das Kirschwasser über den Zucker und die Apfel gesprengt und die Apfel eine halbe Stunde stehen gelassen, auf welche Weise sie süß und mürbe werden. Dann werden die ausgedrückten Wecken in der Butter gedämpft bis sie trocken sind, alles in eine Schüssel angerichtet, die geriebenen Mandeln, Zitronenschale

\*) Bitte alle gerührten Buttermenge auf diese Weise zu bereiten (Butter zuletzt), da sie viel besser geraten.

sowie Salz dazugegeben, dann nach und nach die Eigelb und zuletzt die Äpfel damit vermengt. Nun werden die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß leicht unter die Masse gemischt, alles in eine mit Butter bestrichene und mit Paniermehl ausgestreute Form gefüllt und etwa 40—50 Minuten gebacken. Nach dem Backen wird der Pfannkuchen einige Minuten in der Form abkühlen gelassen, sorgfältig gestürzt, mit gestoßenem Zucker bestreut und warm serviert.

### Apfeltorte.

150 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 150 Gramm Mehl, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Pfund gute säuerliche Äpfel, 3 Eier.

Die Äpfel werden geschält, mit etwas Zucker und etwas Rum benezt und kurze Zeit stehen gelassen. Butter und Zucker werden gut verrührt, die Eier und das Mehl dazugegeben und in eine Springform gefüllt (26 Zentimeter). Die Äpfel legt man in Spalten darauf. Backzeit ca. 1 Stunde, wie allgemein angegeben.

Sehr gut schmeckt auch ein Guß darüber, den man folgendermaßen bereitet: Man schlägt 50 Gramm Zucker mit 3 Eigelb und zieht den Eischnee darunter. Sobald die Torte eine halbe Stunde gebacken hat, gießt man den Guß darüber und backt noch eine halbe Stunde bei gleicher Temperatur.

### Kastanientorte.

10 mittelgroße Kastanien, 120 Gramm Butter, 120 Gramm Zucker, 5 Eier, 80 Gramm Mandeln.

Die Kastanien werden geröstet, geschält und nach dem Erkalten durch die Mandelmühle getrieben. Dann rührt man die Butter schaumig, setzt den Zucker hinzu, rührt nach und nach die fünf Eigelb (eins nach dem andern) daran, dann die Kastanien und die mit der Schale durch die Mühle getriebenen Mandeln. Zuletzt würzt man mit etwas Zimt und geriebener Zitronenschale und zieht den steifen Schnee der Eier darunter. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und bei etwas stärkerer als mäßiger Hitze ca. 45—50 Minuten gebacken.



Man kann diese Sorte auch mit eingemachten ausgeteinten Kirschen füllen. Dann gibt man zuerst nur die Hälfte der Masse in die Form, dann die Kirschen und zuletzt den Rest der Masse.

### Schokoladentorte.

70 Gramm Butter, 140 Gramm Zucker, 140 Gramm Schokolade, 85 Gramm Mehl, 6 Eier.

Butter, Zucker und die erweichte Schokolade werden schaumig gerührt. Dann gibt man die sechs Eigelb, das Mehl, zuletzt den Schnee der Eier dazu und backt die Torte bei mäßiger Hitze 1—1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Stunden.

Nach dem Erkalten wird die Torte halbiert und mit folgender Creme gefüllt:

70 Gramm Zucker werden mit zwei Eßlöffel Wasser lau erwärmt, mit 150 Gramm feiner Schokolade glatt gerührt und auf kleiner Flamme so lange gekocht, bis die Masse anfängt, dicklich zu werden. Die Schokolade wird kaltgestellt und bis zum völligen Erkalten gerührt. Nun wird das Ganze mit 3 Eigelb ca. 10 Minuten glatt gerührt und mit <sup>1</sup>/<sub>4</sub> Liter steifgeschlagener, süßer Sahne vermengt.

### Sandtorte.

125 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 125 Gramm Maizena oder Gustin, 125 Gramm Weizenmehl, 4 Eier, 1 Teelöffel Vanillin, 1 Teelöffel Backpulver.

