

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die Gasküche mit besonderer Berücks. der Gaskoch-Apparate der Firma Junker & Ruh

Fäsch-Kußmaul, Lydia

Karlsruhe i.B., 1901

Gebrauchs-Anweisung für Junker & Ruh's Familien-Gasherde Nr. 41, 42, 62
und 71.

urn:nbn:de:bsz:31-56227

Gebrauchs-Anweisung

für Junfer & Ruh's Familien-Gasherde

Nr. 41, 42, 62 und 71.

Man sehe vor Allem darauf, das das Zuleitungsrohr zu unseren Herden **mindestens** die Stärke des Brennerrohrs ($\frac{3}{4}$ ") habe und daß auch die Weite des Abschlußhahmens dem Zuleitungsrohr entsprechend sei, desgleichen muß auch der Verbindungsschlauch die nötige Weite haben, weil sonst der notwendige Gasdruck beim Gebrauch sämtlicher Flammen nicht vorhanden ist und die Leistungsfähigkeit des Herdes darunter **Not** leidet.

Ob man die Brenner der Kochplatte anzündet, öffne man die betreffenden Hahnen vollständig und lasse das Gas eine kleine Weile ausströmen, damit die gewöhnliche Luft, welche sich in der Leitung ansammelt, austritt. Zündet man die Brenner ohne Weiteres an, so kann es vorkommen, daß die Flamme zurückschlägt, in welchem Falle sie leuchtend brennt, rußt und riecht. Ist die Flamme zurückgeschlagen, wobei sich an dem Loch der Gasdüse eine Leuchtflamme entzündet, so schließe man den Hahnen wieder und beginne von Neuem, wie im Eingang dieses Absatzes beschrieben ist. Die Flamme soll durch den Brennerschlit mit einem **grünlichen** Kern brennen; hat sie einen rotgelben Schein, so ist dies ein Beweis, daß sie zurückgeschlagen ist.

Die meisten unserer Herde sind mit **Doppelbrennern** versehen und es ist ihnen dadurch ein Vorzug vor anderen Fabrikaten gegeben, welcher jedem unparteiischen Urteil sofort einleuchten wird. Der Vorteil unseres Doppelbrenners besteht darin, daß der Brenner für starkes Feuer dieselbe Brennerperipherie hat, wie derjenige für schwaches, wodurch es möglich ist, mit dem letzteren, und zwar **ohne daß der Topf von einem Loch zum andern geschoben werden muß**, bei einem Gaskonsum von nur 25

Liter pro Stunde (also mit circa $\frac{9}{10}$ Pfennig Kosten) selbst einen großen Kochtopf mit etwa 8 Liter Inhalt im Kochen zu erhalten. Wenn man bedenkt, daß das Ankochen einer Speise mit starkem Feuer nur einige Minuten erfordert, während das Weiterkochen Stunden dauern kann und es zu Letzterem nur der Benützung des Brenners für schwaches Feuer bedarf, so wird man zu dem Schlusse kommen, daß unser **geseklich geschützter Doppelbrenner** der vollkommenste in Bezug auf **Wärmeverteilung und Reduzierbarkeit des Gasverbrauchs** ist. Ueberdies findet bei demselben die denkbar vollkommenste Verbrennung der Gase statt, während bei Brennern anderer Konstruktion zum Teil nicht unerhebliche Mengen unverbrannter Gase entweichen, die einestheils für die Heizung verloren gehen, und andernteils die Luft in sehr gesundheitschädlicher Weise verderben. Junker und Ruh's Doppelbrenner ist deshalb nicht nur der sparsamste, sondern auch der vom hygienischen Standpunkte aus empfehlenswerteste.

