

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

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

Das Kochen der Kartoffeln

urn:nbn:de:bsz:31-106177

Pilze werden mit Butter, den üblichen Gewürzen 30–40 Minuten vor dem Essen auf der offenen Heizplatte mittelst Zwischenstecker geröstet, unterdessen hält man die übrigen Speisen unter der Haube warm.

Will man sie dämpfen, setzt man sie mit den anderen Speisen als mittlerer Topf ein.

Während des Kochens kann man sich durch Abheben der Haube jederzeit von dem Zustand der Speisen vergewissern, (es ist dies allerdings kaum nötig) und man muß nur, wenn man die Haube wieder darüber stülpt, nochmals einschalten, damit die durch das Nachsehen verloren gegangene Wärme wieder ersetzt wird. Es ist zu beachten, daß beim Nachsehen oder Umsetzen der Töpfe die Haube immer senkrecht hingestellt wird und beim erneuten Einschalten der Wandstecker immer erst herausgenommen und nach erfolgtem Einschalten des Automaten wieder in die Steckdose an der Wand eingeführt wird.

Der Automatschalter arbeitet zwangsläufig, d.h. der Automat schaltet selbsttätig aus, wenn die nötige Hitze im Apparat erreicht ist.

Will man sich nach längerem Kochen der Speisen von ihrer Temperatur überzeugen, ohne die Haube abzunehmen, so genügt es, den Wandstecker herauszunehmen und den Automatschalter wieder einzuschalten. Herrscht im Innern des Apparates noch Kochtemperatur, so springt der Automat sofort auf „Aus“.

Dies ist ein besonderer Vorzug des Apparates.

Das Kochen der Kartoffeln

1. Art. Salzkartoffeln können verschieden gekocht werden je nach Art der Kartoffel. Leicht zerfallende Kartoffeln werden knapp mit Wasser bedeckt als mittlerer Topf eingesetzt. Nach etwa 2 Stunden wird das Wasser abgegossen und als oberster Topf ohne Deckel in den Apparat gestellt. Während nun auf

der Heizplatte der Braten bratet, werden durch die erneute Hitze die Kartoffeln weich gedämpft und schön mehlig.

2. Art. Rote Kartoffeln, welche bekanntlich schwer zu kochen sind, setzt man als mittlere Speise ein und läßt sie im Wasser weich kochen. Vor dem Anrichten wird das Wasser wie gewöhnlich abgegossen, die Kartoffel auf der Heizplatte, unter Benützung des Zwischensteckers, noch 3 Minuten trocken geschüttelt. Während dieser Zeit hält man die Speisen unter der Haube heiß.

3. Art. Salzkartoffel können je nach Art $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde vor dem Essen direkt auf der Heizplatte gekocht werden. Diese Weise ist besonders zu empfehlen, wenn man zu Anfang keinen Platz im Apparat hat, Kompott oder Suppeneinlagen schon vorher weich gekocht hat und diesen Topf für Kartoffeln frei machen kann.

4. Art. Schalkartoffeln, welche als die nahrhaftesten Kartoffeln empfohlen werden, setzt man in einen dazu passenden Topf mit etwas Wasser und Salz als untersten Topf auf die Heizplatte und kocht sie mit den andern Speisen im „Elektro-Oekonom“ nach Vorschrift. Die Kartoffeln sind nach dem Ausschalten in 30–50 Minuten weich, alsdann gießt man das Wasser ab und läßt die Kartoffeln abdämpfen, indem man sie ohne Deckel mit den andern Speisen als obersten Topf in den Apparat stellt und nochmals 5 Minuten den Automaten einschaltet oder man schüttelt die Kartoffeln auf der Heizplatte trocken unter Verwendung des Zwischensteckers (zirka 3 Minuten lang).

Auf diese Weise gekocht, werden die Schalkartoffeln schön mehlig.

5. Art. Man kann die sauber gewaschenen Schalkartoffeln auch ohne Wasser, nur mit etwas Salz bestreut, im Dampf als mittleren Topf im „Elektro-Oekonom“ herrichten, sie werden auf diese Weise gut weich und mehlig. Kochzeit $1\frac{1}{2}$ Stunden; es schadet auch nichts, wenn sie länger im Apparat verbleiben. Man schüttelt die Kartoffeln ebenfalls auf der Heizplatte trocken, indem man noch einen Moment einschaltet.