Man läßt die Butter auf dem Wasserbad zergehen, fügt nach und nach Maizena und Mehl gemischt hinzu und verrührt gut. Zucker, Eier und zuletzt Backpulver werden langsam und unter fortwährendem Rühren beigegeben. Nun backt man die Masse in einer Springform etwa 1 Stunde bei mäßiger Hitze.

### Santonenfuchen.

250 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 300 Gramm Mehl, 6 ganze Eier, das Abgeriebene einer Zitrone, 125 Gramm

Sultaninen, 125 Gramm eingemachte Kirschen, 125 Gramm Zitronat, eine Messerspitze Trieb Salz.

Butter und Zucker werden schaumig gerührt, das Mehl, die ganzen Eier, sowie die übrigen Zutaten hinzugefügt. (Die Kirschen trinkt man mit Rum!) Das Hirschhorn-(Trieb-) Salz daruntergezogen, in eine Königsstuchensform gefüllt und bei mäßiger Hitze ca. 50—60 Minuten gebacken.

## **Konfekt, das starke Hitze gebraucht.**

### **Blätterteig.**

500 Gramm feines Weizenmehl (vorher kalt gestellt) wird auf dem Nudelbrett aufgehäufelt, dazu nach und nach  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser mit saurem Rahm gegossen und zu einem festen Teig geknetet, in welchen vorher etwa 10 Gramm Salz gestreut, dann wird der Teig etwa fingerdick ausgewallt,  $\frac{1}{2}$  Pfund kalte Butter in die Mitte gelegt und der Teig von allen Seiten eingeschlagen (ähnlich wie eine Serviette zusammengelegt wird) und dann fingerdick ausgewallt und so weiter (6—7 mal), dazwischen läßt man den Teig 10 Minuten auf Eis ruhen. Zum Schluß kann er in beliebige Formen geschnitten und zu kleinen und großen Sorten verwendet werden. Auch kann er mit Eigelb abgepinselt und mit Zucker bestreut werden. Der Ofen muß bei Blätterteig stets stärker als normal angeheizt werden, so daß eine stark stechende Hitze spürbar ist. Nach erfolgter Kleinstellung wird der Blätterteig sofort eingeschoben und 10—15 Minuten gebacken.

### **Gefüllte Hörnchen (altes Wiener Rezept).**

250 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 2 Eier, 1—2 Eßlöffel süßen Rahm, etwas Hefe und Salz.

Das Mehl wird mit der Butter abgebrösel, ein Eiweiß und zwei Eigelb dazugemengt und mit der im Rahm aufgegangenen und gesalzenen Hefe verarbeitet. Nachdem der Teig eine halbe Stunde an nicht zu kaltem Ort gegangen, wird er auf Messerrückendicke ausgewallt, in gleichmäßige Dreiecke von 15 Zentimeter Seitenlänge geschnitten. Auf jedes

Dreieck kommt ein halber Teelöffel voll Himbeer- oder Erdbeermarmelade. Die Breitseite des Teiges wird hinüber- und die Spitze herübergeschlagen, die beiden Enden zu Hörnchen eingebogen. Je zehn Stück werden auf das mit Butter eingefettete Backblech gelegt und mit dem übriggebliebenen Eiweiß abgepinselt. Anheizen des Ofens und Backzeit wie obenstehend angegeben bei Blätterteig. Nach dem Backen werden sie mit Zucker überstreut.

## Konfekt, das Schwächere Hitze gebraucht.

### Konfekt allerlei Art.

Nachdem der Ofen richtig angeheizt ist, wird das Gebäck in die Mitte des Ofens geschoben und in 10—20 Minuten lichtgelb gebacken, Vanillebrezeln, Marzipanleckerli und Ranzungen werden ebenfalls so gebacken.

### Düten mit Schlagfahne.

3 Eier, ebensoschwer Staubzucker und 75 Gramm Mehl.

Die Eier werden mit dem Zucker und dem Mehl gut verrührt. Das Backblech wird gut mit Butter bestrichen und an sechs Stellen je ein Eßlöffel voll Teig dünn ausgestrichen und im heißen Ofen auf obersten Rinnen während ca. 5—10 Minuten hellgelb gebacken. Dann mit einem dünnen Messer, das etwas angefeuchtet, vom Blech sorgfältig abgelöst und zur Dütenform übereinandergeschlagen. Vor dem Servieren werden die erkalteten Düten mit Schlagfahne gefüllt.

