

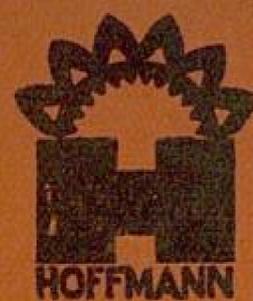
Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

urn:nbn:de:bsz:31-106164



DIE
NEUZEITLICHE
GASKÜCHE

EIN LEHRBUCH
ÜBER DIE BENUTZUNG DES

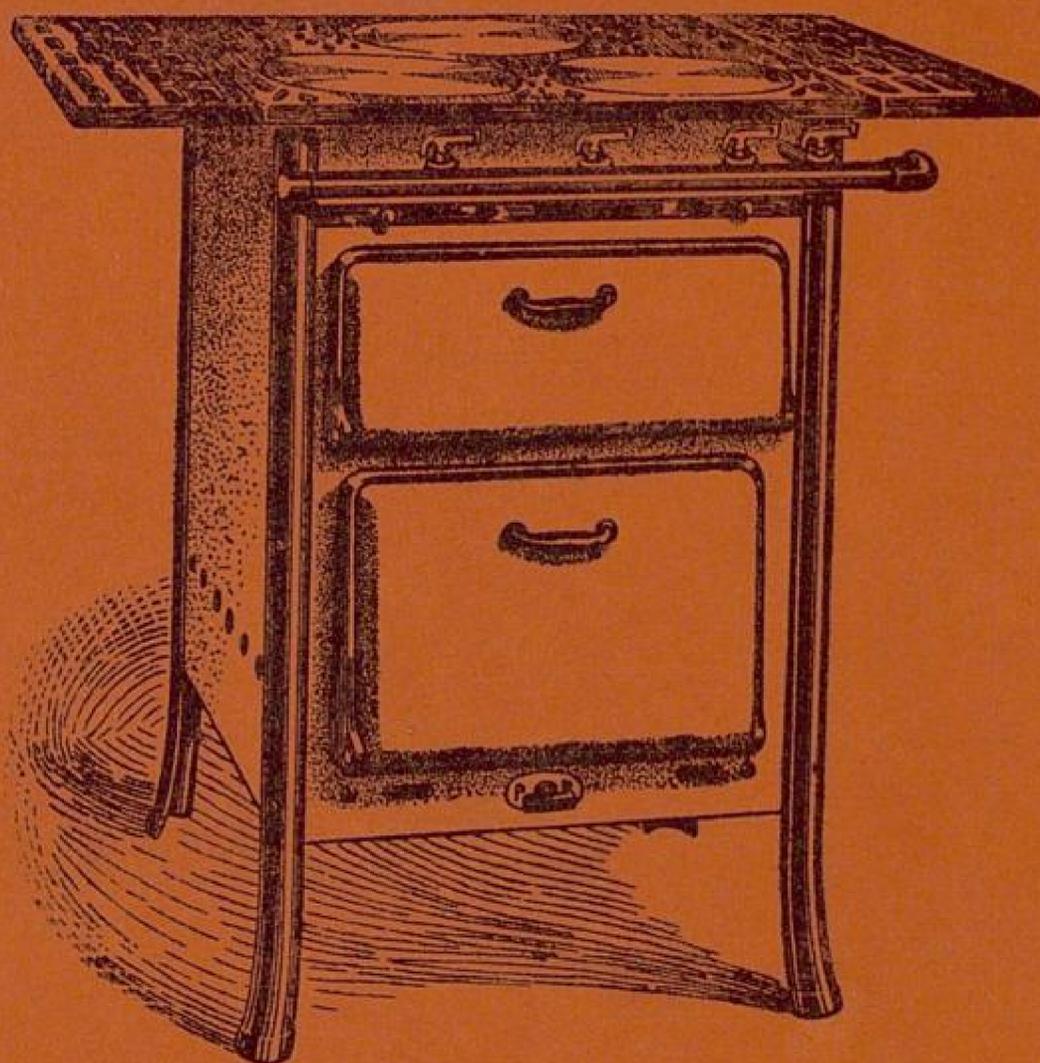
**HOFFMANN-
GAS-
SPARHERDES**

IM ANHANG EIN

K O C H B U C H

Hoffmann-Gassparherde

sind vor Nachahmung durch viele
In- und Ausland-Patente geschützt.



- Neue rückschlagsichere Brenner-Konstruktion Modell 1930
- Bronze-Brenner-Einsätze und -Deckel
- Auswechselbare, hochglanz-feueremaillierte Brenner
- Die auf jeden Gasdruck einstellbare „Geha-Düse“ Modell 1930
- Versenkbare Rippen-Ringe und glatte Abschluss-Deckel
- Grosse Kochplatte mit weitauseinanderliegenden, für grosse
Kochtöpfe geeigneten Kochstellen
- Backofen mit exzentrischem Wendebrenner für Ober- und
Unterhitze
- Neue Backofentüren, äusserst stabil, schrägliegend und federnd
- Gesicherter Backofen-Hahn
- Ausziehbarer Backofen-Boden
und zahlreiche andere Vervollkommnungen

**Es gibt kein Konkurrenzfabrikat, das den
Hoffmann-Gassparherd
übertrifft!**

2

Die neuzeitliche
Gas Küche

Ein ausführlicher Ratgeber
für das Kochen / Braten / Backen
Grillen / Sterilisieren und Bügeln
bei sachgemäßer Handhabung der

**Hoffmann =
Gas-Sparherde**

verbunden mit einer

Auswahl
in der Gas Küche
erprobter Rezepte



Herausgegeben von
G e b r. H o f f m a n n / P f o r z h e i m
Gasherdfabrik
Zweigfabrik Aesch-Basel

K

MS H 1112

Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
Die Geseze neuzeitlicher Kochkunst	3
I. Einrichtung, Handhabung und Behandlung der Hoffmann-Gasparherde und -Kocher	6
a) Anschluß an die Gasleitung	6
b) Hoffmanns Doppelsparbrenner	7
c) Gashahn- und Flammeneinstellung	8
d) Weitere Einrichtungen der Hoffmann-Gasparherde	9
II. Das Kochen auf Hoffmann-Gasparherden	12
III. Das Braten auf Hoffmann-Gasparherden	15
Das Braten im Grill	16
IV. Das Backen in Hoffmann-Gasparherden	17
V. Das Sterilisieren im Hoffmann-Gasbackofen	20
VI. Das Reinigen der Hoffmann-Gasparherde	22

Anhang.

Wie liest man den Gasmesser?	25
--	----

Kleines Kochbuch.

Suppen	26
Braten und Fleischspeisen	27
Geflügel	28
Fisch	29
Gemüse	30
Mehl- und Süß-Speisen	32
Bäckrezepte für Hoffmann-Gasbackofen	36
Gebäck mit Backpulver	39





Die Gesetze neuzeitlicher Kochkunst.

Die Mehrzahl der Gesetze der Kunst des Kochens ist uralte. Einige von ihnen sind aber auch veraltet und viele derselben haben erst durch die jüngere Küchenchemie ihre Erklärung gefunden. Auch die Errungenschaften der Technik haben der Kochkunst der Gegenwart und voraussichtlich auch der Zukunft neue Wege gewiesen. Es dürfte angezeigt sein, einer eingehenden Würdigung der dieser Aufgabe dienenden „Hoffmann-Gas-Sparherde“ eine Betrachtung einiger Gesetze und neuen Wege der neuzeitlichen Kochkunst voranzuschicken.

Das Grundgesetz der Kochkunst ist in deren Aufgabe zu erblicken, der Ernährung des Menschen und der Familie zu dienen. Daraus geht die zweite Aufgabe derselben hervor, die in den Nahrungsstoffen enthaltenen Nährwerte zu erschließen und die Verdaulichkeit der Speisen zu erhöhen, sie damit aber für die Erhaltung der körperlichen Gesundheit der Menschen nutzbar zu machen. Aus diesem Grunde soll die Kochkunst alles Naturwidrige vermeiden und sich vor einer inkultischen Entartung hüten. Die Anwendung der Gewürze soll sich auf dasjenige Maß beschränken, das der Anreiz zur Verdauung und eine Erhöhung gesunder Schmackhaftigkeit gebietet. Eine raffinierte Schlemmerei ist eines Kulturvolkes unwürdig, wie auch anderseits die Rohkost weder eine geschichtliche, noch eine anatomische Begründung hat.

Naturgeschichtlich betrachtet, ist der Mensch ein Fruchteesser (Frugivor). Aber schon seit vorgegeschichtlicher Zeit hat er sich dem Fleischgenuß ergeben und der menschliche Organismus hat sich längst an die gemischte Kost gewöhnt. Naturgemäß sollte er aber dabei den Früchten überhaupt und dem Gemüse den Vorzug geben. Dabei wird eine vernünftige Abwechslung wohl das Richtige sein, da eine solche dem Körper die untereinander sich ergänzenden Nährstoffe zuführt, Eintönigkeit vermeidet und den Appetit, wie auch die Magen- und Darmtätigkeit anregt. Ein-



tönigkeit des Küchenzettels erzeugt Unlust zum Essen, wohl gar Ekel und dieser Verdauungsunregelmäßigkeiten. Diese bilden immer den Ausgangspunkt von Krankheiten.

früher hat die Hausfrau und Köchin gedankenlos und schablonenhaft die durch Ueberlieferung in ihren Besitz gelangten „Rezepte“ ausgeführt. Heute spricht bei dem Kochen und Backen die Küchenchemie schon ein gewichtiges Wort mit. Die Hausfrau weiß, daß rohes Fleisch mit kaltem Wasser angesetzt und allmählich zum Sieden gebracht, ausgelaugt wird. Sie weiß, daß bei 56 Grad Celsius das im Fleisch vorhandene gelöste Eiweiß, das sogenannte Albumin, gerinnt. Sie weiß, daß bei einem Uebergang der rötlichen Färbung der Fleischbrühe in gelbliche Farbe die Hitze 70 Grad Celsius erreicht hat und diese die Fleischfarbstoffe in bräunliche Flocken verwandelt. Bei einer weiteren Steigerung der Hitze schrumpft das Fleisch zusammen und dabei wird sein Saft ausgepreßt, der jetzt aus einer Vereinigung von Eiweiß und Fleischfarbstoff besteht. Diese Fleischbrühe enthält zwar alle löslichen Kräftigungstoffe des Fleisches, ohne indes einen eigentlichen Nährwert zu besitzen. Dagegen regt sie die Absonderung der Verdauungssäfte in einer hervorragenden, der Verdauung der Speisen zugute kommenden Weise an. Daher ist sie vor einem reichlichen Mahle entschieden einer anderen Suppe vorzuziehen.

Der heutigen Hausfrau ist aber anderseits auch bekannt, daß das in siedendes Wasser getane Fleisch sofort seine Poren schließt, und daß dies durch das augenblickliche Gerinnen des Eiweißes bewirkt wird. Die Hausfrau läßt das Wasser, welches das Fleisch aufgenommen hat, noch einmal zum Sieden kommen und stellt dann das Kochgut zum langsamen Weiterziehen beiseite. Das Ergebnis ist zwar weniger kräftige Fleischbrühe, aber ein umso saftigeres, wohlschmeckendes Fleisch.

Dasselbe Gesetz gilt beim Braten. Wird das Fleisch in heißes Fett gelegt, schließen sich die äußeren Poren sofort und nur noch schwach kann der Saft austreten. Durch die sich im Innern des Bratgutes entwickelnde Hitze wird das Fleisch bei 56 Grad gar und zwar bei zunächst noch rötlicher Saftigkeit.



Erreicht die Hitze 70 Grad C., dann lösen sich die Farbstoffe und das Fleisch nimmt eine bräunliche Färbung an. Die Grillhitze soll 150 bis 160 Grad C. nicht übersteigen.

Zu einer nach neuzeitlichen Gesichtspunkten betriebenen Küche gehört auch ein *Hoffmann-Gaspardherd*. Das Gas unserer Gaswerke ist die in die Kohle gebannte und bei ihrer Befreiung von Ballast und Verunreinigungen entlastete Sonnenglut. Sie ist die Jahrtausende hindurch in der Kohle aufgespeicherte Naturkraft, die durch unsere fortgeschrittene Technik dem Menschen wieder in die Hände gegeben worden ist. Vor allen Dingen ist das Gas ein Segen für die Hausfrau geworden, indem es ihr namentlich in der Küche unendlich viel Erleichterungen und Ersparnisse bereitet. Es macht in der Küche die lästige Aufbewahrung und Herausschleppung von Kohle entbehrlich, vermeidet Staubentwicklung, Rauch und unerträgliche Herdhitze. Die Wirtschaftlichkeit des Gasherdes wird aber durch seine Sparsamkeit gekrönt, die allein schon die Verwendung der Elektrizität zum Kochen und Braten weit überflügelt. Dazu kommt die große Bequemlichkeit, leichte Reguliermöglichkeit und die stete Betriebsbereitschaft.

Der „Hoffmann-Gaspardherd“ ist der beste Freund der Hausfrau, eine nie versagende Hilfskraft des Haushaltes in gesunden und franken Tagen und obendrein eine Zierde und ein Kleinod jeder neuzeitlichen Küche!



I.

*Einrichtung, Handhabung und Behandlung der
Hoffmann-Gasparherde und -Kocher.*

a) Anschluß an die Gasleitung.

