

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Junker & Ruh AG <Karlsruhe>**

**Karlsruhe, [ca. 1939]**

Inhaltsverzeichnis

**urn:nbn:de:bsz:31-57562**

# INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
<b>I. TEIL</b> Das Kochen . . . . .	3
Allgemeine Kochregeln . . . . .	6
Turmkochverfahren . . . . .	8
Küchenplan für eine Woche . . . . .	10/11
Der Brat- und Backofen . . . . .	12
<b>II. TEIL</b> Das Braten . . . . .	15
Das Braten von Fleisch in der Bratpfanne im Backofen . . . . .	18
Die Zubereitung von Geflügel . . . . .	19
Die Zubereitung von Fischspeisen . . . . .	21
<b>III. TEIL</b> Das Backen . . . . .	22
Allgemeine Backregeln . . . . .	22
Tabelle: Angabe der Flammengröße und Backzeiten . . . . .	28/29
Eiweißmassen . . . . .	30
Biskuitteige . . . . .	31
Mürbeteige . . . . .	32
Rührteige . . . . .	34
Hefeteige . . . . .	36
Obstkuchen . . . . .	39
Brühteige . . . . .	41
Blätterteige . . . . .	42
Weihnachtsgebäck . . . . .	43
Strudelteige . . . . .	46
Aufläufe . . . . .	47
Zeitsparende und zeitgemäße Speisen . . . . .	49
<b>IV. TEIL</b> Das Sterilisieren . . . . .	51
<b>V. TEIL</b> Der geschlossene Wärmeraum . . . . .	54
<b>VI. TEIL</b> Der Spezialgrill . . . . .	56
Die Bedienung des Spezialgrills . . . . .	56
<b>VII. TEIL</b> Die Reinigung . . . . .	59
Bedienungsvorschriften für den Einrichter . . . . .	I/IV

