

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1939]

Turmkochverfahren

urn:nbn:de:bsz:31-57562

hochnehmen, sondern nur die Flamme kleinstellen, das heißt, den Hahngriff so weit wie möglich nach links drehen. Mit der Sparflamme die Speisen fertigkochen. Durch die geringe Wärmeabgabe der Sparflamme können die Speisen weder anbrennen noch überlaufen. Es braucht also nie der Deckel hochgenommen, die Speisen umgerührt, oder Wasser nachgefüllt zu werden. Sie machen sich dadurch weniger Arbeit, da die Speisen keinerlei Wartung erfordern. Die fertigen Speisen sehen gut aus, sind nicht zerfallen, oder zerkocht und schmecken ausgezeichnet, da nach dieser Kochweise alle Aromastoffe und Nährwerte erhalten bleiben.

Die Speisen sollen also nicht länger und nicht stärker der Hitze ausgesetzt werden, als unbedingt notwendig ist.

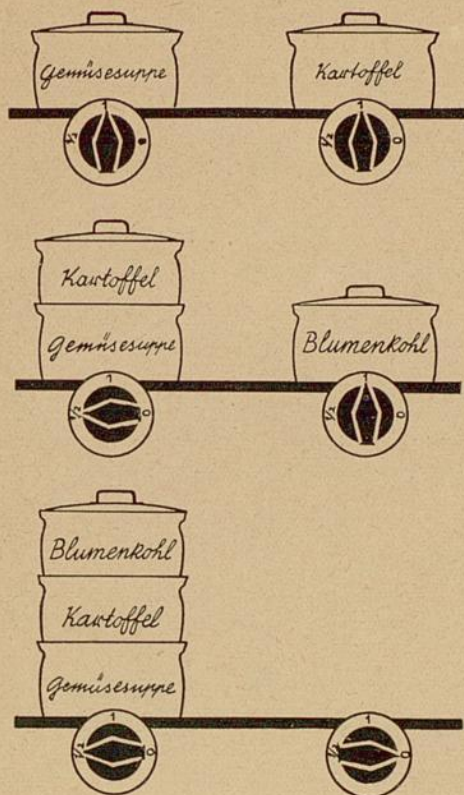
Berücksichtigen Sie stets diese 7 wichtigen Grundregeln, dann kochen Sie nahrhaft, billig und mühelos!



Turm- Kochverfahren

Wirklich ideal ist das Turmkochverfahren, das Sie täglich bei der Zubereitung der Mahlzeiten anwenden sollten, denn Sie sparen nicht nur Geld, sondern auch viel Mühe und Zeit und haben außerdem die Gewähr, daß in den Speisen alle Nährwerte und Aromastoffe erhalten bleiben. — Dabei beträgt die Gesamtkochzeit eines Turmgerichtetes — vom Aufsetzen der Töpfe an — auch bei „schweren“ Speisen nur rund 45 Minuten bei geringstem Gasverbrauch.

Ein Satz gleichgroßer Töpfe, einerlei aus welchem Material, jedoch mit aufgebogenem Rand und ganz flachen Deckeln, eignet sich am besten dazu. Die Speisen werden einzeln auf der großen Flamme zum Kochen gebracht, dann evtl. mittelst Zwischenringen (unter dem Namen Sparringe in jedem Haushaltsgeschäft erhältlich) zum Weiterkochen mit der Sparflamme übereinander-



gestellt, d. h. der Topfinhalt, auf den aufgebaut wird, muß stets gekocht haben.

Nehmen Sie einmal an, Sie wollen zum Mittagessen Gemüsesuppe, Salzkartoffeln und Blumenkohl zubereiten. Da bringen Sie zuerst, unter Berücksichtigung der auf Seite 6 aufgestellten Grundregeln, die Gemüsesuppe und die Kartoffeln auf der großen Flamme zum Kochen, stellen die beiden Töpfe übereinander, die Suppe zu unterst, und drehen die Flamme klein. Der Blumenkohl wird ebenfalls mit der großen Flamme angekocht und auch auf die beiden Töpfe gestellt.

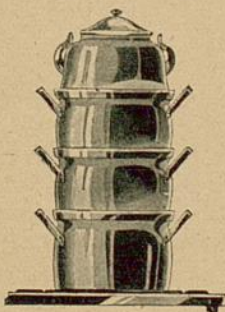
Die Wärmeabgabe der Sparflamme reicht aus, um den Inhalt aller drei angekochten, übereinanderstehenden Töpfe im Kochen zu halten.

Es ist darauf zu achten, daß beim Turmkochverfahren derbe Speisen, die eine lange Kochzeit benötigen, direkt über der

Flamme stehen, während die leichter garenden Speisen nach oben zu setzen sind, etwa in unten dargestellter Reihenfolge.

Bitte beachten Sie den Küchenzettel für 1 Woche auf Seite 10 und 11.

- 4. Topf
- 3. Topf
- 2. Topf
- 1. Topf



Spülwasser oder Obst usw.

Leichte Suppen und Gemüse, Reis, Obst, Fisch, Soßen, Spinat usw.

Salzkartoffeln, Teigwaren: wie Makkaroni, Nudeln, Reis usw., Blumenkohl, Rosenkohl usw.

Fleischbrühe, Gemüsebrühe, Sauerkraut, Rotkraut, Hülsenfrüchte, Gulasch, Pellkartoffeln, schwere Wintergemüse usw.