Für eine gute Funktion aller Gasapparate ist sowohl eine entsprechend weite Zuleitung, als auch ein dem Konsum der Apparate entsprechender Gasmesser unbedingt notwendig, damit die Brenner genügend Gaszufuhr erhalten.

Gaspar-Kocher sollen stets eine angemessen weite Gaszuleitung von mindestens $\frac{3}{8}$ bis $\frac{1}{2}$ " haben. Kocher mit 4 Kochstellen und Herde mit 1 Backofen mindestens aber $\frac{3}{4}$ ", während größere Herde mit 2 Backöfen und Wärmeschrank nicht unter 1" Zuleitung haben dürfen.

Um Gasverlusten vorzubeugen, ist die Verbindung der Herde am Besten fest mit einem entsprechend weiten Gasrohr herzustellen.

Kommt für kleinere Kocher, die keinen bestimmten Platz in der Küche einnehmen, deshalb Schlauchverbindung in Frage, so sehe man von der Verwendung des einfachen Gummischlauches ab, da er leicht rissig wird und herabgleiten kann. Man verwende vielmehr die umspinnenen Schläuche mit starken Gummimuffen, noch besser aber die Metallspiralschläuche, die anstatt der Gummimuffen Gewindeverschraubungen haben, deren gasdichte Verbindung jedem Gasverlust vorbeugt.

Ist die Herdverbindung fertiggestellt, so sind die Brenner des Gasherdes und die Leitung auf ihr richtiges Größenverhältnis darauf zu prüfen, ob der Durchlaß der Leitung dem Konsum der Brenner entspricht.

Sämtliche Flammen müssen bei genügend weiter Zuleitung groß und voll, mit einem brodelnden Geräusch brennen.



ferner ist noch zu beachten, daß während des Betriebes der Haupthahn am Gasmesser, sowie der Durchgangs- oder Absperrhahn in der Leitung, stets vollgeöffnet sein müssen!

b) Hoffmanns Doppelsparbrenner.

Alle Hoffmann-Gasparherde und -Kocher sind mit einhahnigen Doppelsparbrennern ausgestattet und bieten den denkbar größten Vorteil in Bezug auf sparsamen Gasverbrauch!

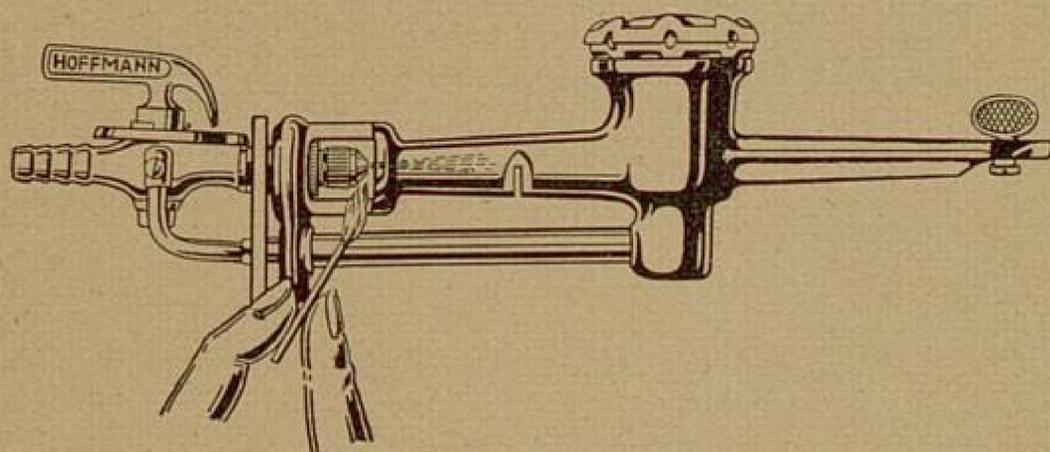


fig. 1.

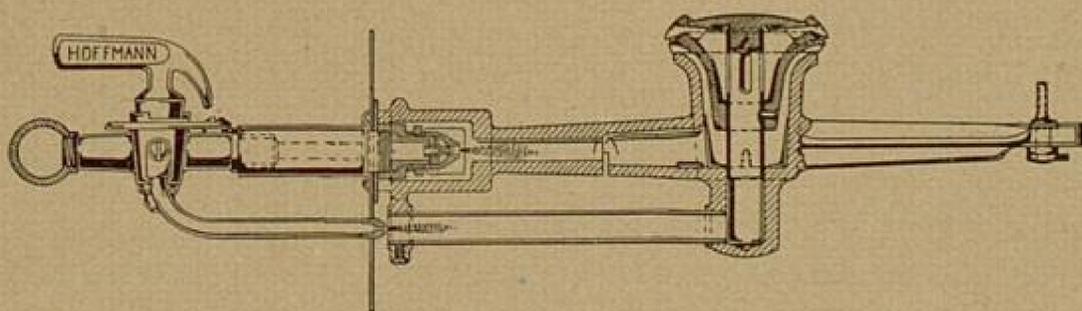


fig. 2.

Die hier abgebildeten Hoffmanns Doppelsparbrenner sind vollständig rückschlagsicher und zwar auch ohne die frühere Luft-Regulierhülse. (fig. 1 und 2 zeigen sie in Ansicht und Durchschnit). Sie bilden das Vollendetste, was bis jetzt auf dem Gas-Sparherd-Gebiete vorhanden ist. Mit Hilfe der an ihnen befindlichen „Geha-Düse“ (fig. 3) ist die Hausfrau in der Lage, den Brenner auf jeden Gasdruck einzustellen.

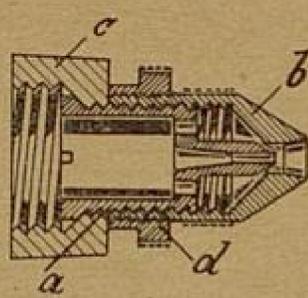


Fig. 3

Die Düse besteht aus dem Düsen-Tippel a), dem Düsenkegel b), einer 6 kantigen Ueberwurfmutter c) und einer Gegenmutter d), welche die vorgenommene Durchgangseinstellung festhält.

Das Mischrohr besitzt außer der üblichen sekundären Luftzuführung unterhalb der Düse noch eine zweite sekundäre Luftzuführung in der Mitte des sich verengenden Mischrohres, durch welche dem Gas injektorartig die Luft zweimalig vor der Verbrennung zugeführt wird. Im Brennerkopf verteilt sich das Gas durch den konischen Brenner-einsatz sehr gleichmäßig und gibt eine straffe, leistungsfähige Flamme. Zwischen den flammenausstritten des großen Brenners zeigen sich im zweiten Kranz die flammen des Sparbrenners.

c) Gashahn- und Flammeneinstellung des Hoffmann'schen Doppelsparbrenners.

Eine richtige Regulierung des an seiner blau-grünen flamme erkennbaren, allein vorteilhaften Gasgemisches, sowie eine Gashahnstellung nach folgender Anleitung sind die Vorbedingungen für einen sparsamen Verbrauch an Gas! Bei dem Vollbrand hat der Hoffmann'sche Doppelsparbrenner stündlich einen Gasverbrauch von etwa 420 Litern, bei erster Kleinstellung einen solchen von etwa 100 Litern und bei kleinster Hahnstellung von nur etwa 40 Litern in der Stunde.

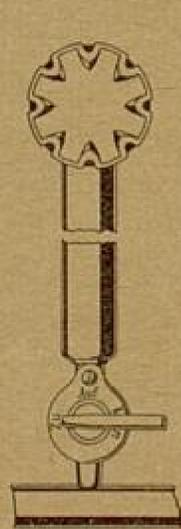


Fig. 4

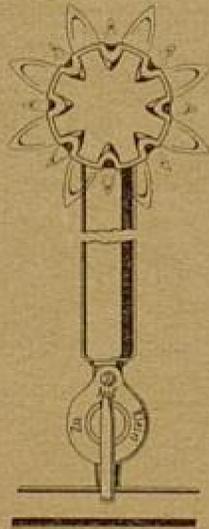


Fig. 5

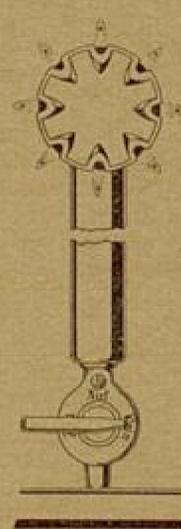


Fig. 6

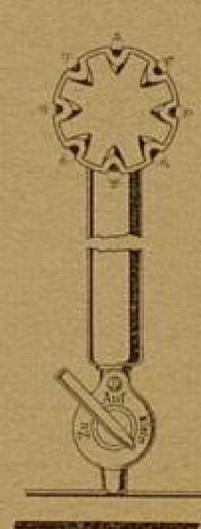


Fig. 7



Die Hahnstellung wird durch nebenstehende Zeichnungen veranschaulicht. Ist der Hahn bis zum Widerstand nach rechts gestellt (Figur 4), dann sind die in dem Brennerkopf befindlichen 2 Gaszuführungen vollständig geschlossen. Ist der Hahnflügel in einem rechten Winkel zu dem vorderen Gasrohr gebracht (Figur 5), dann sind die beiden Gaszuführungen im Brennerkopf vollständig geöffnet und dadurch sind 2 Flammenfränze in Vollbrand gebracht, die in kurzer Zeit ein heftiges Kochen bewirken.

Sind die Speisen zum Kochen gebracht worden, dann drehe man den Hahnenflügel nach links in eine Parallelstellung zum Gasrohr (Figur 6), wodurch der große Flammenfranz erlischt. Dagegen bleibt der kleine Flammenfranz in Vollbrand, und durch diesen wird ein dauernd lebhaftes Fortkochen ermöglicht. Eine weitere Rückwärtsstellung des Hahnenflügels nach der linken Seite bis zum Widerstand (Figur 7) führt die kleinste Stellung der Flammen herbei.

d) Weitere Einrichtungen der Hoffmann-Gasparherde.

Die Kochstellen der Gasherde sind mit neuartigen versenkbaren Rippenringen ausgerüstet.

Besonderere Beachtung verdient es, daß sämtliche Gasparherde auch mit auswechselbaren, leicht zu reinigenden Brennern geliefert werden. (Seite 11).

Die zur Platzvergrößerung dienenden Abstellplatten sind teilweise abklappbar, dabei mit verstellbaren und feststellbaren Stützen versehen. Sie können auf Wunsch auch mit einem Rund- oder Längsbrenner für Bratpfannen oder Fischkessel versehen werden.

Hoffmann-Gasparherde werden mit einem oder zwei Brat- und Backöfen (übereinander) geliefert. Die Beheizung dieser erfolgt mit zwei herausziehbaren Röhrenbrennern oder durch auf Unter- und Oberhitze einstellbare Wendebrenner (Seite 10), die bei den Herden mit Doppelbrater in der Mitte zwischen den beiden Brat- und Backöfen angebracht sind. Der obere Bratraum wird von untenher beheizt. Für Verwendung des unteren Backofens als Grill werden gußeiserne Strahlplatten eingebaut. Durch die wohldurchdachte, sinnreiche Führung der Heizgase ist



die Beheizung des Raumes eine sehr gute und gleichmäßige. Durch sie ist die Heizeinwirkung auf Back- oder Bratgut von allen Seiten eine gleich gute und wird durch außerordentlich genaue, absolut sichere Regulierungsmöglichkeit der Heizflammen das Gelingen eines jeden Bratens und Kochens unbedingt gewährleistet.

Der untere Raum des Doppelbraters, auch „Grillraum“ genannt, wird von den Heizflammen direkt beheizt. Er erhält also nur Oberhitze, die sich vorzüglich zum Braten im Grill verwenden läßt. Diese Oberhitze des Grillraums wird durch die Strahlplatten aufgespeichert und festgehalten und diese gewährleisten durch ihre intensive Abstrahlung selbst bei fleingestellter Flamme ein vorzügliches Braten und Bräunen des Bratgutes. Ein neues Modell mit 2 Brat- und Backöfen ist so konstruiert, daß in beiden Backöfen gebacken sowie auch gebraten werden kann.

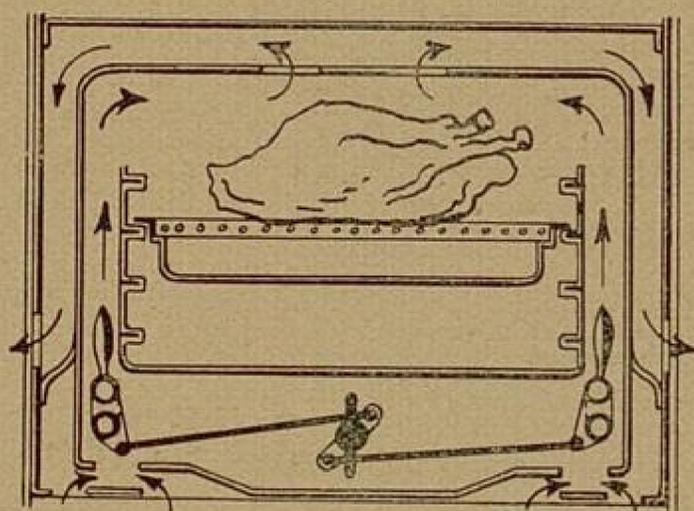


Abb. 8.

