

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

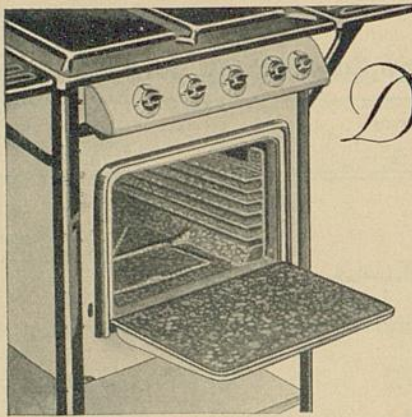
Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1940]

Der Brat- und Backofen

urn:nbn:de:bsz:31-57552



Der Brat- und Backofen

Ihr Junker & Ruh-Gasherd wird Ihnen in der Küchenarbeit besonders dann große Freude bereiten, wenn Sie die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten, die der Brat- und Backofen durch seine besondere Bauart und die Eigenart der Brenner bietet, restlos ausnützen. Bevor Sie die nächsten Kapitel über das Braten und Backen genauer durchlesen und dabei mit Bewunderung feststellen werden, wieviele abwechslungsreiche Gerichte und Gebäckarten Sie mühelos und ohne jedes Risiko diesem Junker & Ruh-Brat- und Backofen anvertrauen können, ist es für Sie ebenso wertvoll wie interessant, sich ein wenig mit der Konstruktion der Brenner zu beschäftigen, die in erster Linie die Ursache dieser Annehmlichkeit sind.


Die schwenkbaren Sägefischbrenner D. R. P.

im Junker & Ruh-Brat- und Backofen verdanken diesen merkwürdigen Namen ihrer eigenartigen Form. Legt man nämlich die beiden, leicht herausnehmbaren, seitlich einzuhängenden Brennerkörper aneinander, gleichen sie dem sägeartigen Kopfansatz des Sägefisches. Diese Formgebung ist — so eigenartig sie zunächst erscheint — für das gute Gelingen von Gebäck und Braten sehr wichtig. Dadurch, daß die Brennerkörper nach hinten verjüngt und die Brenneröffnungen düsenartig ausgebildet sind, müssen die Flammen stets vollkommen gleich groß brennen, die Zündung aber erfolgt rasch und sicher über die ganze Länge des Brenners. Und Sie wissen ja, soll der Kuchen gut werden, braucht er vor allem gleichmäßige Wärme, dazu gehören aber selbstverständlich gleich große Flammen, die auf der ganzen Länge der Brenner auch gleichmäßig brennen. Ein ganz besonderer

Vorzug der Junker & Ruh-Sägefischbrenner ist ihre Schwenkbarkeit. Stellen Sie den unter der Backofentür befindlichen Schiebeknopf auf




, stehen die schwenkbaren Sägefischbrenner wagerecht, und die Heizgase strömen zunächst nach der Mitte unter das Backofenbodenblech, umspülen dann den ganzen Backofen, treten gleichzeitig durch Öffnungen seitlich und oben in das Backofeninnere ein und geben im Backofendoppelmantel, bevor sie am Herd wieder austreten, ihre letzte Wärme ab. So wird unter allen Umständen eine vollständig gleichmäßige Wärme im Backofen erreicht, so daß Sie ohne Bedenken jede Art von Gebäck in den kalten Ofen einschieben können, die Flammen auf die in den nachstehenden Rezepten angegebene Größe verkleinern und schließlich nur die Backzeit abzuwarten brauchen, um den fertigen und gleichmäßig gebackenen Kuchen herauszunehmen.

Stellen Sie nun aber den erwähnten Schiebeknopf auf , dann stehen die schwenkbaren Sägefischbrenner senkrecht, und die Heizgase steigen sofort direkt nach oben, um von dort aus auf das in den Bratofen eingeschobene Fleisch eine scharfe Oberhitze auszustrahlen. Das hat den Vorteil, daß Sie im Junker & Ruh-Brat- und Backofen das Fleisch auf einer besonderen Grillpfanne mit Rost nach der neuartigen Methode „grillen“ können, wobei sich die Poren sofort schließen, der Saft im Fleisch erhalten bleibt, und die Soßenbildung in der Pfanne erfolgt, ohne das auf dem Rost befindliche Fleisch dadurch auszulaugen.