### Florentiner Auflauf.

2 $\frac{1}{2}$  Pfund gute Äpfel,  $\frac{1}{4}$  Pfund Rosinen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 6 Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, eine halbe abgeriebene Zitrone, süße Mandeln, eine Messerspitze feiner Zimt.

Die Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten, mit den Rosinen vermischt und in die mit Butter ausgestrichene Form

gefüllt. Die Hälfte der Butter wird geschmolzen, mit der Milch und dem Mehl so lange auf dem Feuer verrührt, bis sich die Masse vom Topfe löst. — Die übrige Butter wird zerrührt, mit den Eidottern vermischt, Zucker, Zitronenschale, Mandeln und Zimt hinzugefügt und die zu Schnee geschlagenen Eiweiß leicht daruntergerührt. Das Ganze wird über die Äpfel gefüllt und ca. 40—50 Minuten, wie im Kapitel „Vom Backen“ angegeben, gebacken.

### Warmer Zitronenpudding.

$\frac{1}{4}$  Liter Sahne,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 2—3 Eßlöffel Zucker, 54 Gramm Mehl, die Schale einer halben Zitrone, 5 Eigelb, Eiweiß von den 5 Eiern.

Milch, Sahne, Zucker und Mehl wird gut verquirlt, dann aufgekocht und, damit sich keine Haut bildet, längere Zeit gerührt. Dann kommt die Zitrone, das Eigelb und zuletzt der Eierschnee darunter. In einer Form in mäßig warmem Ofen gebacken wie im vorhergehenden Rezept angegeben.

### Überreste von Milchreis

lassen sich gut zu einem wohlschmeckenden Auflauf verwerten. Auf ca.  $\frac{1}{2}$  Pfund nimmt man 3 Eidotter, ein wenig saure Sahne und etwas Zucker sowie das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Man streicht eine Auflaufform mit Butter aus, füllt eine Schicht (die Hälfte) Reis hinein, bedeckt diese mit geschmorten Früchten und legt noch eine Reisdecke darüber. Die Backzeit beträgt ca. 50 Minuten, im übrigen richtet man sich nach den Angaben wie im Kapitel „Vom Backen“.

### Kleines Gebäck.

#### Mürbe Halbmonde.

100 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, 3 hartgekochte Eigelb. Zur Glasur: 120 Gramm Staubzucker,  $1\frac{1}{2}$  Löffel Zitronensaft.

Das Mehl wird auf das Nudelbrett gesteht, die Butter mit einem Messer daruntergeschnitten, die Eigelb durch ein

Sieb getrieben, mit dem Zucker dazugegeben. Die Masse wird mit möglichst kalten Händen gut verknetet, worauf sie eine Stunde in der Kälte ruhen muß. Dann wird sie messerrückendick ausgewallt, sticht Halbmonde aus, setzt diese auf ein eingefettetes Blech und backt sie 10—20 Minuten gelb. Sonst wie im Kapitel „Vom Backen“. Nach dem Backen bestreicht man sie mit Zitronenglasur.

### **Vanillebrot.**

2 ganze Eier, 2 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 300 Gramm Mehl, das Mark einer halben Vanilleschote. Zur Glasur: 100 Gramm Staubzucker, 2 Eßlöffel Orangeblütenwasser.

Die Eier und Eigelb werden mit dem Zucker eine halbe Stunde gerührt, das Vanillemark und das gestebe Mehl hineingearbeitet und der Teig auf dem Wellbrett einen halben Zentimeter dick ausgewallt. Nun sticht man mit einer Ringform Brötchen ab, setzt diese auf ein vorbereitetes Blech und läßt sie über Nacht stehen. Man backt sie in sehr mäßiger Hitze 40 bis 50 Minuten, so daß sie nur hellgelb gefärbt sind, und überzieht sie nach dem Backen noch heiß mit der aus Staubzucker und Orangeblütenwasser hergestellten Glasur.

### **Anisplätzchen.**

4 Eier,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, 1 Eßlöffel Anis, 300 Gramm gut trockenes Mehl.

Gemischt und gebacken wie mürbe Halbmonde.