Hitze des oberen Raumes zum Backen von aller Art Kuchen, Torten, Brot oder Auflauf verwenden.

Die Hoffmann-Herde mit nur 1 Brat- und Backofen sind mit Wendebrennern versehen. Es sind dies unterhalb des Backofens je seitlich angeordnete Röhrenbrenner, die durch einen Doppelhebel mit einem

Somit kann man in den Hoffmann-Gasparherden mit dem Doppelbrater zu gleicher Zeit in beiden Räumen braten

Man kann aber auch die strahlende Oberhitze des unteren Raumes zum Braten auf dem Rost und die feinregulierte

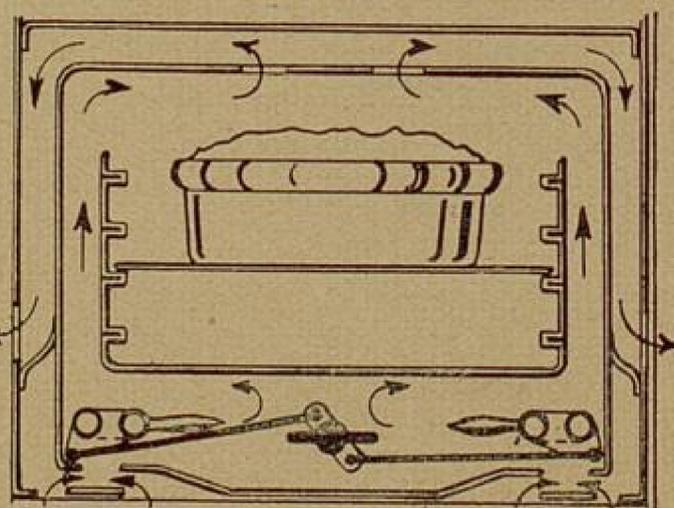


Abb. 9

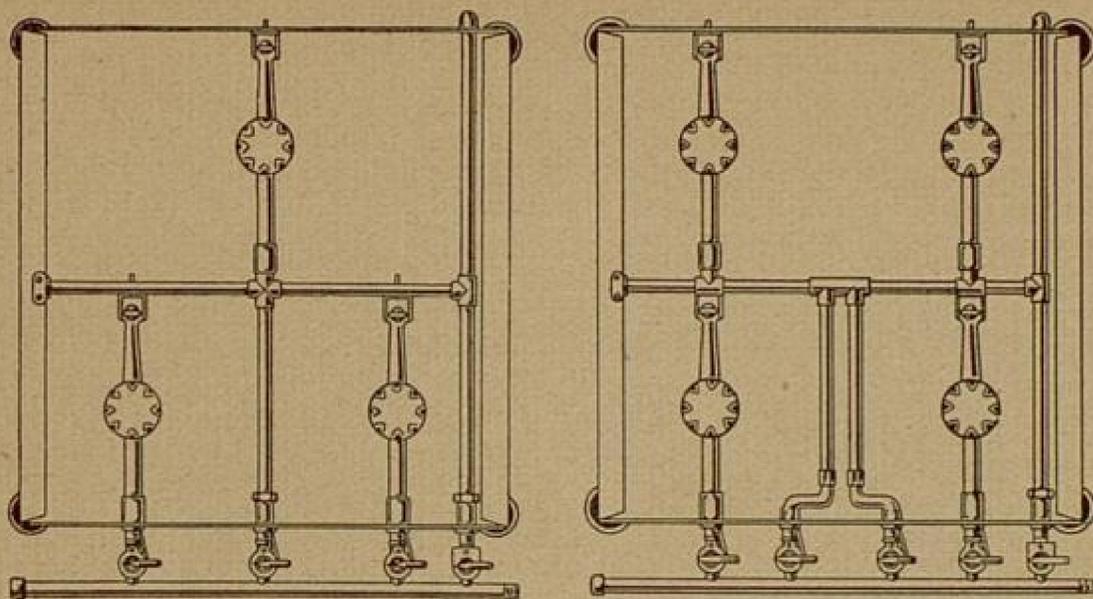
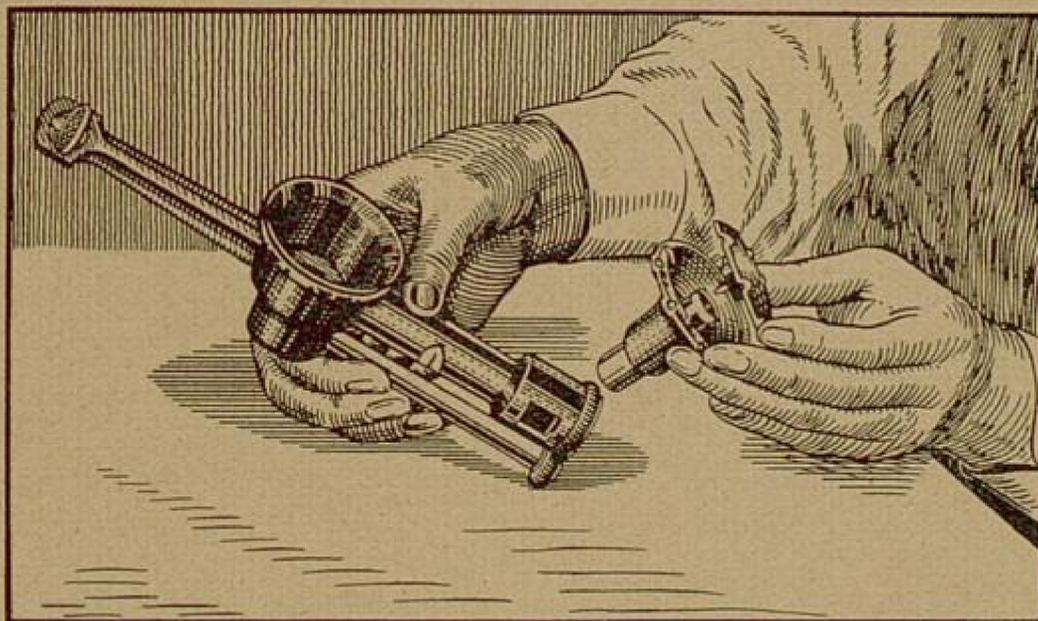


Abb. 8

Hoffmanns auswechselbare Doppelsparbrenner.

Abb. 10



Der heraus- und auseinandergenommene
auswechselbare Doppelsparbrenner. (zu Seite 9).

Abb. 11

Auswechselbare Brenner sind eine äußerst zweckmäßige Verbesserung an den Hoffmann-Gas-Sparherden. Sie ermöglichen eine gleichmäßige Höhenstellung, ruhen gasdicht in ihren Lagern, sind aber gleichwohl durch die Halbdrehung einer Stellschraube leicht auszulösen. Danach ist eine durchaus bequeme Reinigung der Brenneröhren, sowie des lose aufliegenden konischen Ein-
satzes und des dazu gehörigen Deckels möglich. Die Hoffmann-Gasparherde haben vor vielen anderen Marken den großen Vorzug, daß bei ihnen immer die gleiche auswechselbare Brennergröße Verwendung findet.



drehbaren Gestänge verbunden sind und leicht durch eine Drehung des Hebels in die gewünschte Stellung gebracht werden können.

Beim Backen soll sonach der Hebel mit der Aufschrift „Anstecken, Backen“, wagrecht stehen, wobei die flammen ebenfalls wagrecht stehen und sowohl Unter- wie Oberhitze gleichzeitig spenden, da die Heizgase den Backofen allseitlich umziehen und beheizen können. (Siehe Abb. 8 und 9 Seite 10).

Beim Braten bringe man den Hebel in senkrechte Stellung, wodurch wiederum die flammen die gleiche Stellung wie der Hebel einnehmen und eine strahlende Oberhitze erzeugen, die sehr vorteilhaft zum Braten auf dem Rost, wie auch in der Pfanne auszunützen ist, weil durch diese ein rascher Porenschluß erreicht und das Bratgut sehr zart, schmackhaft und leicht verdaulich wird.

Zweckmäßigerweise ist, wie schon gesagt, der Hebel mit einem Schriftblättchen und der Aufschrift „Anstecken, Backen“ versehen, die der Hausfrau sofort angibt, ob die flammen ihrer Aufgabe entsprechend gestellt sind. Die Skala am Backofenhahn zeigt ferner die jeweilige flammenstellung an, sodaß leicht und mühelos die richtige flammenstellung und ihre Regulierung kontrolliert werden kann.

Unterhalb der Koch-Brenner befindet sich ein herausziehbares emailliertes Schmutzblech, mit dem alle übergekochten Speiseteile mühelos zu entfernen sind, ohne das Kochen unterbrechen zu müssen.

II.

Das Kochen auf Hoffmann-Gasparherden.

Bei einem Gasherd ist stets als erste Regel zu beachten; niemals mehr Hitze zu erzeugen, als zur fertigstellung dieser oder jener Speise unbedingt notwendig ist. Sobald der Inhalt eines Topfes kocht, muß die flamme sofort auf „klein“ gestellt werden, denn mehr wie kochen kann es nicht!

Man mache es sich ferner zur Regel, die flammen nicht früher anzuzünden, bis alle Töpfe kochfertig bereit stehen!



Die Kochflamme des Gasherdes muß stets mit einem festen blaugrünen Kern in der Mitte brennen, welcher von einem blauvioletten flammenschleier umgeben sein soll. Erst dann wird das Gas vollständig verbrannt und am besten ausgenützt. Dazu aber hat der Brenner ein bestimmtes Gas- und Luftgemisch nötig, etwa 4—5 Teile Luft und einen Teil Gas. Mit Hilfe der neuen „Geha-Düse“ ist es ein Leichtes, durch deren Einstellung das richtige Gas- und Luftgemisch, das an dem blauvioletten flammenschleier und dem blaugrünen Kern zu erkennen ist, zu erlangen.

So wichtig die richtige Gasflamme beim Kochen ist, ebenso wichtig sind auch die Kochtöpfe. Niemals lasse man bei kleineren Töpfen die Flamme über den Topfboden hinausschlagen. Was darüber hinausragt, geht für das Gefäß verloren. Außerordentlich große Ersparnisse an Gas sichert der Hausfrau die Unterscheidung und Anwendung des richtigen Ankochens gegenüber dem falschen Ankochen.

Unter „richtigem Ankochen“ versteht man stets, den Heizgasen Gelegenheit zu geben, nicht nur den Topfboden, sondern auch die Seitenwände des Topfes zu beheizen. Dadurch werden die Heizgase besser ausgenützt, der Topf wird vor der Abkühlung durch die Außenluft geschützt und somit der Kochprozeß beschleunigt.

Ist nun ein Topf ebenso groß oder größer als die Plattenöffnung über dem Brenner, so ist der Rippenring hoch zu drehen, damit ein Zwischenraum zwischen Herdplatte und Topfboden geschaffen wird, welcher den Heizgasen das Mitbeheizen der Seitenwände des Topfes ermöglicht (siehe Abb. 12).

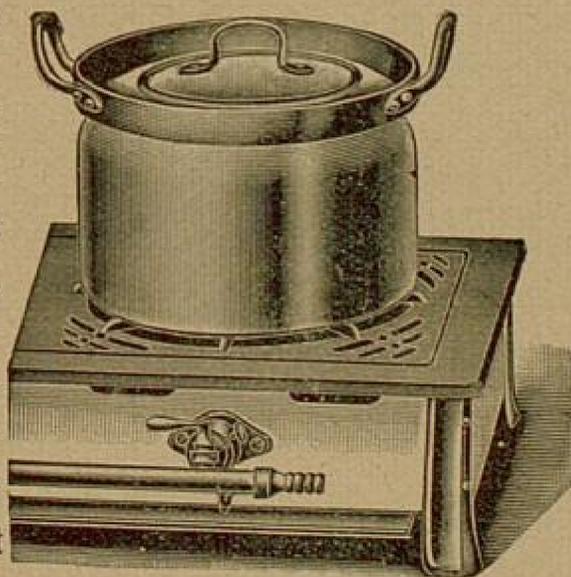


Abb. 12. Richtiges Ankochen mit Rippenring

Höchst unvorteilhaft und falsch ist der Topf aufgestellt, wenn mit dem Topfboden eine geschlossene Platte gebildet wird.



Der Hoffmannsche Doppelsparbrenner ermöglicht in seiner kleinsten Stellung mit nur ca. 40 Liter Gasverbrauch in der Stunde nicht nur einen, sondern mehrere Töpfe, die kochend übereinander gestellt wurden, fort- und gar zu kochen. Dadurch erfährt die ganze Kocharbeit eine große Vereinfachung und die Hausfrau eine große Arbeitsentlastung.

