

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

36. Gleichschwer

urn:nbn:de:bsz:31-56227

gepaßt werden muß. Hernach werden die Flammen ausgelöscht, die schön gebackene, sehr feine Torte bei etwas geöffneter Ofenthür erkühlen gelassen, sorgfältig gestürzt und wenn erkaltet mit Kirchwasser oder Vanillenglasur bestrichen. Schokoladentorte kann mit oder ohne Crème serviert werden.

Gasverbrauch $\frac{5}{10\text{m}^3} = 6$ Pfg.

Im umlegbaren Backofen Nr. 94 wird gleich verfahren.

Gasverbrauch $\frac{5}{10\text{m}^3} = 6$ Pfg.

Im kleinen Backöfchen No. 90 wird ebenfalls gleich verfahren, nur daß 2 Schutzbleche unten hineingeschoben werden. Hier müssen die Flammen zum Schluß noch 10—15 Minuten ganz geöffnet werden.

Gasverbrauch $\frac{3\frac{1}{2}}{10\text{m}^3} = 4$ Pfg.

In gleicher Weise werden alle übrigen Torten gebacken, in welchen Butter und wenig Brot, Mehl, Maizena oder Fécule angewandt wird, wie: Marktorte, Punschorte (feinere Art), Drangentorte, Schwarzbrotorte mit Butterbeigabe u. s. w.

36. Gleichschwer (im Herd).

250 Gr. gestoßener Zucker, 5—6 Eier, $\frac{1}{2}$ an Zucker abgeriebene Citronenschale, 250 Gr. Semmelmehl, 2 Eßlöffel Arak, Rhum oder Kirsch (zum Treiben), 250 Gr. süße Butter. Der Zucker wird mit den ganzen Eiern während 15 Minuten schaumig gerührt; dann wird die Citronenschale, Arak, Rhum oder Kirsch und nach und nach das Mehl beigefügt, wobei immer wieder tüchtig gerührt wird, so daß die Masse während etwa $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt wurde*). Nun wird die nur leicht zerlassene Butter noch gut darunter gemengt, die Masse in die mit doppeltem, weißem Papier ausgefüllte, gut ausgestrichene Form gefüllt und auf folgende Weise gebacken:

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

Erst wird der Ofen während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt, indem der Koft gleich anfangs auf die 4. Rinnen (von unten an gezählt) geschoben wurde. Dann wird die Form, samt einem beliebigen kleinen Schutzblechlein auf den Koft gestellt und zu gleicher Zeit rasch auf die untersten Rinnen 2 Schutzbleche geschoben, die Flammen noch weitere 5 Minuten groß brennen gelassen, dann während einer Stunde auf $\frac{1}{3}$ geschraubt. Zum Schluß werden die Flammen noch während 7—15 Minuten ganz geöffnet, wobei jedoch ein nasses, weißes Papier auf die Form gelegt, welches während der vorgeschriebenen Zeit einmal erneuert wird. — Dann werden die Flammen abgelöscht und die prächtige Torte bei etwas geöffneter Ofenthür abkühlen gelassen.

$$\text{Gasverbrauch } \frac{6}{10 \text{ m}^3} = 7\frac{1}{2} \text{ Pfg.}$$

Im umlegbaren Ofen Nr. 94 wird gleich verfahren.

$$\text{Gasverbrauch } \frac{6}{10 \text{ m}^3} = 7\frac{1}{2} \text{ Pfg.}$$

Im kleinen Backöfchen Nr. 90 wird ebenfalls gleich gebacken, nur daß die Flamme etwas größer geschraubt wird (also auf gut $\frac{1}{3}$).

$$\text{Gasverbrauch } \frac{5}{10 \text{ m}^3} = 6 \text{ Pfg.}$$

In gleicher Weise werden alle übrigen schweren Massen wie englische Torte, Plum=Cake, Sand=Torten auch Blitzkuchen u. s. w. gebacken.

37. Anisbrötchen, Springerlein (im Herd).

460 bis 500 Gr. sehr feines, auf dem Ofen ausgetrocknetes, gesiebtes Mehl, 500 Gr. feingestößener, gut getrockneter Zucker, 4 große oder 5 mittelgroße Eier, 2 Eßlöffel voll erlesener Anis, 2 Eßlöffel voll Kirsch, in Ermanglung hievon 2 Eßlöffel