### **Schloßstengel.**

150 Gramm Mehl, 45 Gramm Zucker, 25 Gramm Butter, 1 Ei, 2 starke Messerspitzen Weiskens Backpulver.

Mehl, Zucker, Butter, Ei und Backpulver werden auf dem Nudelbrett zusammengearbeitet und der Teig eine Stunde lang zum Ausruhen in einen kühlen Raum gelegt. Sodann wallt man ihn so dünn als möglich aus, schneidet  $1\frac{1}{2}$  Zentimeter breite und 10 Zentimeter lange Stangen davon, setzt

diese auf ein bestrichenes Blech, drückt mit einer gezackten Sülle dreimal ein und backt sie dann hellgelb nach allgemeinen Angaben ca. 15—20 Minuten.

### Schokoladenkonfekt.

4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen,  $\frac{1}{4}$  Pfund geriebene Schokolade, 1 Pfund Zucker, gut durcheinandermengen, dann den Teig auswallen, ausstechen und auf Oblaten bei sehr mäßiger Hitze mehr getrocknet als gebacken.

### Zimtsterne.

3 Eiweiß zu Schnee schlagen, mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker schaumig rühren,  $\frac{1}{2}$  Pfund geschälte geriebene Mandeln, 1 Eßlöffel Zimt, 1 Eßlöffel Nelkengewürz, gut verarbeiten, auswallen, Sterne ausstechen, auf Oblaten wie Schokoladenkonfekt backen.

### Moden.

4 ganze Eier werden mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker eine halbe Stunde gerührt, dann kommt soviel Mehl hinzu, bis der Teig nicht mehr läuft, auf Oblaten Häufchen setzen und langsam backen. Zu starke Hitze schadet.

---

**Zur Beachtung!** Alle Teige, denen kein Mehl hinzugefügt wird, dürfen nicht unmittelbar „backen“, sondern gewissermaßen nur gut „getrocknet“ werden.



## Tabelle über des Wärmereglers (D. R. P.) zum Braten

Stufe	Temperatur im Backofen	Die angegebenen Skaleneinstellungen Die Backzeiten können je nach der		
1—2	130°	Vanillebrot 32 Min.	Schokoladen- konfekt 50 Min.	Zimtsterne 48 Min.
3	145°			
4	165°	Wieschschwer- törtchen 36 Min.	Schloßstengel 15 Min.	
5	185°	Streuselkuchen 30 Min.	Stollen (Hefeteig) 60 Min.	Blitzkuchen 17 Min. für 1 Blech
		Aberreste von Milchreis 45 Min.	Mürbe Halbmonde 10 Min.	Anisplätzchen 18 Min.
6	200°	Napfkuchen (Mugelhopf) Hefeteig 50 Min.	Butterkuchen 20 Min.	Apfel- pfannkuchen 52 Min.
7	220°	Gefüllte Hörnchen 15 Min.		
8	240°	Blätterteig 22 Min.		
12	315°	Braten von allen Arten Fleisch und Geflügel: zum Bräunen auf beiden Seiten, die Skala- stellung Man kann beim Braten den Wärmeregl- er aber auch hinausgedreht und nun das Bratgut wie üblich nach		

## Skaleneinstellung und Backen in Junfer & Ruh-Backherden.

entsprechen den Rezepten in diesem Kochbuch.  
Die Dicke des Teiges etwas kürzer oder länger sein.

Moden 38 Min.			
Rastanientorte 48 Min.	Schokoladen- torte 50 Min.	Santonen- kuchen 52 Min.	Mandeltorte 57 Min.
Warmer Zitronenpudd. 45 Min.	Sandtorte 58 Min.		
Apfeltorte 47 Min.	Düten mit Schlagsahne 7 Min.	Florentiner Auflauf 42 Min.	Nr. 6 ←

Tropfenbrenner senkrecht stellen, ohne vorher anzugehen. Circa 30 Min.  
Nr. 12 beibehalten, dann zum Garbraten Skala zurückdrehen auf —  
auszuschalten, indem die Scheibe der Skala über Nr. 12 bis zum Anschlag  
unserer allgemeinen Gebrauchsanweisung zubereitet wird.

Gebrauchsanweisung siehe Rückseite!