Es können auch 2—3 Töpfe, deren Inhalt auf voller Flamme ins Kochen gebracht worden ist und die kochend übereinander gestellt wurden, mit der Flamme eines Doppelsparbrenners

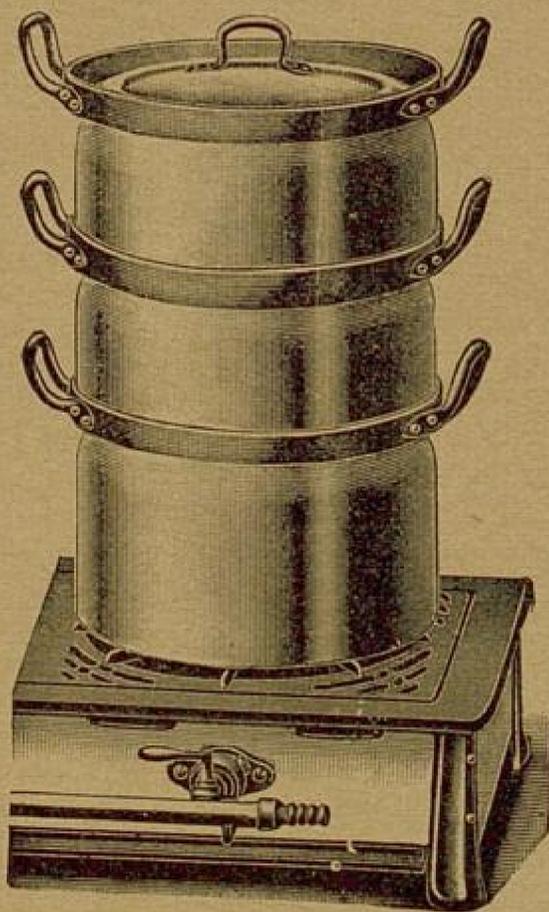


Abb. 13. Das Kochen mit dem Turmsystem

fertig gekocht werden, ohne daß ein Anbrennen oder Ueberkochen zu befürchten ist, wie Abb. 13 veranschaulicht. Das Geheimnis, sparsam mit Gas kochen zu können, liegt nur in der Beachtung vieler Kleinigkeiten, in der richtigen Bedienung eines Gasherdes und darin, dessen diffizilen Brennstoff größtmöglichst auszunützen, denn für einen geringen Gasverbrauch ist neben einem erstklassigen Doppelsparbrenner auch noch ganz besonders die Hand ausschlaggebend, die den Gasherd bedient! Bei denjenigen Gasparkochern und Gaspar-

herden, die noch keine versenkbaren Rippenringe haben, ist der Ring flach einzulegen, wenn nur ganz kleine Töpfe, die kleiner sind als die Ringöffnung, aufgesetzt werden. Sobald größere Töpfe in Frage kommen, ist der Ring umzudrehen, sodaß die Rippen nach oben stehen oder bei versenkbaren Ringen hoch zu drehen, und auf diese wird dann der Topf aufgesetzt.



III.

Das Braten auf Hoffmann-Gas-Sparherden.

Der für unsere Ernährung wichtigste Teil des fleisches ist der das Eiweiß und die Extractivstoffe des fleisches enthaltende fleischsaft. Der Zweck des Bratens soll sein, diese für unseren Körper so wichtigen Bestandteile nach Möglichkeit zu erhalten. Der beim fleischkochen angewendete Grundsatz bildet auch beim Braten, selbst des kleinsten Stück fleisches, das fundament der richtigen Herstellungsweise. So wie man beim kochen, um das fleisch saftig zu erhalten, dieses in brausend kochendes Wasser geben muß, so soll auch dasselbe beim Braten plötzlich einer starken Hitze einwirkung ausgesetzt werden. Hierbei schließen sich die fleischporen durch das Gerinnen des Eiweißes in den äußeren Zellschichten sofort und der Austritt des fleischsaftes wird dadurch verhindert. Durch die einwirkung der feinregulierten Hitze bei richtiger Bratweise erfolgt die Auflösung der natürlichen fleischfette, eine umwandlung des Eiweißes in halbflüssige form und eine auflockerung der fleischzellen durch die innere dampfentwicklung. Würde nun die Hitze im Bratofen nicht reguliert, d. h. die flamme nicht fleingestellt, so würde durch eine zu starke Erhitzung der fleischzellen ein Platzen dieser verursacht, wodurch dem Bratstück die besten Nährwerte verloren gehen. Es würde an Gewicht und Aroma verlieren, schwer verdaulich und hart werden. Auch im Gasherd kann man in gleicher Weise wie im Kohlenbratofen den Braten in der Pfanne fertigstellen. Die Vorbehandlung ist die gleiche, nur daß die Bratpfanne im Bratofen auf den Gitterrost gestellt und dieser in die Mitte des Ofens eingeschoben wird. Um dann ein besseres Bräunen herbeizuführen, wird am Ende der Bratzeit die flamme etwas größer gestellt.

Beim Braten im Gasbackofen ist auch der Ofen vorher 8—10 Min. mit voller flamme anzuhetzen und, nachdem die Poren allseitlich geschlossen sind, die flamme auf klein zu stellen. In dieser feinregulierten Hitze stelle man das Bratgut fertig. Der Braten wird im Gasbratofen



leichter verdaulich und nahrhafter, weil durch die feinregulierte Hitze das Bratgut nichts durch eine zu große Verdampfung an Nährwerten verliert, wie dies beim Braten im Kohlenofen mit seiner mangelhaften Regulierungsmöglichkeit der Fall ist.

Das Braten im Grill

ist die einfachste und natürlichste Bratmethode. Der Grillraum wird nur durch Oberhitze beheizt. In dem Grillraum wirkt die strahlende Hitze von oben direkt auf das Bratgut ein, das nur sauber gewaschen, gut abgetrocknet und gewürzt, jedoch ohne jede Beigabe von Fett oder Butter auf den vorher 8 bis 10 Min. angeheizten Grillrost gelegt wird.

Das Braten in dem Hoffmann-Gasparherd mit dem drehbaren Wendebrenner geschieht in gleicher Weise wie im Grill. Man bringt die Pfanne mit dem Bratrost auf die oberste Führungsleiste nachdem man etwa $\frac{1}{4}$ Liter Wasser hineingegeben hat. Der Ofen wird 8—10 Min. mit voller Flamme angeheizt und das gut vorbereitete gewürzte Bratstück auf den heißen Rost gelegt. Nach weiteren 10 Min. ist durch Einwirkung der strahlenden Hitze von oben, die durch das Umstellen der Brenner erreicht wird, der Porenschluß erfolgt. Ist nach weiteren 10 Min. auch der Porenschluß der anderen Seite, welche man durch das Wenden ebenfalls der strahlenden Hitze ausgesetzt hat, erfolgt, so wird die Flamme fleingestellt und mit dieser flammenstellung fertig gebraten. Man versäume nicht, in die Pfanne rechtzeitig noch etwas heißes Wasser nachzufüllen, damit der Fond nicht zu dunkel wird und man genügend Tunke erhält. Durch öfteres Begießen des Bratens mit der Flüssigkeit in der Pfanne bekommt die Tunke eine schöne Farbe.

Die Hausfrau achte streng darauf, daß das Bratgut niemals mit einer Gabel bearbeitet werde, sondern man bediene sich stets beim Wenden des fleisches zweier Löffel, um die Kruste nicht zu verletzen. Auch vermeide man das Spicken des Bratens nach Möglichkeit, denn durch das Einführen der



Speckstreifen in das Fleisch wird die Fleischfaser so und so oft durchstoßen und werden kleine Kanäle geschaffen, durch die der kostbare Fleischsaft dann beim Braten heraustritt und dem Fleisch verloren geht. Wünscht man Speckgeschmack, so lasse man einige Speckscheibchen obenauf abschmoren. Auch Sahnentunke kann man sehr gut beim Grillen bereiten; nur gebe man dann beim Anheizen nicht zuviel Wasser in die Schale, und nach erfolgtem Porenschluß gieße man, um das Bräunen nicht zu verzögern, die Sahne nur löffelweise und in kleinen Mengen über das Fleisch. Um nun aber auch der Sauce eine schöne braune Farbe zu geben, begieße man das Fleisch vor Ende der Bratzeit mit dem Tunkenfond. Zum Braten im Grill eignen sich alle gut abgehängten Fleischstücke wie das Filet vom Rind, Roastbeef, Keule vom Kalb, Schwein, Hammel, aber auch Fisch und Geflügel. Gut durchgebraten ist das Fleisch, wenn man bei dem Druck mit dem Löffel die Elastizität wie bei einem harten Gummiball verspürt; weniger gut durchgebraten ist es, wenn es sich noch weich und schwammig anfühlt. Je besser es durchgebraten ist, desto mehr gewinnt es an Widerstandsfähigkeit. Man rechnet ungefähr 10—15 Min. Bratzeit pro Pfund. Vorteilhaft ist es, den fertiggestellten Braten nicht sofort anzuschneiden, sondern ihn noch 10—15 Min. im heißen Ofen ohne Flamme nachziehen zu lassen. Dabei verteilt sich der Fleischsaft sehr gleichmäßig in alle Zellschichten und der Anschnitt wird ein schöner und gleichmäßiger sein.

Ein im Grill oder auf dem Rost gebratenes Fleischstück ist wohl das Köstlichste, was eine Gasküche zu bieten vermag, weil ihm alle Nährwerte voll und ganz erhalten bleiben und alles den Magen beschwerende Fett abgeschmort wird, was ganz besonders für Leute mit schwacher Verdauung empfehlenswert ist.

IV.

Das Backen in Hoffmann-Gassparherden.

Hoffmann-Gas-Sparherde werden mit einem oder zwei Brat- oder Backöfen übereinander geliefert. Beide Öfen können gleichzeitig oder getrennt von einander benützt werden. Sie werden



durch 2 Röhrenbrenner, welche zwischen beiden Räumen angeordnet sind, oder dem drehbaren Wendebrenner, beheizt.

Der obere Raum erhält von untenher die Hitze, jedoch wird diese Unterhitze durch seine sinngemäße Konstruktion sehr gleichmäßig im Raum verteilt und zwar immer so, daß die Oberhitze 10—20° höher denn die Unterhitze ist.

Zur Komplettierung des oberen Brat- oder Backraumes gehören: ein Kuchenblech mit aufgeschlagenem Rand, ein Gitterrost zum Aufstellen von Backformen oder Bratpfannen und ein Schutzblech. Letzteres wird beim Backen in Herden mit Röhrenbrenner stets auf die unterste Führungsleiste des Backofens gebracht und somit eine Luftisolierung geschaffen, welche die direkte flammenstrahlung vom Boden her unterbricht und das Backgut vor dem Anbrennen von untenher schützt.

Bei Herden mit Wendebrenner kann das Schutzblech ganz weggelassen werden, da durch die seitliche Brenneranordnung die Hitzeabstrahlung in der Mitte nicht so stark ist; nur muß die flamme unbedingt sofort nach dem Einstellen „Klein“ bis zum Anschlag gestellt werden. Zur Komplettierung des Grillraumes gehört die Grillpfanne, welche aus der fett- oder Tunkenschale und dem Grillrost besteht. Die Backofen-Hähnen sind bei allen Hoffmann-Gas-Sparherden durch eine feder gesichert. Die Zündöffnungen befinden sich unterhalb der Backöfen, je seitlich der Brenner. Beim Anzünden des Brat- und Backofens löse man die federzuhaltung durch Ziehen nach unten und drehe den Hahn eine Viertel-Wendung, nun zünde man das Streichholz an und halte es gleich beim vollständigen Öffnen des Brennerhahneus an die Zündöffnungen. Bei Herden mit dem Wendebrenner achte man darauf, daß „Anzünden, Backen“ auf dem Brennerhebel obenauf zu lesen ist, da in dieser Stellung die Brennerrohre der Zündöffnung am nächsten liegen.

Ein jeder Backofen muß vor Benutzung leer ca. 6—10 Min. mit voller flamme angeheizt werden. Diese Hitze kann dann nach dem Einstellen des Backgutes beibehalten oder durch einfache Hahnwendung verringert oder gesteigert werden, je nachdem es das Backgut verlangt.



Man achte vor allen Dingen darauf, daß die Hitze beim Einstellen des Teiges nicht zu groß ist, da durch eine solche an der Oberfläche des Teiges eine Haut entsteht, die das Aufgehen desselben ungünstig beeinflusst und ihn fest macht.

Kleines Gebäck und flache Kuchen stelle man gleich von Anfang an so hoch als möglich in die Oberhitze, da diese eine schnelle Hitze und kürzere Backzeit benötigen. Formengebäck, Brote, Stollen u. s. w. sind auf den Gitterrost möglichst in die Mitte des Ofens zu stellen. Deshalb ist der Gitterrost stets auf die zweite Führungsleiste von unten und bei Röhrenbrennern das Schutzblech auf die erste Leiste von unten einzuschieben.

Die Backzeit richtet sich sowohl nach Art und Größe des Backgutes als auch der Art des Teiges. Kleine und flache Kuchen benötigen eine kürzere Backzeit, denn große, und schwere Teige mehr Hitze, denn leichtere. Auch ist sowohl der Gasdruck als auch der Heizwert des Gases mitbestimmend.

Vor allen Dingen stelle man nie das Gebäck direkt auf den Boden des Backofens, da infolge der starken Hitzeabstrahlung desselben das Backgut unbedingt verbrennen müßte.

Die einmal auf den Beharrungspunkt gebrachte Hitze des Gasbackofens wirkt während der ganzen Backzeit durch richtige Hahnstellung stets gleichkräftig auf das Backgut ein, so daß jedes Drehen und Wenden desselben unnötig ist. Man besleißige sich vielmehr, die Türe des Ofens während der Backzeit nach Möglichkeit nicht zu öffnen, da durch das Öffnen die wirkungsvolle gleichmäßige Hitze entweicht und kalte Luft hereingedrückt wird, die das Backgut abschreckt, wodurch es in sich zusammensinkt, schief und fest wird.

