Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die neuzeitliche Gasküche

Pforzheim, [ca. 1920]

IV. Das Backen in Hoffmann-Gassparherden

urn:nbn:de:bsz:31-106164

Visual Library

Speckstreifen in das Fleisch wird die Fleischfaser so und so oft durchstochen 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 Oefen 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-Hahnen 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 Oeffnen des Brennerhahnens 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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

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, sodaß jedes Drehen und Wenden desselben unnötig ist. Man befleißige sich vielmehr, die Türe des Ofens während der Backzeit nach Möglichkeit nicht zu öffnen, da durch das Oeffnen 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 Oeffnen 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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

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-Gassparherd" 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.