## Gebrauchsanweisung.

Obwohl die Bedienung unserer Backöfen durch den Junfer & Ruh-Backofen-Schwenkbrenner in Tropfenform (D. R. P.) und die neue Heizgasführung denkbar einfach ist, wird der Wärmeregler vielen Hausfrauen und Köchinnen beim Backen wertvolle Dienste leisten, da nach dem Anzünden der Backofenbrenner während des ganzen Backprozesses an der Stellung des Backofenhahns keinerlei Veränderung mehr notwendig ist. An Hand vorstehender Tabelle ist lediglich die für die betreffende Kuchenart notwendige Zahl der an der Drehscheibe des Reglers angegebenen Skala festzustellen und die Drehscheibe so zu drehen, bis die gefundene Zahl im Zeigerauschnitt des Reglergehäuses sichtbar wird. Darauf wird der Backofenhahn vollständig geöffnet und die Backofenbrenner nach Vorschrift angezündet. Nun gibt man den Kuchen in den Backofen. Der Wärmeregler stellt dann, sobald die richtige Temperatur erreicht ist, die Flamme klein und fixiert so die notwendige Backhitze. Die ungefähre Backzeit ist ebenfalls in der Tabelle angegeben.

**Am Regler darf nichts geöffnet und nichts reguliert werden.** Eine Ausnahme ist dem Installateur des Gasherdes gestattet, dies ist die Regulierung des Mindestdurchlasses. Sie ist nötig, damit die Flammen beim Schließen der Gaszufuhr durch den Regler nicht ausgehen. Sie geschieht durch eine viertel bis halbe Drehung des kleinen mittleren Schraubchens.

Der verstellbare Mindestdurchlass kann bei einem Gasdruck von 40 mm bis zirka 80 mm belassen werden. Ist er niedriger wie 40 mm, muß er vergrößert werden, ist er höher als 80 mm, muß er verkleinert werden. Der Mindestdurchlass wird mit dem unter dem roten Lack befindlichen Schraubchen reguliert.





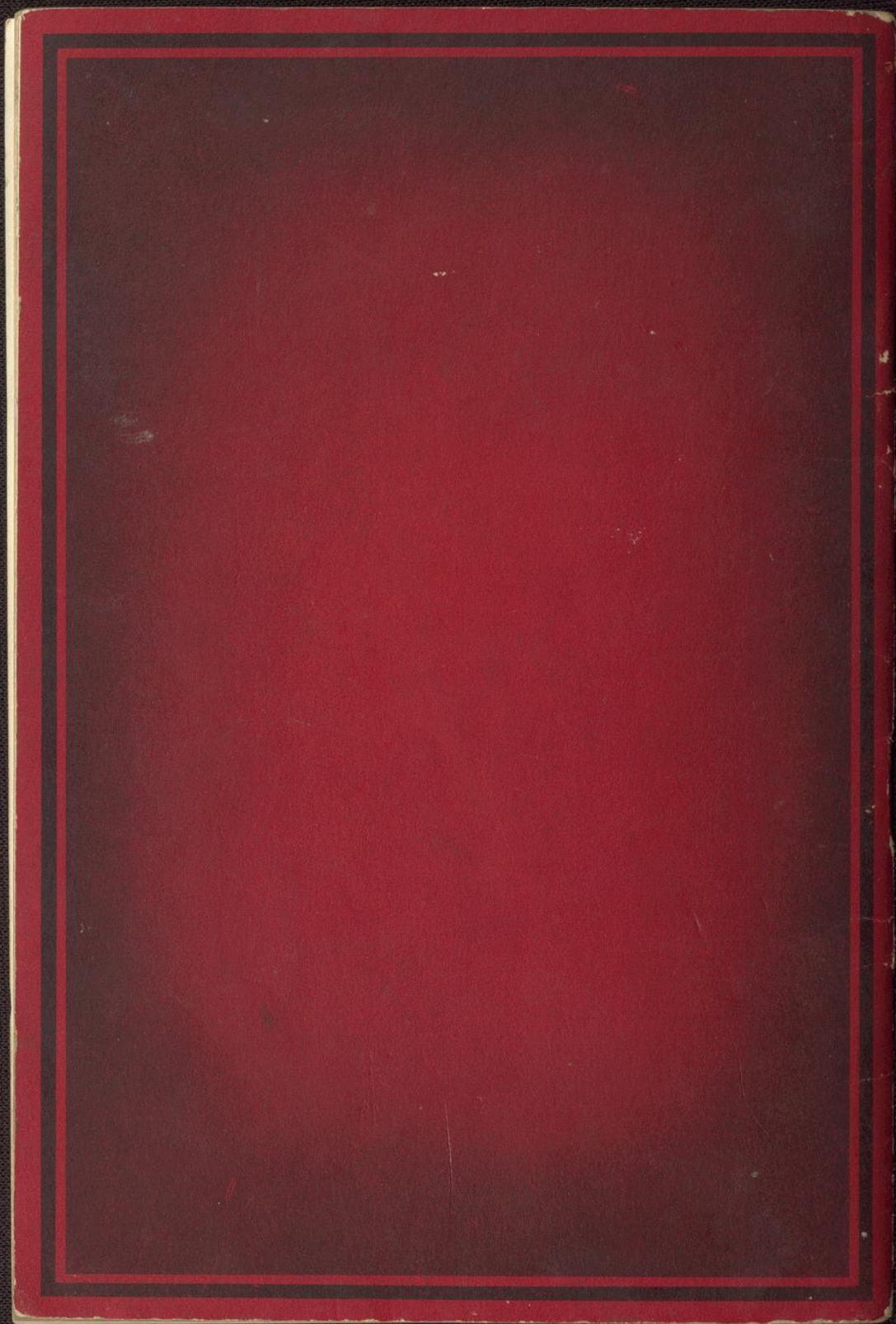
# Inhaltsverzeichnis.