Vor allen Dingen vermeide man das Öffnen in der ersten Hälfte der Backzeit. Muß es dann doch geschehen, so stelle man für kurze Zeit die Flammen etwas größer, damit der Verlust der Hitze schnell wieder ersetzt werde.

Ein Napfkuchen benötigt je nach Größe 45—60 Min. Backzeit, kleines Gebäck und flache Kuchen je nach Art 12—30 Minuten.



Die Hausfrau wird es nach einiger Uebung und Erfahrung selbst beurteilen können, ob sie beim Backen und Braten z. B. bei flachen Kuchen oder kleinem Gebäck, die eine schnelle und kurze Backzeit beanspruchen, das Schutzblech von fall zu fall auch einmal fortlassen kann. Dagegen sei es der Sicherheit halber bei größerem Backwerk, das längere und gleichmäßige Hitze benötigt, empfohlen, dasselbe auf die unterste Führungsleiste einzubringen.

V. Das Sterilisieren im Hoffmann-Gasbackofen.

Es dürfte wohl noch nicht allgemein bekannt sein, daß zu den großen Vorteilen, die der „Hoffmann-Gasparherd“ bietet, auch das Sterilisieren von Obst und Gemüse in dem Gasbackofen gehört.

Durch die absolut sichere Einstellung der flammen am Backofenbrenner bis auf Erbsengröße ist die genaue Einhaltung der gewünschten Hitzegrade während des Sterilisier-Prozesses gewährleistet. Die Handhabung ist folgende:

Obst und Gemüse wird in bekannter Weise zum Sterilisieren vorbereitet, in die peinlich sauberen Gläser gefüllt und dann, je nach der Frucht, wird Salzwasser oder Zuckerlösung darüber gegeben. Ueber die mit Gummiring und Deckel versehenen Gläser wird noch eine Klammer oder ein Bügel zum Festhalten gelegt. In dem Backofen bringt man den Gitterrost, je nach der Höhe der Gläser auf den Boden oder die unterste Führungsleiste, legt eine entsprechend große Asbestplatte darauf und stellt die sterilisierfertigen Gläser darauf. Es empfiehlt sich, ein kleines Gefäß mit heißem Wasser zur Verdampfung mit hineinzustellen, damit die Gummiringe nicht leiden. Hat man darauf geachtet, daß die Gläser sich nicht gegenseitig und auch nicht die Metallteile der inneren Backofenseitenwände berühren, so zündet man die Backofenbrenner an und läßt die flammen 3-4 Minuten voll brennen. (Man achte bei Herden mit drehbaren Wendebrennern aber ja darauf, daß die flammen in w a g e r e c h t e r Stellung brennen, wie zum Backen, also eine gleichmäßige Ober- und Unterhitze erzeugen).

Nach den 3—4 Minuten Vollbrand, (diese Zeit muß genau eingehalten werden), stellt man die flammen auf klein bis zum Anschlag, etwa auf 1 cm Größe.



Mit dieser flammenstellung hat man mit dem Wendebrenner in ca. 45—50 Minuten, je nach Gasdruck und Heizwert des Gases, den Kochpunkt erreicht. Von hier ab rechnet nun erst die eigentliche Sterilisierzeit, entsprechend der Dauer wie beim Wasserbad. Um den nunmehr vorhandenen Sterilisiergrad gleichmäßig in seiner Höhe zu erhalten, stellt man die flammen noch kleiner. Dies geschieht am einfachsten dadurch, daß man den Hahn nach der entgegengesetzten Seite — als wenn man ihn schließen wollte — dreht. Die flämmchen sollen jetzt nur noch erbsengroß, etwa $\frac{1}{2}$ cm brennen. Beerenobst, welches meist unter dem Kochpunkt mit 75, 85 und 90° sterilisiert wird, kann die Hausfrau ebenso sicher konservieren, da auch hier die Zeitrechnung sich als zuverlässig erwiesen hat. Man kann sagen, daß in ungefähr 30 Minuten ca. 75°, in 35 Minuten 80°, in 40 Minuten 90° erreicht werden. Die praktische Hausfrau wird nach einigen Versuchen sehr bald herausgefunden haben, mit welcher Zeit sie bei ihrem Gasdruck zu rechnen hat. Die angeführten Zeiten sollen nur als Richtschnur dienen.

Außer der leichten und einfachen Handhabung sei noch auf einen besonderen Vorteil beim Sterilisieren mit dem Hoffmann-Gasherd hingewiesen. Das ist das Arbeiten mit den hohen Temperaturen, die im Wasserbad nicht erreicht werden können. Erfahrungsgemäß kann normalerweise beim Wasserbad keine höhere Temperatur als 100° erreicht werden, während es eine Leichtigkeit ist, die Hitze im Back- oder Bratofen auf 110-120° zu steigern. In dieser Hitze erhöht sich naturgemäß auch die Temperatur in den Gläsern, was bewirkt, daß die Gärungserreger dann mit Sicherheit abgetötet werden und dadurch eine größere Haltbarkeit der Konserven gewährleistet wird. — Bei Gemüse empfiehlt sich das nochmalige Sterilisieren nach 2—3 Tagen. — Die im Brat- oder Backofen allmählich erzeugte Temperatur selbst von 100 oder 110° schadet weder den Gummiringen noch den Gläsern. Die Gläser kann man im Ofen abkühlen lassen oder sie mit einem Tuch bedeckt auf weicher Unterlage beiseite stellen.

Außer den Vorzügen dieses erstklassigen, rückschlagsfreien Doppelparabrenners werden die neuen Hoffmann-Herde, Modell 1930,



auf Wunsch auch mit dem neuen Temperaturregler „Regulo“ (Abb. 14) und mit Thermometer (Abb. 15) am Backofen ausgestattet. Der neue Temperatur-Regler „Regulo“ ermöglicht das Einstellen und Er-

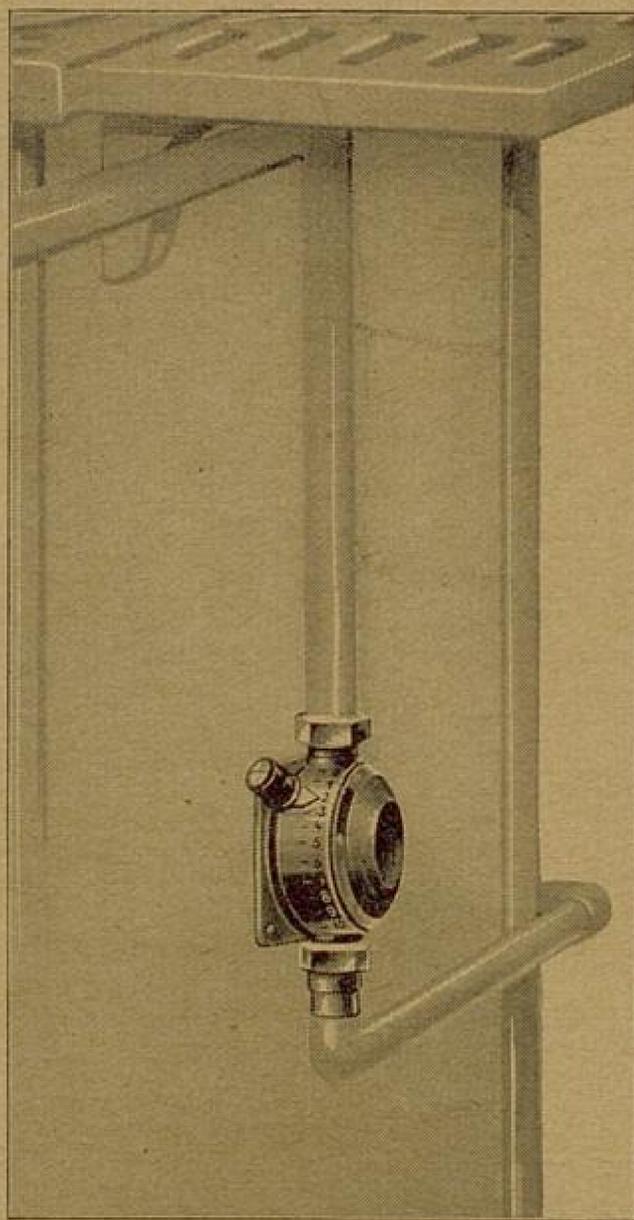


Abb. 14

halten ebenso der niedrigsten als höchsten Temperaturen. Die Niederen werden beim Sterilisieren im Gasbackofen benötigt, z. B. bei Beerenobst, 80°-100°, und beim Backen und Braten 180° bis 200°. Der „Regulo“ wird in die Gaszuführung zu dem Backofen eingebaut. Beim Anheizen stelle man stets den Zeiger auf No. 10 ein, damit die Flamme voll brennt. Dann bringt man den Zeiger auf die bestimmte Zahl, die die gewünschte Temperatur festhält und die Flamme entsprechend regelt. Am Backofenhahn selbst wird dann nicht „Klein“ gestellt. Man versäume nicht, nach Einstellung des Regulozeigers auf die gewünschte Zahl, die seitlich angebrachte Stellschraube festzudrehen, damit die gewünschte Temperatur erhalten bleibt. Die an der seitlichen Außenwand der Brat- und Backöfen angebrachten Thermometer sind denen in die Tür eingebauten vorzuziehen, weil sie besser von der vorhandenen Innen-Temperatur umspült werden können.

VI. Das Reinigen der Hoffmann-Gasherde.

Das Gas ist, ehe es zur Verbrennung kommt, durch viele Reinigungsprozesse gegangen, somit ein Edelprodukt geworden,



das indes nur dann seine Heizkraft voll entwickeln kann, wenn ihm der Weg bis zur Verbrennung stets offen und rein erhalten bleibt.

Die Konstruktion der Gasherde und Kocher ist dem Brennstoffe entsprechend eine äußerst feine, aber leicht und einfach zu reinigende.

Hoffmann-Gas-Sparherde sind von jedem Laien ohne viel Mühe auseinander zu nehmen. Das Bodenblech unter den Brennern ist leicht herauszuziehen und kann selbst während des Kochens von allen übergefochtenen Speiseresten mit Soda- oder Seifenlauge gründlich gereinigt werden.

Die Herdplatte ist bequem aus dem Herdrahmen zu nehmen und ihrer Beschaffenheit entsprechend zu reinigen.

Emaillierte Platten und Teile sind mit Seifenlauge, schwer zu entfernende oder eingebrannte Stellen mit etwas Emailleputz zu behandeln, nur gut nachzutrocknen. Die Brennerrohre und Teile sind mit einer harten Bürste von allem anhaftenden Schmutz zu befreien. Emaillierte Brenner wasche man nur ab.

Nach Gebrauch der Brat- und Backöfen empfiehlt es sich, so lange sie noch warm sind, sie gut mit Zeitungspapier auszureiben, evtl. auch noch mit einem trockenen Leinentuch. Emaillierte

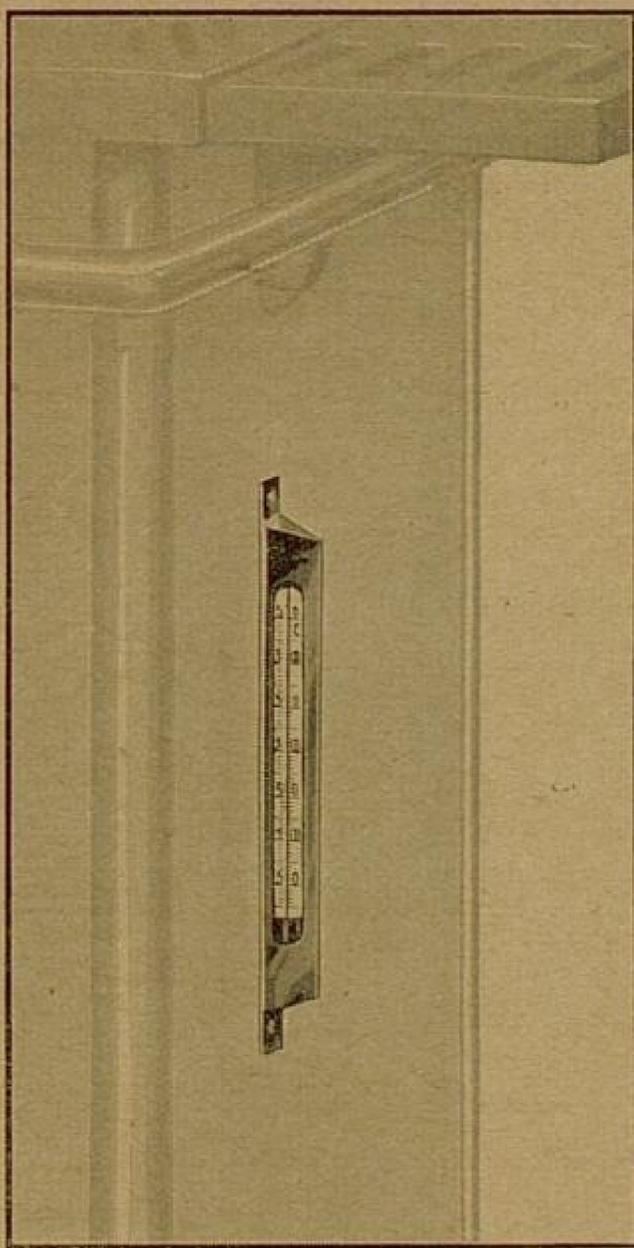


Abb. 15



Backöfen trocknen durch die eigene Hitze und sind nur mit einem Tuch auszureiben. Der Backofenboden der neueren Modelle lassen sich leicht herausziehen, sodaß man auch von Zeit zu Zeit die Backofenbrenner säubern kann.

