

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd**

**Junker & Ruh AG <Karlsruhe>**

**Karlsruhe, [ca. 1940]**

Inhaltsverzeichnis

**urn:nbn:de:bsz:31-57552**

# INHALTSVERZEICHNIS

	<b>I. TEIL</b>	
<b>Das Kochen</b> . . . . .		2
Allgemeine Kochregeln . . . . .		6
Turmkochverfahren . . . . .		8
Küchenplan für eine Woche . . . . .		10/11
Der Brat- und Backofen . . . . .		12
	<b>II. TEIL</b>	
<b>Das Braten</b> . . . . .		17
Das Braten von Fleisch in der Bratpfanne im Backofen		20
Die Zubereitung von Geflügel . . . . .		20
Die Zubereitung von Fischspeisen . . . . .		22
	<b>III. TEIL</b>	
<b>Das Backen</b> . . . . .		23
Allgemeine Backregeln . . . . .		23
Tabelle: Angabe der Flammengröße und Backzeiten		29/30
Eiweißmassen . . . . .		31
Biskuitteige . . . . .		32
Mürbeteige . . . . .		33
Rührteige . . . . .		35
Hefeteige . . . . .		36
Obstkuchen . . . . .		39
Brühteige . . . . .		40
Blätterteige . . . . .		41
Weihnachtsgebäck . . . . .		43
Strudelteige . . . . .		45
Aufläufe . . . . .		46
	<b>IV. TEIL</b>	
<b>Das Sterilisieren</b> . . . . .		48
	<b>V. TEIL</b>	
<b>Der geschlossene Wärmeraum</b> . . . . .		50
	<b>VI. TEIL</b>	
<b>Der Spezialgrill</b> . . . . .		52
Die Bedienung des Spezialgrills . . . . .		52
	<b>VII. TEIL</b>	
<b>Die Reinigung</b> . . . . .		55