Sie werden jetzt verstehen, daß die Konstruktion und die Form der Junker & Ruh schwenkbaren Sägefischbrenner sowohl für das Backen als auch für das Braten von außerordentlicher Wichtigkeit ist. Selbstverständlich sind auch diese Brat- und Backofenbrenner mit einer Vorderregulierung versehen, die eine genaue Einstellung des Flammenbildes bequem von vorn gestattet. Obwohl die Handgriffe sehr einfache sind, möchten wir Ihnen doch empfehlen, falls eine Einregulierung einmal erforderlich sein sollte, einen Fachmann hinzuzuziehen. Er findet die entsprechenden Anweisungen für die Bedienung der Vorderregulierung am Schlusse des Buches.

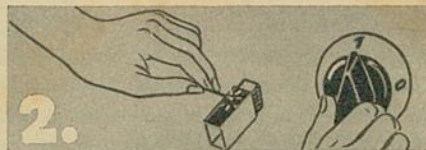
Natürlich werden Sie niemals ganz vermeiden können, daß zufällig einmal etwas im Brat- und Backofen überläuft. Daher ist es für Sie ein großer Vorteil, daß sämtliche Innenteile des Brat- und Backofens herausnehmbar sind. Mit wenigen Handgriffen ziehen Sie das Bodenblech heraus, hängen die Backofenseitenwände aus und waschen alle diese granitemaillierten Teile in Seifenwasser bequem ab. Lesen Sie darüber bitte auch das Kapitel „Reinigung“ auf Seite 55.

Wie werden die Brenner bedient!

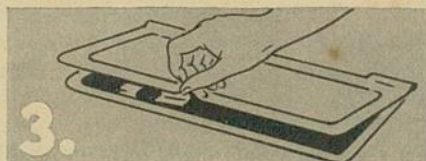
Bei Junker & Ruh-Gasherden mit verdeckter Hahngalerie: Zum Anzünden der Brenner muß der unter der Backofentür befindliche Schiebeknopf auf  gestellt werden, sonst läßt sich die Zündklappe im Backofenboden nicht öffnen. Der Backofenhahn befindet sich ganz rechts auf der Hahnblende und ist am Griff besonders rot gekennzeichnet. Mit der einen Hand entzünden Sie das Streichholz, mit der anderen Hand drücken Sie den Backofenhahn erst nach innen



1. Erst den Schiebeknopf auf  stellen




2. dann Streichholz anzünden und Hahn öffnen



3. erst jetzt die Zündklappe öffnen




4. und die Brenner rechts und links anzünden

und drehen ihn dann nach links auf Stellung „1“, öffnen nun die im Backofenboden befindliche Zündklappe und zünden rechts und links die seitlich sichtbaren Backofenbrenner an. Nun schließen Sie die Zündklappe, schieben Gebäck oder Fleisch auf der im Rezept vorgeschriebenen Schiene sofort in den nicht vorgeheizten Ofen ein und schließen die Backofentür. Zum Braten stellen Sie dann den Schiebeknopf sofort auf . Die Flammen werden am Backofenhahn unter Beobachtung durch die seitlich neben der Backofentür befind-


lichen Schaulöcher auf die jeweils in den Rezepten angegebenen Größen eingestellt.

Bei Junker & Ruh-Gasherden mit dreifach gesichertem Brat- und Backofen:

Zum Anzünden der Brenner muß der unter der Backofentür befindliche

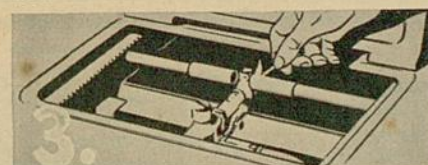
Schiebeknopf auf  gestellt werden, sonst lassen sich weder Backofenhahn noch Zündklappe öffnen. Sie entsichern den rechts unten neben der Backofentür befindlichen, rot gekennzeichneten Backofen-