Ein auf diese Weise stets peinlich sauber gehaltener Gasherd wird seinem Besitzer die kleine Mühe der täglichen Reinigung durch höchste Ausnutzung des Brennstoffes und tadelloses Funktionieren, als auch durch eine unbegrenzte Haltbarkeit und dauernd schönes Aussehen hundertfach lohnen. Die Hausfrau wird dann auch stets Freude an ihrem Gasherd haben und ihre Zufriedenheit wird sie zur weiteren Empfehlung veranlassen.

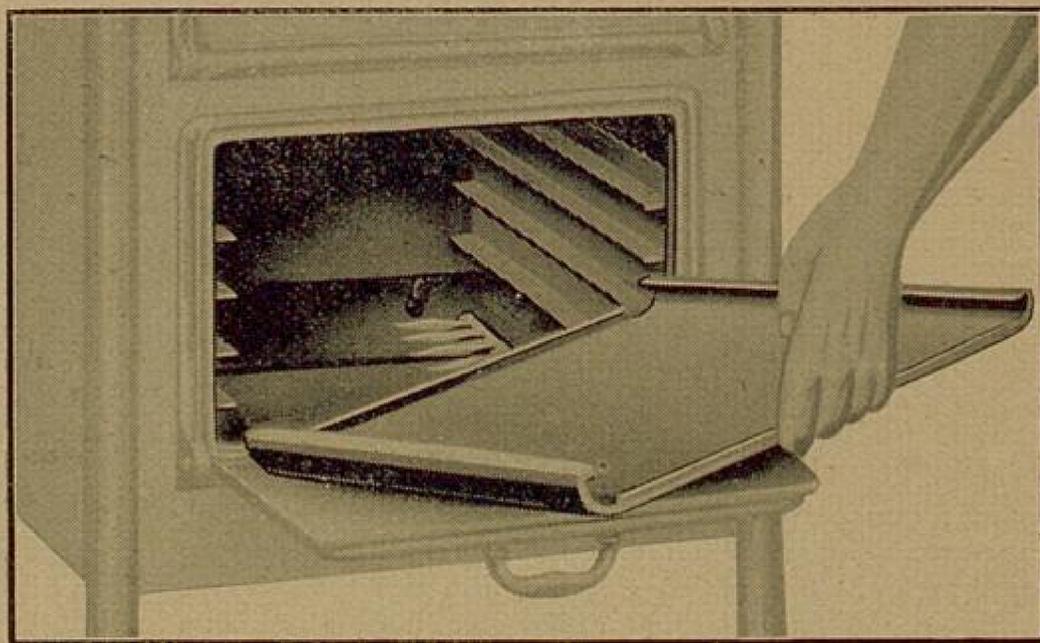


Abb. 16

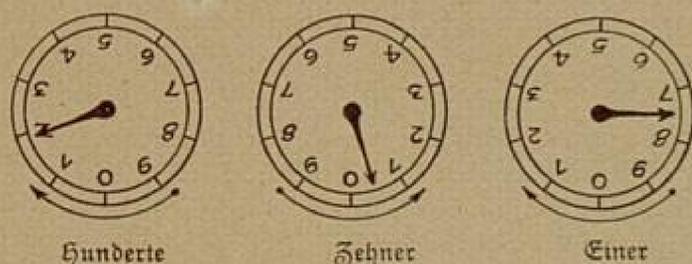
Die Hoffmann-Gaspar-Apparate, ihre Einrichtungen und einzelnen Verbesserungen der Konstruktion sind ausreichend mit in- und ausländischen Patenten und Musterschutz ausgerüstet und daher gegen jedwede Nachahmung gesetzlich geschützt.



U n h a n g.

Wie liest man den Gasmesser?

Gar manche Hausfrau möchte gern darüber unterrichtet sein wieviel Gas sie an einem Tage im Haushalt verbraucht hat. Sie weiß aber nicht darüber Bescheid, wie der Gasmesser abzulesen ist. Darum möge hier eine kurze Erläuterung erfolgen.



Der Gasmesser hat 3 Zifferblätter, die je 1 Zeiger besitzen. Die Zifferblätter sind dazu bestimmt, den Gasverbrauch in einer dreistelligen Zahl nach Kubikmetern anzugeben. Das erste gibt die Hunderte, das zweite die Zehner und das dritte Zifferblatt die Einer an. Es ist aber dabei zu beachten, daß der Zeiger der Zifferblätter der Hundert- und Einer sich von links nach rechts dreht, während der des mittleren Zifferblattes, also der Zehner sich von rechts nach links dreht.

Bei dem Ablesen des Gasverbrauches gilt nun stets die überschriftene niedrigste Zahl oder, was selbstverständlich ist, die gerade durch den Zeiger erreichte. Man liest sonach von dem obenstehenden Beispiel ab, daß ein Gasverbrauch von 702 Kubikmeter vorliegt.



Kleines Kochbuch

Auf den Hoffmann-Gasparherden
erprobte Rezepte

Suppen.

Feine Kräutersuppe.

Von Butter und Mehl eine Mehlschwitze machen und dazu etwa 1½ Liter Fleischbrühe oder heißes Wasser, etwas Salz und Pfeffer geben. Gut verrühren und eine kleine Zwiebel daran reiben. Petersilie, Porree, Sellerie, Schnittlauch, Dill, Estragon, Sauerampfer, Spinat waschen, fein wiegen und dazu tun. Alles 15–20 Minuten langsam kochen lassen. Zum Schluß 1 Eigelb in die nicht mehr kochende Suppe einquirlen und verrühren.

Ochschwanz-Suppe

Den in kleine Stücke zerteilten Ochschwanz in Fett braun braten, 2 Löffel Mehl darüber streuen und auch diese bräunen lassen. Kochendes Wasser darüber gießen, fein geschnittene Wirsingblätter, Kohlrabi und Möhren dazutun, sowie etwas Sellerie und Porree und etwas Salz und Pfeffer. Wenn alles gar ist, die Suppe durch ein Sieb tun, das losgelöste Fleisch des Ochschwanzes hinein- und 2 Eßlöffel Rotwein oder Madeira beigeben.

Bouillon-Suppe mit abgebackenen Schwemmlößchen.

Zutaten: 63 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Hauch Muskatnuß, 63 g Butter, 1 ganzes Ei (nach Belieben 1–2 Teelöffel Zucker) 1/8 l Milch, 2 Eigelb (können auch wegbleiben).

Zubereitung: Milch mit Butter aufkochen, das Mehl unter stetem Rühren hineingeben und bei voller Flamme abbacken, d. h. die Masse im Topf auf der Flamme dauernd rühren, bis sie sich als Teig von der Topfwand löst. Ist die Masse etwas



verfühlt, werden nach und nach das ganze Ei und die Eigelb darangerührt, Salz und Muskat evtl. auch Zucker nach Geschmack beigelegt und dann mit einem Blechlöffel kleine Klößchen abgestochen und in Bouillon oder Salzwasser (auf 1 l Wasser einen gestrichenen Eßlöffel Salz) 5 Minuten leise gargekocht. Werden die Klößchen in Bouillon gekocht, so muß letztere weniger gesalzen werden, weil sich das Salz der Klößchen der Brühe mitteilt. Sobald die Klößchen innen nicht mehr teigig erscheinen, sind sie gar. Man gibt sie in klare Fleischbrühe und gibt feingehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber.

Braten und Fleischspeisen.

Beefsteak.

Ein Stück Rindfleisch gut abhäuten und dann in 2 bis 3 cm dicke Scheiben schneiden. Ein gutes, saftiges Beefsteak muß mindestens 2—3 cm dick sein. Die Scheiben mit einem flachen Hackmesser etwas dünner und schön rund klopfen, mit Salz bestreuen und dann auf jeder Seite etwa 5—6 Minuten grillen.

Roastbeef.

Von einem Rückenstück, etwa 4 Pfd., werden die Häute entfernt; waschen, mit Salz und Pfeffer gut einreiben und auf den heißen Rost legen, nachdem man in die Pfanne $\frac{3}{8}$ l Wasser gegeben hat. Nun stellt man die Grillpfanne mit dem Fleisch so hoch wie möglich ein und nach etwa 10 Minuten wenden, nach weiteren 10 Minuten mit zerlassener Butter oder ausgelassenem Speck abpinseln, die flammen kleinstellen und mit dieser kleingestellten flamme garbraten. Beim Wenden stets 2 Löffel benutzen, da sonst der Porenschluß verletzt wird und der Fleischsaft verloren geht. Am Schlusse der Bratzeit öfter begießen, damit die Tunke eine schöne dunkle farbe bekommt. Bratzeit 50—60 Minuten.

Schweinekarree.

Schweinekarree bratet man mit einer mitteldicken Fettschicht ohne jede Zugabe von Butter oder fett. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem



Braten klopfe man es leicht und würze es mit Salz und Pfeffer. (Anmerkung: Sämtliche Fleischstücke sind stets so vorzubereiten, daß sie ohne jeden Abfall aufgeschnitten werden können). Den Bratofen heize man 5—6 Minuten mit voller Flamme an und gebe in die Fettschale $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Wasser. Ein starkes Stück Schweinefleisch lege man mit der Fettseite nach unten auf den heißen Rost. Nach ca. 10—12 Minuten wende man es und begieße es nach 25 Minuten Bratzeit mit dem eigenen, im Tunkenfänger befindlichen Fett. Unter weiterem Begießen lasse man die Hitze bis zum Schluß noch etwas steigen. Gesamtbratzeit je nach Größe 40—50 Minuten. Zum Auskühlen resp. Nachziehen, lasse man tunlichst den Braten nach Fertigstellung noch ungefähr 10 Minuten im heißen Ofen stehen. (Siehe Ziehenlassen des Bratens vor dem Ausschneiden, Seite 17).

Kalbsbraten auf dem Rost.

Ein schönes, nicht zu frisch geschlachtetes Fleischstück, Keule, Lende oder Oberschale, befreie man von allen sehnigen Teilen, klopfe es leicht in einem feuchten Tuche und würze es kurz vor dem Braten. Man bringe den Bratofen durch 5—6 Minuten langes Anheizen mit voller Flamme auf ca. 160° C. und gebe $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Wasser in die Tunkenchale. Haben sich nach weiteren 5—6 Minuten die Poren geschlossen, wende man das Fleisch und bestreiche es nach weiteren 5 Minuten mit heißer Butter. Wird Speckgeschmack gewünscht, lasse man Speckscheibchen auf dem Fleisch abschmoren und etwas bräunen. Ist dies geschehen, verfährt man auf der andern Seite ebenso. Soll die Tunke verfeinert werden, füge man nach 20 Minuten Bratzeit einen Löffel voll saure Sahne bei. Unter öfterem Begießen mit dem Tunkenfond lasse man das Fleisch schön bräunen. Bratzeit je nach Stärke des Bratens 30—40 Minuten bei kleiner Flamme.

Geflügel.

Hähnchen auf dem Rost.

Hat man das Hähnchen gut gereinigt, gewaschen, getrocknet und gesalzen, dressiert man es mit der Nadel, oder bindet die



abstehenden Glieder (Flügel und Beine) in ihre natürliche Lage an den Körper zurück, damit selbige der Flamme nicht zu nahe kommen. Seiner zarten Haut wegen klopfte man es nur ganz wenig und salzte und dressierte es ganz kurz vor dem Braten. Den Bratofen bereitet man wie gewöhnlich vor, heizt in 5—6 Min. an und legt das Hähnchen mit der Brust nach unten auf den heißen Grillrost und gibt $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Wasser in die Tunkenschale. Nach etwa 10 Minuten bestreicht man es mit zerlassener Butter oder läßt ein Speckscheibchen obenauf abschmoren. Dann wende man es und verfähre auf der andern Seite ebenso. Nach Möglichkeit brate man es allseitlich zu schöner brauner Farbe in 25—40 Minuten, je nach Alter, fertig.

Gans und Ente auf dem Rost.

Im Grunde sind die Vorbereitungen und das Braten von Gänsen oder Enten genau wie beim Hähnchen. Nur gibt man zur Kräftigung des Geschmacks in die Gans etwas Beifuß und in die Ente 2 oder 3 zerdrückte Wachholderbeeren. Die Mastgans ist ein sehr fetter Braten, deshalb erübrigt sich das Bestreichen mit Butter. Bei einer Ente jedoch kann es nur in ganz einzelnen Fällen wegfallen. Der Bratofen ist auch 5—6 Minuten anzuhetzen und $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{5}$ l Wasser in die Tunkenschale zu geben. Ist das Geflügel auf allen Seiten schön gebräunt, so begießt man es ab und zu mit dem Tunkensfond, damit die Tünke eine dunklere Farbe annimmt. Sobald das Geflügel auf allen Seiten gut gebräunt ist, stellt man die Flamme klein und bratet es je nach Größe in 45—60 Minuten fertig. Die Behandlung von sonstigem Geflügel ist die gleiche, nur die Bratdauer richtet sich stets nach Alter und Größe.