	Seite
<b>Worauf soll beim Einkauf eines modernen Gasherdes geachtet werden?</b> . . . . .	2
<b>Vom richtigen Aufstellen und Anschließen des Herdes</b> . . . . .	4
<b>Vom Kochen im allgemeinen</b> . . . . .	4
<b>Das Reinigen des Gasherdes</b> . . . . .	17
<b>Allgemeines vom Braten auf dem Rost</b> . . . . .	20
<b>Rezepte:</b>	
Rostbraten . . . . .	29
Filetbraten auf dem Rost . . . . .	29
Schweinebraten auf dem Rost . . . . .	30
Kalbsnierenbraten . . . . .	30
Brustbraten . . . . .	31
Kalbsrücken . . . . .	31
Kalbssteule . . . . .	31
Hammelrücken auf dem Rost . . . . .	31
<b>Wild:</b>	
Hasenrücken oder -schlegel . . . . .	32
Rehrücken . . . . .	32
Rehschlegel . . . . .	32
<b>Geflügel:</b>	
Junge Tauben . . . . .	33
Ältere Tauben . . . . .	33
Hahn, Poularden, Fasan und dgl. . . . .	33
Bratgans . . . . .	33
Gefüllte Gans . . . . .	34
Enten . . . . .	34
<b>Fische:</b>	
Schellfisch auf dem Rost . . . . .	34

<b>Vom Backen</b> . . . . .	35
<b>Einige Regeln zum Backen</b> . . . . .	37
<b>Rezepte:</b>	
Gefengugelhopf . . . . .	41
Streuselkuchen . . . . .	41
Stollen . . . . .	42
Blitzkuchen . . . . .	43
Butterkuchen . . . . .	43
Gleichschwertbörtchen . . . . .	43
Mandeltorte . . . . .	44
Apfelpfannkuchen . . . . .	44
Apfeltorte . . . . .	45
Kastanientorte . . . . .	45
Schokoladentorte . . . . .	46
Sandtorte . . . . .	46
Cantonenkuchen . . . . .	46
<b>Konfekt, das starke Hitze gebraucht:</b>	
Blätterteig . . . . .	47
Gefüllte Hörnchen . . . . .	47
<b>Konfekt, das schwächere Hitze gebraucht:</b>	
Konfekt allerlei Art . . . . .	48
Düten mit Schlagsahne . . . . .	48
Florentiner Auflauf . . . . .	48
Warmer Zitronenpudding . . . . .	49
Überreste von Milchreis . . . . .	49
<b>Kleines Gebäck:</b>	
Mürbe Halbmonde . . . . .	49
Vanillebrot . . . . .	50
Anisplätzchen . . . . .	50
Schloßstengel . . . . .	50
Schokoladenkonfekt . . . . .	51
Zimtsterne . . . . .	51
Möcken . . . . .	51