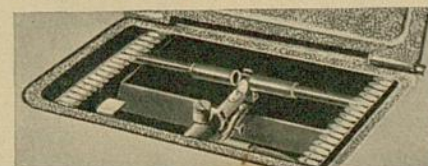
Erst den Schiebeknopf auf  stellen



dann Hahn und Zündklappe öffnen




und die Zündflamme entzünden





die Brenner zünden dann selbsttätig

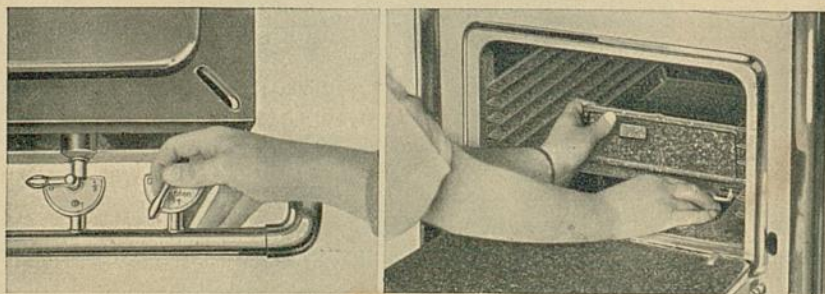
hahn durch Druck nach innen und drehen ihn so weit nach links, daß die Zahl „1“ unter dem schwarzen Punkt steht. Jetzt entzünden Sie das Streichholz, öffnen die im Backofenboden befindliche Zündklappe und zünden unter der in der Mitte sichtbaren Zündpfeife der thermischen Zünder die Zündflamme an. Dann schließen Sie die Zündklappe, schieben Gebäck oder Fleisch auf der im Rezept vorgeschriebenen Schiene sofort in den nicht vorgeheizten Ofen ein und schließen die Backofentür. Durch die seitlich neben der Backofentür


befindlichen Schaulöcher beobachten Sie, wann die Zündung der Backofenbrenner selbsttätig erfolgt ist. Erst dann stellen Sie zum Braten den Schiebeknopf auf . Die Flammen werden am Backofenhahn unter Beobachtung durch die Schaulöcher auf die jeweils in den Rezepten vorgeschriebenen Größen eingestellt.

Bei Junker & Ruh-Gasherden mit offener Hahngalerie:

Zum Anzünden der Brenner muß der unter der Backofentür befindliche

Schiebeknopf erst auf  gestellt werden, sonst läßt sich die Zündklappe im Backofenboden nicht öffnen. Der Backofenhahn befindet sich ganz rechts und ist am Bezeichnungsschild besonders rot gekennzeichnet. Mit der einen Hand entzünden Sie das Streichholz, drücken mit der anderen Hand den Griff des Backofenhahns nach unten und drehen den dann beweglichen Hahnflügel auf Stellung „1“, öffnen nun die im Backofenboden befindliche Zündklappe und zünden rechts und links die seitlich sichtbaren Backofenbrenner an. Nun schließen Sie die Zündklappe, schieben Gebäck oder Fleisch auf der im Rezept vorgeschriebenen Schiene sofort in den nicht vorgeheizten Ofen ein und schließen die Backofentür. Zum Braten stellen Sie dann den Schiebeknopf sofort auf . Die Flammen am Backofenhahn werden unter Beobachtung durch die seitlich neben der Backofentür befindlichen Schaulöcher auf die jeweils in den Rezepten angegebenen Größen eingestellt.



Beachten Sie beim Anzünden der Backofenbrenner, gleichgültig, welches Modell Sie besitzen, immer, daß der Schiebeknopf auf  steht, sonst läßt sich die verriegelte Zündklappe nicht öffnen. Auch dürfen Sie niemals versuchen, die Backofenbrenner durch die Schaulöcher anzuzünden, dazu dient allein die Zündklappe im Backofenboden.

Und dann versäumen Sie niemals, nach der Benutzung den Brat- und Backofen zu säubern. Wie bequem und mühelos diese kleine Arbeit ist, lesen Sie im Kapitel „Reinigung“ auf Seite 55.