Fisch.

Fisch auf dem Rost zu braten.

Hierzu eignen sich Zander und Hecht, sowie auch Schellfisch, Dorsch, Kabliau und dergl. Die Fische werden gut gereinigt, geschuppt oder bei Kabliau auch die Haut abgezogen und je nach ihrer Größe, mit dem Saft von einer oder zwei Zitronen



und einigen Zwiebelscheiben $\frac{1}{2}$ —1 Stunde marinieren. Selbstverständlich muß der Fisch auch vor dem Einlegen in die Marinade gut von außen und innen gewaschen und gesalzen und dann öfter mit der Marinade begossen werden. Auch hier ist der Bratofen gut anzuhetzen und $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ l Wasser in die Tunkenschale zu geben. Ist der Fisch auf den heißen Rost gelegt, bringt man ihn so hoch als möglich in den Ofen. Nach 3—4 Min. bestreicht man den Fisch reichlich mit Butter und wende ihn nach weiteren 3—4 Minuten auf die andere Seite, wo er dann in gleicher Weise mit Butter behandelt wird. Nach 10—15 Min., je nach Stärke des Fisches, ist er fertiggebraten und von eigenartigem Wohlgeschmack. Panierte Fischkoteletts tauche man vor dem Auflegen auf den heißen Rost in heiße Butter und brate sie in 8—10 Minuten zu schöner Farbe.

Karpfen-blau.

Einen 3—4 pfündigen Karpfen, Salz, Zwiebel, Gewürz, Suppengrün, Essig, Zitrone, Petersilie, Butter, Meerrettich, Schlagsahne.

Fisch ausnehmen, nicht schuppen, Schleim nicht verletzen, kaltes Wasser darauf, bis der Fisch bedeckt ist. Salz, Zwiebel, Gewürz, Suppengrün, wenig Essig an das Wasser, Fisch langsam zum Kochen bringen, $\frac{1}{2}$ Minute leise kochen, Gasflamme ganz klein stellen, Fisch ziehen lassen, bis Fleisch an den Kiemen weiß und nicht mehr blutig ist. Vor dem Anrichten Fisch in heißem Wasser abspülen. Dazu Salzkartoffeln, frische Butter, geriebener, mit Schlagsahne nach Geschmack gemischter Meerrettich.

3—4 pfündige Karpfen haben das beste Fleisch und das richtige Alter.

Bevor der Karpfen auf den Tisch kommt, muß er mindestens 24 Stunden in reinem Wasser gelebt haben, sonst Modergeschmack. Nur ganz frisch geschlachtete Karpfen werden blau.

Gemüse.

Gefüllter Weißkohl.

Man braucht: Weißkohl, $\frac{1}{4}$ Pfund Rindfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund Schweinefleisch, eine Semmel, Butter, Zwiebel, Salz, ein Ei, einen Löffel Parmesan Käse, Pfeffer.



Kohlkopf halbieren, in kochendem Salzwasser (große Gasflamme) einige Minuten abwellen, in kaltem Wasser abkühlen, gut abtropfen, Blätter auseinander, Strünke heraus, gut gefettete Form dick mit Kohlblättern auslegen. Je $\frac{1}{4}$ Pfund geschabtes Rind- und Schweinefleisch, 1 ausgedrückte Semmel (mit Butter und Zwiebel abgebacken), 1 Ei, 1 Löffel Parmesankäse, Pfeffer, Salz vermischen, nach Geschmack trockene, fein gewiegte, zarte Kohlblätter dazu. Füllung in den Kohlrand, obenauf einige Scheiben mageren Speck, eine Schicht Kohlblätter; mit Mehl bestäuben, gut verschlossen $1\frac{1}{2}$ bis 2 Std. im Wasserbad bei kleiner Gasflamme kochen. Nach dem Anrichten Kohl mit Brühtunke überziehen, mit Parmesankäse besieben. Holländische oder Tomatentunke.

Fricco mit Bohnen.

(Eintopfgericht)

Zutaten: 1 Pfd. Hackfleisch halb Rind halb Schwein, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Kapern, 5 — 6 Sardellen, Zitronenschale einfingerlang, 1 feingeschnittene Zwiebel, 2 Eier, Salz und Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Pfd. Weckmehl, 1 kg Schnittbohnen.

Zubereitung: Sardellen waschen und kurz wässern, dann Kapern, Zitronenschale, Zwiebel und Sardellen fein hacken und mit dem Fleisch gut vermischen, desgleichen auch die Eier. Nun schmeckt man gut nach Salz und Pfeffer ab und gibt soviel Weckmehl darunter, daß sich gut kleine Klößchen davon formen lassen, welche dann nochmal in Weckmehl gewendet werden. Inzwischen hat man $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln geschält und die grünen Bohnen kochfertig zugerichtet, hierzu lassen sich auch Büchsenbohnen gut verwenden.

Nun füllt man lageweise in den Topf Bohnen, Fleischklößchen und darüber eine Lage Kartoffeln, worüber man $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz streut und so fort, bis der Topf gefüllt ist, obenauf sollen möglichst Bohnen kommen. 150 g Butter werden in Klößchen obenauf verteilt und $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l Wasser aufgefüllt, doch nicht zu viel, die Speise muß gut gebunden, nicht suppig sein. Nach dem Ankochen mit kleiner Flamme in 30 — 40 Minuten garfochen.



Pilz-Gemüse.

Pfefferlinge, Grünlinge, Steinpilze und vielleicht auch Champignons, Butter oder Fett, Zwiebel, Salz, Pfeffer.

Pfefferlinge und Grünlinge putzen, waschen und in zerlassenem Fett mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Zwiebel ansetzen; 20 Minuten dünsten. Während dieser Zeit Champignons putzen und in leichtem Essigwasser spülen. Steinpilze putzen, von Lamellen sauber befreien, waschen. Danach beide Sorten zu Pfefferlingen und Grünlingen geben und mit diesen garschmoren. Alles verbinden mit leichter Mehlschwitze, zuletzt gewiegte Petersilie hinzugeben.

Selbstgesuchte Pilze nur genießen bei genauer Kenntnis der Pilze. Am besten bekannt und Verwechslungen am wenigsten ausgesetzt sind Pfefferlinge, Grünlinge, Steinpilze. Champignons sind an den bräunlichen oder rosa gefärbten Lamellen gut erkennlich. Hier ist Vorsicht am Platze wegen der Aehnlichkeit mit dem giftigen Knollenblätterpilz, der weiße Lamellen hat. Pilze sind stets innerhalb 24 Stunden zu verbrauchen.

Mehl- und Süß-Speisen.

Maultaschen (Gefüllte Nudeln).

Man braucht: Brühknochen, Rindfleisch, 4 Eier, etwas Milch, Mehl, Spinat oder Porree, etwas Rauchfleisch, Semmeln, Petersilie, Suppengrün, Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Muskat.

Fleischbrühe kochen, mit Suppengrün und Salz würzen. 4 Eier, eine kleine Schale Milch oder Wasser, etwas Salz und Mehl zu ziemlich festem Nudelteig verarbeiten, bis er beim Durchschneiden kleine Bläschen zeigt. Teig in vier Teile teilen und so dünn ausrollen wie nur irgend möglich, etwas übertrocknen lassen, danach füllen. Füllung: 1 Pfd. gekochter gewiegter Spinat oder einige Stangen Porree, 1 Pfd. gekochtes Rindfleisch, 1 Stückchen Rauchfleisch (Schinken oder geräucherte Wurst) gewiegt, 1 bis 2 Semmeln, 1 Ei, etwas Petersilie und Zwiebeln (in Butter gedämpft), Pfeffer, Salz, Muskat dazu. Die Füllung in kleinen Häufchen auf eine Teigplatte, eine zweite Platte darüber,



eckig oder rund um die Häufchen Maultaschen ausschneiden. Ränder zusammendrücken, eventuell mit etwas Eiweiß zusammenkleben. Maultaschen in der Fleischbrühe gar kochen (etwa 15—20 Minuten lang, bei kleiner Gasflamme). Man serviert sie in der Brühe auf dem Tisch. Uebriggebliebene Maultaschen kann man wie Bratkartoffeln rösten.

Kartoffelpuffer.

Nimm 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Eßlöffel Mehl, 1 bis 2 Eier, Salz, Pfeffer, Zwiebel nach Geschmack, Schmalz 1 Kaffeelöffel Backpulver, geriebenen Zwieback.

Kartoffeln roh in kaltes Wasser zerreiben, durchsieben, Stärke absetzen lassen, Wasser abgießen, Stärke und geriebene Kartoffeln mischen, Ei, 1 Eßlöffel Mehl, Salz und Pfeffer nach Geschmack (oder 1 Ei, 1 Kaffeelöffel voll Backpulver, 2 Eßlöffel geriebenen Zwieback, Salz, geriebene Zwiebel) hinzufügen. Alles gut durchmischen, in einer Pfanne in siedendem Fett von beiden Seiten scharf backen, am besten in Schweineschmalz.

Je dünner die Puffer, desto besser ihr Geschmack. Ständig große Gasflamme, damit das Gericht recht knusprig wird.

Schmeckt Kartoffel vor: ist Puffer zu dick und nicht durchgebacken, da Fett zu kalt oder geriebene Kartoffeln sind nicht gewässert.

Zu Kartoffelpuffer gibt man am besten ein wohlschmeckendes Kompott, etwa Preiselbeeren, Apfelmus; auch Bohnensalat ist geeignet.

Gebäckene Makkaroni.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfd. Makkaroni, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schinken oder Pökelfleisch, 50 g Butter, Parmesankäse, geriebene Semmel, Salz.

Makkaroni kleinbrechen, in reichlich Salzwasser halbweich kochen, abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, auf einem Sieb abtropfen lassen, Schinken oder Pökelfleisch würfelig schneiden, unter die Makkaroni mengen, 50 g Butter und einen gehäuften Eßlöffel Parmesankäse dazu geben, alles in eine gebutterte Auflaufform füllen, dick mit geriebener Semmel und Parmesankäse bestreuen, obenauf Butterflöckchen. Hellbraun überbacken lassen.



Makkaroni gut abtropfen lassen, damit sie nicht zu sehr zerweichen. Gas auf große Flamme stellen, damit das Ueberbacken gut gelingt. Ueberbacken kann eventuell in Backform für Gasherde geschehen, am besten aber im Gasbackofen.

Vorsicht beim Ueberbacken, form gut buttern, damit die Speise nicht anbrennt.

Eufullus (Dessert).

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Pfd. Kakao, 4 Eier, 12 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Rum, 2 Paket Vanillezucker, 1 Paket Leibnitzkeks, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfd. Palmin, 1 Eßlöffel geriebene Mandeln.

Zubereitung: Kakao, Eier, Vanillezucker, Zucker und Rum werden zu einer Masse gut verrührt bis sie Glanz hat. Palmin wird zerlassen, darf nicht heiß werden, und gibt es warm unter die Masse. Man legt eine viereckige form mit Pergamentpapier aus und nimmt als Boden 4 Keks. Man füllt eine Schicht Schokolademasse ein und gibt abwechselnd Keks und Schokolade dazu, doch so, daß eben zu oberst Schokolade ist, streut leicht etwas Zucker und Mandeln darüber und stellt die form am besten auf Eis.

Apfel-Merinken.

Zutaten: 4—5 Aepfel, $\frac{1}{8}$ l Wein, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 2—3 Eßlöffel Zucker, 20 g Butter, 30 g Sultaninen.

Zum Guß: 3 Eiweiß, 60 g Zucker, 30 g Zitronat, Weckmehl und Butter für die Backform.

Zubereitung: Die Aepfel werden geschält, halbiert, ausgebohrt und mit Wein, Wasser und Zucker weichgedämpft. Dann legt man sie in eine lange gebutterte feuerfeste form, kocht den Saft mit den Sultaninen dicklich ein und füllt ihn über die Aepfel; streut das feingeschnittene Zitronat darüber und zuletzt streicht man den mit dem Zucker steifgeschlagenen Eierschnee darüber.

Man bäckt die Merinken in mäßiger Hitze mit fleingestellter flamme, bis das Eiweiß dunkelgelb ist und läßt in der form erkalten.

Pfihauf (schwäbische Art).

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l Milch, 75 g zerlassene Butter, 6—7 Eier, Salz und Zucker nach Bedarf.



Zubereitung: Milch und Mehl gut verrühren, Butter und Eier nach und nach dazugeben. Nachdem alles zu einem zarten Teig verrührt ist, füllt man die Masse in kleine Förmchen, etwa halb voll und bäckt sie im sehr heißen Ofen ca. 20 Minuten. Nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker und Zimmt oder füllt sie mit Schlagsahne.

Apfelfuchen, Kirschen- oder Pflaumenfuchen.

Zutaten:

500 g Mehl	1 Vanillin	375 g Weichkäse
200 g Butter	63 g Mandeln	125 g Zucker, 1—2 Eier
125 g Zucker	63 g Sultaninen	50 g Gustin, 1/2 Eßlöffel Salz
1/8 l Milch, 2 Eier	1 Eßlöffel Rum	1/8 l Milch oder Rahm
1 Backin	3—4 Pfd. gutes Obst, Äpfel, Kirschen etc.	

