

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gas-Kochbuch**

**Neff GmbH <Bretten>**

**Bretten, [ca. 1955]**

Ihr NEFF Gasherd

**urn:nbn:de:bsz:31-56556**



*Ihr* **NEFF** GASHERD

*Verehrte Hausfrau!*

„Eigener Herd ist Goldes wert“, besonders, wenn es sich um einen modernen NEFF-Herd handelt. Der Gebrauch Ihres neuen Gerätes wird zeigen, daß Sie eine gute Wahl getroffen haben. Die NEFF-Werke in Bretten/Baden bestehen seit 1877. Immer standen sie im Dienste der Hausfrau, ständig bemüht, die besten Geräte herzustellen. Alles, was Sie wünschen, wird Ihnen Ihr neuer Herd geben: Schnelligkeit, Zuverlässigkeit, Sauberkeit, Arbeitersparnis.

Gasherde gibt es, solange Sie denken können. Wer kennt sie nicht? Der Heidelberger Geheimrat Wilhelm Bunsen entrußte eine Kerzenflamme durch Zuführen von Luft vor der Verbrennung. Es entstand die „Bunsenflamme“, die wir zum Kochen benutzen. Sie brennt straff und kurz mit blaugrünem Kern und violetter Saum im Kochbrenner. Wie Blütenblätter breitet sich der Flammenkranz unter dem Topfboden aus, er kann groß und klein eingestellt werden.

Betrachten wir zusammen Ihren neuen Herd! Wir fangen am besten oben an. Sauber, weiß, ein Ziermöbel, ist der erste Eindruck. Die Abdeckplatte ist zugedeckt. Wir klappen sie auf und ein Wandschutz ist daraus geworden. Der NEFF-Gasherd hat nach Ihrer Wahl zwei oder drei Normalbrenner und einen Starkbrenner. Um sie in Betrieb zu nehmen, entzünden Sie ein Streichholz und drücken den entsprechenden Hahnkebel ein. Sie drehen ihn nach links auf Stufe 2 und entzünden das Gas. Hat Ihr Herd eine Zentralzündung, so drücken Sie den kleinen Hebel links auf der Schalterblende nach oben und entzünden das Flämmchen in der Mitte der Herdmulde. Jeder Brenner entzündet sich nun nach Drehen des Hahnkebels automatisch. Der Verbrauch des Flämmchens ist ganz gering. Nach Beendigung der Küchenarbeit bringen Sie es durch Herunterdrücken des Hebels zum Verlöschen.

Zum Ankochen wird die volle Flamme verwendet, sie ist sehr schnell. Noch schneller arbeitet der Starkbrenner, der für große Töpfe gedacht ist. Die Flammen sollen unter dem Topfboden

verteilt sein, nicht über ihn hinausschlagen. Zum Weiterkochen genügt die kleine Flamme, die nur ungefähr den 8. Teil Gas der großen verbraucht. Die Kleinstellung erfolgt durch den Hahnknebel durch Linksdrehen bis zum Anschlag, niemals am Haupthahn! Der Topfdeckel soll gut schließen. Bitte, verehrte Hausfrau, öffnen Sie ihn nicht unnötig! Der Brenner Ihres modernen NEFF-Herdes spart Gas. Er arbeitet so zuverlässig, daß Sie mit geringen Flüssigkeitsmengen auskommen. Das ist besonders wichtig bei Kartoffeln und Gemüse, die auf diese Weise nicht auslaugen. Es kocht nichts über, es brennt nichts an.

**Das Geschirr** Sie können es nach Belieben auswählen! Es eignet sich Emaille genau so wie Stahl und Aluminium. Sogenannte Turmsätze dienen zum Übereinandersetzen auf einer Flamme. Die Speisen werden nur angekocht und im Turm fertig gegart. Dafür sind auch Zwischenringe geeignet. Sehr beliebt ist feuerfestes Porzellan und Jenaer Glas, in denen die fertigen Gerichte gleich auf den Tisch gebracht werden. Legen Sie bitte bei diesem Geschirr ein Drahtgitter, in jedem Küchenartikelgeschäft erhältlich, zwischen Flamme und Topfboden. Achten Sie auch darauf, daß Kochgut oder Fett gleichmäßig auf dem Geschirrboden verteilt ist. So vermeiden Sie Spannungen, die unter Umständen ein Platzen zur Folge haben können.