Backofen und **Bratraum** werden durch einen Röhrenlochbrenner erhitzt, der unmittelbar unter dem Backofen liegt und nach oben auf den Backofen und gleichzeitig nach unten auf den Bratraum wirkt. Dieser Röhrenlochbrenner war bei den alten Modellen aus einem Stück und wurde durch eine einzige Gaszuleitung hinten rechts gespeist, dadurch ging viel Gas verloren in den Fällen, wo nur eine Kleinigkeit gebraten werden sollte. Bei den neuen Modellen wurde deshalb dieser Röhrenlochbrenner aus zwei Stücken gearbeitet und mit zwei Zuleitungen versehen; es kann nun nach Belieben auf der vorderen oder hinteren Hälfte gebraten werden; will man die ganze Länge des Röhrenlochbrenners ausnützen, so muß man selbstverständlich beide Hähnen öffnen. Beim Anzünden drehe man die Hähnen für den Röhrenlochbrenner nicht eher auf, als bis man das brennende Streichholz bereit hat, weil sonst vor dem Anzünden zu viel Gas entströmt und die Flamme herausgeschlagen kann, auch soll weder die Bratpfanne noch der Blechzieher im Kofraum eingeschoben sein, damit der Brennerpiegel

sichtbar ist. Um beim Regulieren die Größe der Flamme leicht beobachten zu können, ohne sich hinunterbücken zu müssen, haben wir auf der Tellerwärmplatte einen Spiegel angebracht, in welchem die Flamme sichtbar ist.

Wünscht man den Backofen in Gebrauch zu nehmen, so muß er zunächst mit voller Flamme einige Minuten lang geheizt werden; im Uebrigen verfähre man, wie jeweils in den Rezepten angegeben. Es befindet sich in dem Backofen ein Rost, welcher auf den seitlichen Leisten nach Belieben dicht am Boden oder weiter entfernt davon eingeschoben werden kann. Ist der Backofen von unten zu heiß, so müssen außerdem 1 bis 2 Schutzbleche in die unteren Leisten hineingeschoben werden, wodurch die Unterhitze gedämpft wird. — Nach kurzem Gebrauch des Backofens wird man seine vorzüglichen Eigenschaften bald zu bemerken und zu schätzen wissen. — Natürlich ist, wie bei jedem anderen Herd, darauf zu achten, daß aus den Backformen kein Fett auf den Backofenboden herabtropft, weil dadurch ein rauchiger Dunst erzeugt werden würde.

Gebraut wird in dem unter dem Backofen einschiebbaren Bratrost, wobei die Flamme von oben auf das Fleisch wirkt.

Beim Braten auf dem Rost nimmt das Fleisch keinerlei Beigeschmack an, weil die Abgase der Flamme direkt abgeführt werden, ohne mit den Speisen in Berührung zu kommen. Die Flamme wirkt von oben her auf dieselben. Diese Anordnung hat ferner noch den großen Vorteil, daß beim Fleisch keinerlei Auslaugung stattfindet und aller Fleischsaft beisammen bleibt. Man hat nur nötig vor dem Auflegen des Bratens die Drähte des Einlagrostes mit Fett, bezw. mit einer Speckschwarte einzureiben. Auch bei Benützung unserer Brateinrichtung macht Uebung den Meister. Beim Braten auf dem Rost, welches sich im ganzen Auslande aus guten Gründen allgemeiner Verbreitung erfreut, wird gegenüber dem Braten in der Pfanne eine Gewichtserparnis am Fleisch von mindestens 9% erzielt. Es ist nicht daran zu zweifeln, daß Junker und Kuh's Bratrost dem Fleischbraten auf dem Roste mehr und mehr Freunde erwerben wird. Ehe das

Fleisch auf die Bratpfanne gegeben wird, ist der Rohrbrenner, welcher Backofen und Rost zugleich erwärmt, für einige Minuten bei eingeschobener Bratpfanne in Brand zu setzen, damit der Bratraum sich stark erhize, und erst dann legt man Fleisch oder Geflügel, die gebraten werden sollen, auf den von der Bratpfanne getragenen Rost, welche man, wenn sie auf der einen Seite hinreichend gebraten sind, auf die andere Seite legt, um dann in gleicher Weise zu verfahren wie vorher.