Man bereite von Butter, Zucker, Eier und dem mit Backin vermischten Mehl einen glatten Mürbeteig, dem man außer dem Rum nur wenig Milch zusetzt, läßt ihn 1/2 Stunde kühl ruhen, rollt 1/2 cm dick auf und bringt ihn auf ein gut gefettetes Randblech. Nun bereitet man eine schöne bindige Käsemasse mit Zucker, Salz, Gustin, Eier und Rahm, bringt dies auf den Kuchen und legt dann das Obst darauf, dadurch wird jeder Obstfuchen schön saftig und wohlschmeckend. Zuletzt streut man nach Belieben Mandeln, gerieben oder gestiftelt, Sultaninen oder auch Streuseln darüber und bäckt den Obstfuchen auf oberster Führungsleiste in guter Mittelhitze, eventl. mit voller Flamme in 25—30 Minuten fertig.

Sand-Torte.

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 250 g Reispuder, 4—6 Eier, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Eßlöffel Rum oder Arrak, 1/2 abgeriebene Zitrone. Man rühre die Butter schaumig, füge den Zucker dazu und abwechselnd 1 Ei und 1—2 Löffel Mehl nach und nach bei, bis alles verbraucht ist. Unter stetem tüchtigen Rühren füge man den Rum oder Arrak und zuletzt den Eierschnee hinzu und rühre tüchtig bis der Teig Blasen wirft. In eine mit Butter ausgestrichene Springsform fülle man den



Teig ein, heize den Ofen 5 — 6 Minuten mit voller Flamme an, stelle die Form in die Mitte des Backofens und den Hahn so klein, daß die Flammen $\frac{1}{3}$ ihrer Größe, als bei voller Hahnöffnung haben. Die Hitze muß die ganze Backzeit, 50—60 Min., auf demselben Grade erhalten bleiben. Der Ofen darf während der 1. Hälfte der Backzeit nicht geöffnet werden. Nach dem Backen nehme man die Torte aus der Form und lasse sie auf einem Drahtboden auskühlen.

Bäckrezepte für Hoffmann-Gasbackofen.

Vorwort.

Die Vorbehandlung der Teige ist die gleiche wie beim Kohlenbackofen. Es dürfte jeder Hausfrau bekannt sein, daß alle zur Verwendung kommenden Zutaten von bester Qualität und sauber vorbereitet sein müssen. Bei Hefeteigen sind die Zutaten auf 24 bis 28° C. zu erwärmen, auch der Backraum soll gut temperiert sein. In der Zeit des Aufgehens ist der Teig an einen warmen Ort zu stellen und mit einem sauberen Tuche bedeckt gegen Zugluft zu schützen. Das Mehl ist vor Gebrauch stets zu sieben, damit es locker wird und alle evtl. Unreinigkeiten, wie Fasern vom Mehlsack und dergl., entfernt werden. Das Hefenstück wird mit einem Drittel der Milch und des Mehles angesetzt und am warmen Ort zum Aufgehen gebracht. Eine kleine Beigabe von Zucker unterstützt sehr wirksam die Gärung der Hefe. Ist es genügend aufgegangen, gibt man es zu dem, mit den übrigen Zutaten vermischten Teig, arbeitet tüchtig durch und stelle das Ganze zum abermaligen Aufgehen an einen warmen Ort. Darnach formt man die Kuchen usw., läßt sie noch 20—25 Minuten ruhen und bringt sie nun in den 5—6 Min. angeheizten Ofen, wo sie dann, nach Art des Gebäcks, in der Ober- oder Mittelhitze gebacken werden. Ist man noch im Zweifel, ob der Kuchen vollständig durchgebacken sei, so steche man mit einem sauberen, spitzen Hölzchen bis auf den Boden der Form. Gut durchgebacken ist der Kuchen, wenn das Stäbchen vollständig rein und trocken ist; hängt aber noch Teig daran,



oder fühlt es sich noch feucht an, dann lasse man ihn noch 10—15 Minuten backen.

Aus Zeitersparnis werden sehr oft die Teige anstatt mit Hefe, mit Backpulver bereitet. Diese Teige können ohne Rücksicht auf Temperatur kalt zubereitet werden und brauchen auch keine Zeit zum Aufgehen. Bei diesen Teigen achte man vielmehr darauf, ihnen vor dem Backen keine Wärme zuzuführen, weil das Backpulver in der Wärme wirksam wird. Sogleich nach dem Anrühren kann der Teig in die gutgebutterte Backform gefüllt, oder ausgerollt und gebacken werden, kann aber ebensogut auch ohne Schaden noch 1—2 Stunden stehen. Tunlichst achte man auch darauf, daß von dem Backpulver keine Klümpchen in den Teig kommen, da sie diesem braune Flecken verleihen. Am besten gebe man es mit etwas Mehl vermischt zum Teig.

Einfaches Weißbrot.

Zutaten: 2 Pfd. Weizenmehl, 40 g Butter, 40 g Hefe, $\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Teelöffel Zucker, 8 g Salz. In etwas lauwarme Milch bröckelt man die Hefe und verquirlt sie mit Mehl und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker zu einer bündigen Masse. Dieses stellt man zum Aufgehen an einen warmen Ort bis die Hefe gut aufgegangen ist, d. h. sich verdoppelt hat. In der Mitte des übrigen Mehles macht man eine Vertiefung, gibt Butter, Salz und etwas Milch hinein, bereitet davon einen Teig, dem man die gut aufgegangene Hefe beifügt. Mit den Händen arbeitet man den Teig tüchtig durch und läßt ihn an warmem Ort gut aufgehen. Hierauf formt man kleine Brote oder füllt den Teig in eine gutgefettete Kastenform, worauf er vor dem Backen abermals $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Std. an warmer Stelle aufgehen muß. (Anmerkung: für Hefeteige aller Art verwende man sämtliche Zutaten mindestens auf 24—26° C. angewärmt, auch der Zubereitungsraum muß gut temperiert sein). Alle Zugluft ist dem Teig fernzuhalten. Den Gasbackofen bringt man auf gute Mittelhitze von 5—6 Min. anheizen und stelle das Backgut auf die 2. bis 3. Führungsleiste von unten gezählt. Den Brennerhahn stellt man entsprechend klein, doch so, daß die vorhandene Hitze auf dem Grade erhalten



bleibt (siehe Seite 19). Diese Hitze läßt man die erste $\frac{1}{2}$ Stunde lang auf das Brot einwirken; erst am Schluß läßt man sie um 10° steigen, indem man die Flamme etwas größer stellt. 2 Pfd. Brot in der Kastenform sind in 45—50 Minuten durchgebacken; kleinere Brote brauchen entsprechend weniger und größere längere Zeit zum Backen.

Hefeteig für Obstkuchen.

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, 30 g Hefe, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1—2 Eier, 65 g Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Von dem erwärmten Mehl, der mit etwas Zucker aufgelösten Hefe, der erwärmten Milch, Butter, Zucker, Ei und Salz wird ein nicht zu fester Hefeteig bereitet und solange geschlagen, bis er sich von der Schüssel löst, Blasen bekommt und glänzend wird, etwa 10—15 Minuten. Zugedeckt stellt man ihn in die Nähe des Herdes und läßt ihn gut aufgehen. Man wellt ihn für Obst und Käsekuchen möglichst dünn aus.

Hefen-Sugelhopf.

Zutaten: 1 Pfd. Mehl, 200 g Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 4—6 Eier, etwas Salz, 50 g Hefe, $\frac{1}{4}$ l Milch, 100 g Sultaninen, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitrone, 8 bittere Mandeln, Butter und Weckmehl für die Form.

Zubereitung: In die Mitte des erwärmten Mehles macht man von der mit Zucker aufgelösten und mit der Hälfte der erwärmten Milch vermengten Hefe einen Vorteig und läßt ihn gehen an warmer Stelle.

Unterdessen wird die Butter schaumig gerührt, Eier und Zucker nach und nach zugegeben und mit etwas Mehl vermengt etwa $\frac{1}{4}$ Stunde lang gerührt. Dann gibt man diese Masse mit der übrigen Milch zu dem Vorteig. Nun schlägt man den Teig mit dem Löffel solange, bis er glänzend ist und Blasen bekommt. Die gutgereinigten Sultaninen, Salz und Mandeln mischt man noch darunter und füllt den Teig in die gut gebutterte, mit Weckmehl ausgestreute Form. Den Kuchen läßt man noch einmal



gut aufgehen und bäckt bei guter Hitze in 50—65 Minuten fertig.

Kranz mit Nussfüllung.

Zutaten: 250 g Mehl, 30 g Hefe, 80 g Butter, 40 g Zucker, 5 g Salz, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Milch; zur Füllung: 150 g Nüsse, 60 g Zucker, 1 Prise Zimmt, 3 Eßlöffel Honig, 3 Eßlöffel Sahne oder Milch, 1 abgeriebene Zitrone. Die Nüsse werden enthülst und auch von der inneren Schale befreit und mit den übrigen Zutaten zu einer Crème verrührt. Man bereite das Hefenstück und den Teig in gewohnter Weise, lasse ihn gut aufgehen und rolle ihn auf einem mit Mehl bestäubten Tuche recht gleichmäßig aus, streiche dann die Füllung darauf und schneide den eventl. dickgebliebenen Rand fort. Nun hebt man mit beiden Händen an einer Seite des Tuches und rollt so den Teig zusammen. Man bäckt den Kranz auf einem dünn gefetteten Backbleche oder flachen Form, bestreicht ihn vor dem Einstellen in den 5—6 Minuten mit voller Flamme angeheizten Ofen mit verquirltem Eigelb, besteckt ihn an den Seiten mit feinen Mandelspänen und bäckt den Kranz in 45—50 Minuten zu schöner lichtbrauner Farbe.

Gebäck mit Backpulver.

Mürbeteig.

Zum guten Gelingen eines jeden Mürbeteiges ist es sehr wichtig, alle Zutaten möglichst kalt zu verwenden. Der Teig ist möglichst wenig mit der warmen Hand zu bearbeiten, man verwende am besten einen flachen Holzlöffel oder das Rollholz. Das gesiebte feine Mehl wird auf ein Backbrett oder Schüssel gegeben. In die Vertiefung inmitten des Mehles gibt man nach und nach Zucker und Eier, vermengt es mit dem mit Backpulver vermischtem Mehl und arbeitet zuletzt die Butter darunter. Dann knetet man den Teig nur wenig mit den Händen und rollt ihn wiederholt mehrere Male aus, bis die Butter gut im Teig verteilt ist. Hierauf stelle man den Teig nach Möglichkeit eine Stunde kalt, am besten auf Eis.



Käsekuchen.

Zum Teig: 180 g Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, 60 g Butter, Prise Salz, 30 g Zucker, 1 kleines Ei, 15 g Hefe.

Zur fülle: 1 Pfd. Käse, 40 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 100 g Zucker, 3 Eßlöffel sauren Rahm, 3 Eigelb, 60 g Korinthen, zum Belegen 15 g Butter. Das Eiweiß ist zu Schnee zu schlagen.

Zuerst bereitet man einen Mürbeteig. Eier und Zucker werden mit der Hälfte des Mehls, das mit Backpulver vermischt wurde, verrührt. Dann arbeitet man die sehr kalte Butter, indem man sie in Stücke zerpfückt und in den Teig schlägt, mit dem übrigen Mehl dazu, bis er sich gut austollen läßt. Mit dem fertigen Teig belegt man den Boden einer Springsform, kniffet einen Rand hoch und stellt ihn kalt, bis der Belag fertig ist. Dazu rührt man den Käse durch ein feines Sieb, verrührt ihn mit allen Zutaten, zuletzt mit dem Eierschnee, gießt ihn dann auf den Teig und bäckt den Kuchen schnell im heißen Ofen.

Streusel-Kuchen.

Teig-Zutaten: 500 g Mehl, 125 g Butter, 80 g Zucker, 1 Päckchen Backpulver, $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 Eier. Für den Streusel: 200 g Butter, 250 g Zucker, 250—300 g Mehl, 1 Päckchen Vanille-Zucker, 10—20 g gemahl. Zimmt. Man rühre die Butter zu Sahne, füge Zucker, Eier, Milch und das mit Backpulver vermischte Mehl hinzu und verarbeite es zu einem glatten Teig. Rolle diesen 1 Zentimeter dick aus, bestreiche ihn gut mit Butter und streue den Streusel dick darüber. Zu dem Streusel läßt man die Butter zergehen, gibt Zucker, Mehl und Zimmt hinein, rührt die Masse bis alles gebunden hat. Vermengt dann nochmals gut mit den Händen und streut ihn auf den Kuchen. Der Backofen wird 5—6 Minuten angeheizt und bäckt den Kuchen in Mittelhitze goldgelb. Backzeit 30—45 Minuten. Anmerkung: Man vergesse nie, die Flamme nach dem Einbringen des Kuchens klein zu stellen.



Wer einen
**Hoffmann-
Herd**
errungen, mische
seinen Jubel ein!

An illustration of a Hoffmann stove, a classic kitchen appliance with a large oven door, a smaller compartment on the right, and a flat top with a griddle. A man and a woman are embracing behind the stove. The man is wearing a suit and the woman is wearing a dress and an apron. The scene is set outdoors with some foliage in the background.



Der schöne
Hoffmann-
Gassparherd
sich stets auf Lebenszeit bewährt