**Der Backofen** Interessanter und vielseitiger als auf den Kochbrennern läßt es sich mit dem Backofen arbeiten. Er ist mit einem feststehenden Zweirohrbrenner ausgestattet. Der Hahnknebel ist in anderer Farbe gehalten, damit Sie ihn nicht verwechseln können. Aus dem gleichen Grund ist auch die Handhabung des Backofenknebels etwas anders als bei den Kochbrennern. Er besitzt noch eine zweite Sperre in Form eines Druckknopfes. Beim Eindrücken des Knebels müssen Sie gleichzeitig den Druckknopf eindrücken. Erst dann läßt sich der Hahn aufdrehen. Halten Sie das brennende Streichholz an die Zündöffnung in der Mitte des Bodenbleches. Der Brenner entzündet sich sofort. Ist in Ihrem Herd eine Zündsicherung angebracht, so öffnen Sie die Zündklappe. Zünden Sie das Flämmchen mit einem Streichholz an und schließen Sie die Klappe wieder. Das Entzünden des Brenners geschieht nach 40 bis 50 Sekunden automatisch. Hat Ihr Herd eine zusätzliche Grilleinrichtung, so ist diese oben in der Backofenmuffel angebracht. Der Knebel wird auf das Wort „Grill“ gedreht und der Grillbrenner mit dem Streichholz sofort entzündet.

**In jedem Fall: Erst das Streichholz anbrennen, dann den Hahnknebel öffnen! Überzeugen Sie sich bitte stets, ob die Zündung im Grill oder links und rechts im Backofen erfolgt ist!**

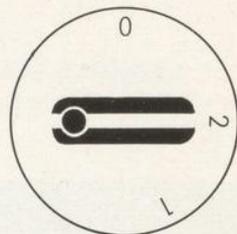
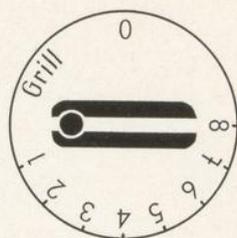
Verehrte Hausfrau! Wenn Sie einen ganz modernen NEFF-Gas-herd gewählt haben, dann ist der Backofen mit einem Thermo-stat oder Temperaturregler versehen.

Auf dem Knebel sehen Sie die Zahlen 1 bis 8. Das sind die Bezeichnungen für die verschiedenen Temperaturen. Die Stufe 1 beginnt mit 140–160°, die Stufe 8 endet mit 300°. Zwischen den einzelnen Zahlen liegen Temperaturunterschiede von je 20°. Stellen Sie den Knebel bitte sofort auf die gewünschte Zahl, auch beim Vorheizen nicht höher! Sie werden bemerken, daß die Flammen auf jeder Stellung voll brennen. Erst bei Errei-chung der eingestellten Temperatur werden sie automatisch kleiner. Bei Abkühlung, z. B. durch Öffnen der Backofentür, werden die Flammen wieder groß. Es wird aber immer nur die Gasmenge freigegeben, die zur Wiedererreichung der einge-stellten Temperatur notwendig ist. Der Thermostat hält diese konstant und sorgt dadurch für sparsamen Gasverbrauch. Das Wichtigste aber ist, daß er selbständig und ohne Überwachung arbeitet!

Wenn kein Thermostat vorhanden ist, werden die Flammen nach Augenmaß eingestellt. Ausschlaggebend sind Art und Be-schaffenheit des Back- und Bratgutes. Für Kuchen, die eine lange Zeit benötigen, werden die Flammen  $\frac{1}{3}$  groß eingestellt. Bei kurzer Brat- und Backdauer wählt man  $\frac{1}{2}$ . Ist starke Hitze erforderlich, stellen Sie auf  $\frac{2}{3}$  bis  $\frac{3}{4}$  ein. Die Vollbrandflamme wird nur zum Überkrusten und für Braten mit kurzer Bratzeit genommen.

Zum Einschieben dienen die seitlich angebrachten Schiebelei-sten. Kuchen in der Form werden immer auf dem Rost und je nach Höhe auf der unteren oder mittleren Schiene eingesetzt. Halbhohe Gebäck auf dem Blech kommt in die Mitte, flaches in die obere Schiene. Braten werden so hoch wie möglich ein-geschoben.

Hier schneiden wir ein Thema an, bei dem die Meinungen voll-kommen auseinander gehen. Eine Vorschrift kann da nicht auf-gestellt werden. Vieles gelingt, ob kalt oder heiß eingeschoben, gleich gut. Für Biscuit, Hefeteig und Blätterteig ist Vorheizen vorteilhaft. Verfahren Sie also nach Ihren Erfahrungen, verehrte Hausfrau! Aber denken Sie bitte daran: Kalt eingeschoben be-nötigt das Backgut 8–10 Minuten länger an Zeit. Beim Braten sollte grundsätzlich vorgeheizt werden. Die Poren schließen sich sofort, das Fleisch bleibt saftig. Es schrumpft nicht zusammen, sondern geht auf.

