

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Der "Elektro-Oekonom"**

**Freiburg-Littenweiler (Baden), [ca. 1930]**

Inhaltsverzeichnis

**urn:nbn:de:bsz:31-106177**

# Inhaltsverzeichnis

	Seite
Kompletter Elektro-Oekonom . . . . .	4
<b>I. Einleitung</b>	
Neue Zusammenstellung mit dem gesetzlich geschützten Einheitstopf . . . . .	7
Zubehörteile zum Elektro-Oekonom . . . . .	8
Erklärung der Handhabung . . . . .	9
Anwendung des Zwischensteckers . . . . .	10
<b>II. Kochregeln</b>	
Die Zubereitung der Gemüse . . . . .	11
Das Kochen der Kartoffeln . . . . .	12
Braten und Kochen zu gleicher Zeit . . . . .	14
Braten mit dem Heizring . . . . .	15
Zubereitung der Fische . . . . .	17
Dünsten, Kochen, Dämpfen der Fische . . . . .	17
Das Braten der Fische, Fische auf Müllerinnen-Art . . . . .	17
Karpfen, Schleien, Butten und Schalfiere . . . . .	18
Eintopf-Gerichte, Irish-Stew . . . . .	19
Ragout von Ente, Gans, Wildente, Wildbref usw. . . . .	19
Kleine Schinken, Sauerkraut und Erbsen . . . . .	20
<b>III. Das Backen</b>	
<b>IV. Der ovale Bräter</b>	
Gebrauchsanweisung zum ovalen Bräter . . . . .	25
<b>V. Der Spezialtopf</b>	
Das Kochen im Spezialtopf . . . . .	27
Im großen Stadt- und Landhaushalt . . . . .	28
<b>VI. Der Elektro-Oekonom als Schinkenkocher</b>	
Gebrauchsanweisung . . . . .	29



## VII. Der Elektro-Oekonom als Eismaschine

	Seite
Prinz-Friedrich-Halbeis . . . . .	31
Fürst-Pückler-Eis . . . . .	31
Vanille-Eis . . . . .	31
Kaffee-Eis . . . . .	31
Schokolade-Eis . . . . .	32
Haselnuß-Eis . . . . .	32
Der Elektro-Oekonom als Eisschrank-Ersatz . . . . .	32

## VIII. Der Elektro-Oekonom als Sterilisieretopf

Gebrauchsanweisung zum Sterilisieren . . . . .	33
--	----

## IX. Speisefolgen, die für den B-Apparat zusammengestellt und darin erprobt sind

1. Klare Fleischbrühe mit Nudeln, Ochsenfleisch als Einheitsgericht, Schneeballen mit Vanillesoße . . . . .	35
2. Gerstensuppe in Fleischbrühe, Geschmortes Ochsen-schwanzstück nach bürgerlicher Art mit Hartgriß-Makkaroni . . . . .	38
3. Tomatenreissuppe, Kalbsbraten mit Kartoffeln und Karotten gemischt, Apfeltorte . . . . .	39
4. Ochsenschwanzsuppe, Tomatenreis, Kartoffeln in Speck, Apfelkompott . . . . .	40
5. Linsensuppe, Schweinskarree mit Rotkraut als Einheitsgericht, Kartoffelbrei, Roter Flammeri . . . . .	41
6. Blumenkohlsuppe, Salzkartoffeln, Kabeljau, nach Portugieser-Art, Schokoladenpudding . . . . .	42
7. Kasseler Rippenspeer, Sauerkraut, Kartoffelbrei . . . . .	44
8. Eisbein, Erbsenbrei, Meerrettig, Salzkartoffeln . . . . .	44
9. Selleriesuppe, Hackbraten, Kohlrabi, Salzkartoffeln, Götterspeise . . . . .	44
10. Wecksuppe, Spinatpudding, Salzkartoffeln, Schokolade-Creme . . . . .	45
11. Gerstensuppe, Kohlrollen, Salzkartoffeln, Heidelbeer-speise . . . . .	46



	Seite
12. Kerbelsuppe, Hasenragout, Kartoffelklöße, Apfelkompott . . . . .	47
13. Kaltes Gericht von Eiern, Hammelbraten mit gedämpften Bohnen, Rhabarberpudding . . . . .	48
14. Brotsuppe, Tiroler Knödel, Apfelsinenpudding . . . . .	49
15. Lauchsuppe, Schweinebraten, Spätzle, Zwetschenkompott . . . . .	49
16. Haferflockensuppe, Kalbsleber auf italienische Art, Kartoffelbrei, Zwetschenkuchen . . . . .	50
17. Nudelsuppe, Englische Hammelkeule mit Capernsoße, Salzkartoffeln, Fruchtsalat . . . . .	51
18. Kartoffelsuppe, Käsepudding, Pfifferlinge, Salzkartoffeln	52
19. Käsesuppe, Königsberger Klopse, Kartoffelschnee, Makronenpudding . . . . .	53

### **X. Backrezepte**

Natrongugelhopf, Gugelhopf, Mandeltorte . . . . .	54
Streuselkuchen, Kirschenmichel, Linzertorte im B-Apparat	55
Obstkuchen, Apfeltorte . . . . .	56
Das Backen von 2 Kuchen im Elektro-Oekonom . . . . .	57

### **XI. Aufläufe**

Grieß- oder Reismehlauf, Vanilleauflauf . . . . .	57
Sagoauflauf, Reisauf, Makkaroniauf . . . . .	58

### **XII. Puddings**

Biskuitpudding . . . . .	59
Karamelpudding . . . . .	59
Nudelpudding . . . . .	59
Kabinettpudding . . . . .	59

### **XIII. Aufklärung im Falle von Mißerfolgen**

### **XIV. Die Reinigung des Elektro-Oekonom**

### **XV. Urteile aus der Praxis**

Einige Auszüge aus täglich einlaufenden Gutachten . . . . .	62
---	----