Alles Nähere ersieht man aus den folgenden Brat-Rezepten.

Es ist selbstverständlich, daß die Bratstücke in gehöriger Entfernung von den Flammen bleiben müssen, damit sie nicht verbrennen können. Die Bratpfanne wird also auf den seitlichen Leisten je nach Umständen höher oder tiefer eingeschoben, wobei man sich jeweils nach der Stärke der Flamme zu richten hat. Man wird, sobald man mit dem Herd erst etwas vertraut ist, in den meisten Fällen gleichzeitig im Backofen backen und auf dem Roste braten können. Geschieht dies, so ist es selbstverständlich, daß die Flamme nach dem Wärme-Erfordernis des Backofens reguliert werden und die Höhen-Stellung der Bratpfanne sich der jeweiligen Stärke der Flamme anpassen muß.

Wenn der Backofen für sich allein benützt wird, so muß der beigegebene Blechschieber so nah wie thunlich in eine der obersten Leisten des Bratraumes eingeschoben werden, damit alle Hitze nach oben geht und Gasverschwendung vermieden wird.

Sollten sich nach längerem Gebrauch an dem Backofenbrenner Unregelmäßigkeiten in Bezug auf die Größe der Flammen einstellen, so reinige man die Brennlöchelchen mit dem feinen Drähtchen, welches dem Herde beigegeben ist, wie solches ja auch bei jeder gewöhnlichen Gasflamme von Zeit zu Zeit geschehen muß.

Die unterste Stage des Herdes wird zum Tellerwärmen benützt. Auch im Backofen können natürlich Teller erwärmt werden, sofern in der Bratpfanne gebraten und der Backofen nicht anderweitig gebraucht wird.

Die Herde werden auf Wunsch und gegen besondere Be-

rechnung mit Einrichtung und Brenner für ein Wasserschiff geliefert. Das Wasserschiff, welches — ebenfalls gegen besondere Berechnung — in Kupfer oder Email, in runder oder ovaler Form von uns zu beziehen ist, wird durch besonderen Brenner erhitzt, denn bei dem äußerst geringen Gasverbrauch auf der Kochplatte geht absolut keine Wärme verloren, die zur Erhitzung des Wasserschiffs benützt werden könnte. Wenn nur auf dem Roste gebraten, der Backofen dagegen nicht benützt wird, so kann das Wasserschiff im Backofen untergebracht werden, ohne daß dadurch die Leistungsfähigkeit der Bratflamme beeinträchtigt würde.

Der an der Hinterwand des Backofens befindliche Rohrstutzen giebt die Weite des Abzugsrohres nach dem Kamin an. Man vermeide scharfe Ecken an den Biegungen des Abzugsrohres.

Wo ein Rauchfang angebracht werden will, welcher den Kochdunst und dergleichen aufnimmt und abführt, läßt man das Abzugsrohr des Backofens frei in den Rauchfang hineintragen.

Jedem unserer Herde werden ohne besondere Berechnung beigegeben;

- 1 Bratpfanne.
- 1 Einlagrost für die Bratpfanne.
- 1 Blechchieber für den Bratraum, zur Absperrung der Hitze nach unten.
- 1 Schiebrost für den Backofen.
- 1 Kuchenblech.
- 1 Blechchieber für den Backofen, zur Absperrung der Hitze von unten.
- 1 Drähtchen zur Reinigung der Löchelchen des Backofensbrenners.
- 1 Deckplättchen für die Brenner der oberen Kochplatte, zum Verteilen der Flamme beim Backen von Mehl- und Eierpeisen.
- 1 Schlüssel zum Ausheben desselben.

Auf Verlangen liefern wir einen Bratspieß mit dazu gehöriger Saucen=Schüssel unter Extra=Berechnung.

Junker & Ruh.