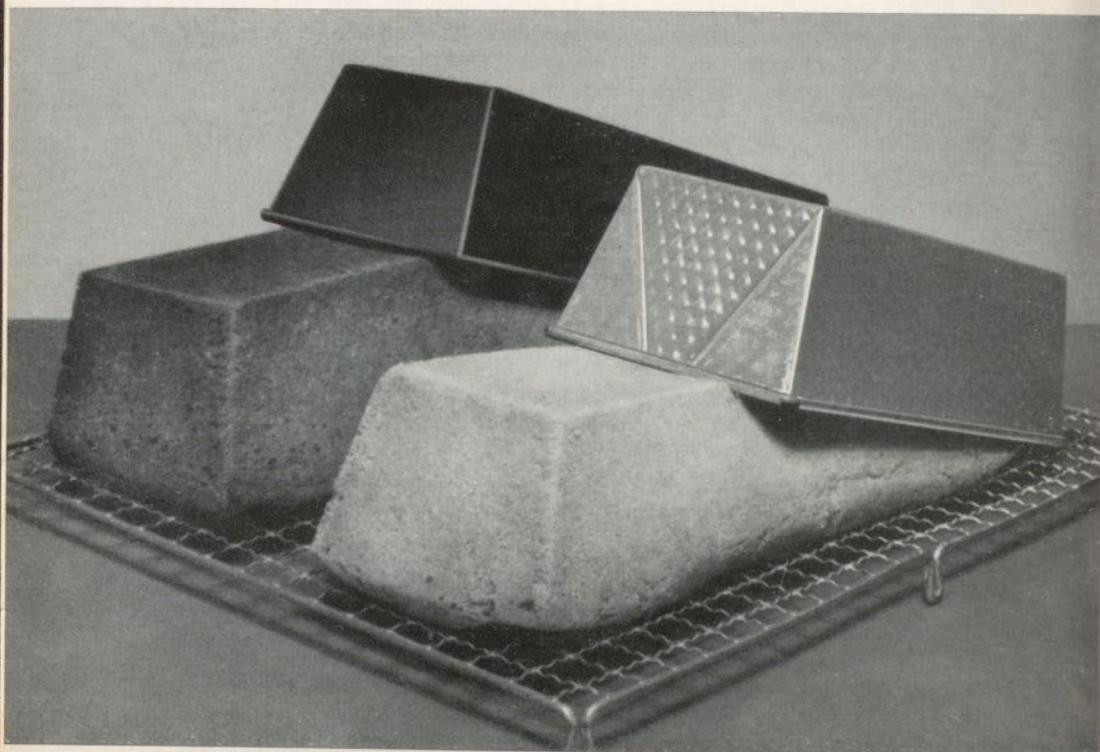


### Vorheizen oder nicht!

## Zubehör zum Backofen

Zu jedem Herd gehören Backblech, Rost und Bedienungsanweisung. Als besonderes Zubehör wird die Anschaffung der emaillierten Fett- oder Grillpfanne empfohlen, die zum Braten, Grillen und Sterilisieren benutzt werden kann. Sie ersetzt auch ein zweites Backblech und ist für feuchte Kuchen besonders geeignet. Große Portionen von Rouladen, Krautwickeln, Rohrnudeln usw. können darin im Backofen zubereitet werden. Beim Sterilisieren von Gläsern dient die Pfanne als Wasserbad. Sie sehen an diesen Beispielen die Vielseitigkeit. Die Anschaffung lohnt sich!

Zum Grillen mit dem Strahlgrill ist die Pfanne unbedingt notwendig, ebenso das Grillgitter mit besonderem Griff. Es dient zum Auflegen kleiner Stücke und kommt auf den Rost, der über der Grillpfanne liegt. Zum Herd mit besonderer Grilleinrichtung gehört die „Grillfibel“, die Sie im Backofen vorfinden.



Die Backformen: Ja, das ist ein Kapitel für sich. Es ist wie beim Kochgeschirr. Jedes Material kann verwendet werden. Nur ist das Ergebnis nicht immer das gleiche. Das aber liegt nicht an Ihrem Herd! Dickes Formenmaterial erwärmt sich langsam, speichert aber dann die Hitze gut. Schwarzblech bräunt am stärksten, neues Weißblech viel weniger. Aluminium und Kupfer backen sehr gleichmäßig, beanspruchen aber auch eine etwas längere Backzeit.

## Die Backformen

Es gibt Formen aus Schwarzblech, Weißblech, Aluminium, Kupfer, verzinnem Eisen, Jenaer Glas, Emaille, Steingut und Eisen. Sie können alle benutzen. Sie müssen nur wissen, daß es Unterschiede in der Backzeit gibt, die bis ca. 15 Minuten betragen können.

Dieses wichtige Kapitel wollen wir zum Schluß unserer Erläuterungen behandeln. Ihr neuer Gashernd, verehrte Hausfrau, erfordert wenig Zeit und Mühe zur Pflege. Alle Teile sind emailliert und können in kaltem Zustand mit einem neutralen Spülmittel gereinigt werden. Abdeckblech und Mulde werden mit einem feuchten Tuch abgewischt. Die Rippenplatte kann mit einem Griff herausgehoben werden. Brenner und Brennerdeckel werden in warmem Wasser abgebürstet. Saubere Brenner sparen Gas!

## Die Reinigung des Gasherdes

Bodenblech und Seitenteile des Backofens können herausgenommen und wie Geschirr gespült werden. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen nach Gebrauch und Reinigung kurze Zeit offen zu lassen. Alle verchromten Teile können mit Wiener Kalk (Schlemmkreide) trocken poliert werden.