# Anleitung für die „BLITZ“-Einmachehaut.

**1** Die „BLITZ“-Einmachehaut dient zum Verschließen aller Art von Gefäßen, Gläsern, Flaschen etc.

**Anwendung:** Man schneidet sich das passende Stück aus dem Bogen heraus, taucht dasselbe in steriles, am besten kochendes Wasser und legt es lose auf das Gefäß auf. Befestigt es mit Bindfaden oder Gummiring. Die Töpfe und Werkzeuge, die zum Einmachen gebraucht werden, müssen absolut fettfrei sein.

**2**

Gelee, Marmelade

und sonstige kurz eingekochte Früchte werden in Gläser abgefüllt und wie bei **1** verschlossen. Auf die oberste Schicht der so eingemachten Frucht legt man am besten ein Stück Haut, betropft es mit Alkohol (Arrak, Rum etc.), damit der im Glase befindliche Luftraum keimfrei wird. Es kann auch Einmachehilfe verwandt werden.

**3**

Beerenfrüchte  
Kirschen  
Pflaumen

## Roh mit Zucker

werden in abgekochtem, kaltem Wasser abgewaschen, läßt sie im Durchschlag oder auf einem sauberen Tuch abtrocknen. Alsdann schichtweise Früchte und Zucker in Gefäß einfüllen. Wie bei **1** und **2** verschließen. (Kirschen entkernen.) Allerdings machen diese roh eingemachten Früchte einen kurzen Gärungsprozeß durch und haben später einen lieblich herben Geschmack.

**4**

Saure Kirschen  
Pflaumen

## Roh mit Essig und Zucker

Frucht wie bei **3** abwaschen und abtrocknen lassen. Essig,  $\frac{1}{2}$ , Wasser  $\frac{1}{2}$ , Zucker nach Belieben, etwas Stängenzimmt, abkochen, erkalten lassen. Zimmt entfernen, Früchte ins Gefäß einlegen. Die abgekochte erkaltete Lösung darübergeschüttet bis Frucht bedeckt ist, wie bei **1** verschließen.

<p><b>5</b> Kürbis, Senfgurken Rote Rüben</p>	<p style="text-align: center;"><b>In Essig eingelegte Früchte</b></p> <p>werden wie üblich eingemacht, mit der Haut wie bei <b>1</b> verschlossen. Man kann auch ein Rum-Blättchen auf das Eingemachte legen.</p>
<p><b>6</b> Gurken, Zwiebeln rheinische Art</p>	<p>Kleine Gurken werden abgewaschen und abgetrocknet. Zwiebel, am besten Perlzwiebeln, Burgunder oder Charlotten geschält mit den Gurken über Nacht 12 Stunden in abgekochtem kaltem Salzwasser gelegt, alsdann abgetrocknet und eingelegt. <math>\frac{1}{2}</math> abgekochter Essig, <math>\frac{1}{2}</math> abgekochtes Wasser, Dill, Estragon, Senfkörner, einige Paprikaschoten dazu tun und mit der „BLITZ“-Haut mittels Bindfaden verschließen.</p>
<p><b>7</b> Tomaten</p>	<p>Frucht wie bei <b>3</b> abwaschen und dann in Steinguttöpfe einlegen (Salzsole) 1 Liter Wasser, 2 gehäufte Eßlöffel Salz aufkochen und nach erkalten auf die Tomaten gießen. 4 Tage offen stehen lassen, dann mit „BLITZ“ wie <b>1</b> verschließen.</p>
<p><b>8</b> Wurst, Käse, Brot •Fett usw.</p>	<p>werden unter der „BLITZ“-Einmachehaut auf Tage wunderbar frisch erhalten.</p>

Verlangen Sie nur „BLITZ“-Einmachehaut und empfehlen Sie dieselbe allen Bekannten weiter. Bei Einsendung des Betrages in Briefmarken wird die „BLITZ“-Einmachehaut portofrei zugesandt.

Nachdruck verboten.

zu: 115 E 3847



**Hans Schepers, Berlin W 30**  
Hohenstaufenstraße 35