

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die moderne Gasküche

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe i. B., [ca. 1915]

Einige Regeln zu Backen.

urn:nbn:de:bsz:31-57571

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

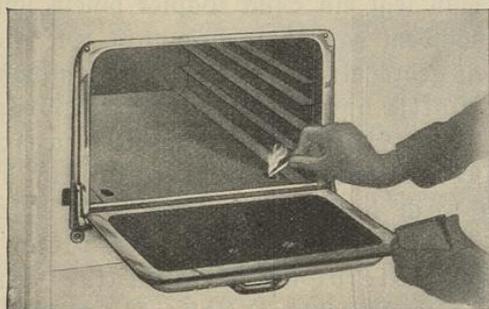


Abb. 23. Anzünden der Brat- und Backofenbrenner.

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.

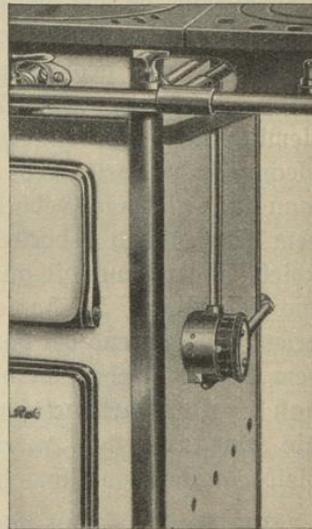


Abb. 24. Wärmeregler.

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.