

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

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

Das Kochen im Spezialtopf

urn:nbn:de:bsz:31-106177

V. Der Spezialtopf

Das Kochen im Spezialtopf

Der Spezialtopf ist besonders für große Familien und für das Land sehr geeignet, da außer Kartoffeln große Mengen Fleisch, Schinken und zusammengekochte Gerichte usw. darin gekocht werden können.

Der Spezialtopf
füllt den ganzen
Apparat aus.

Inhalt des Topfes

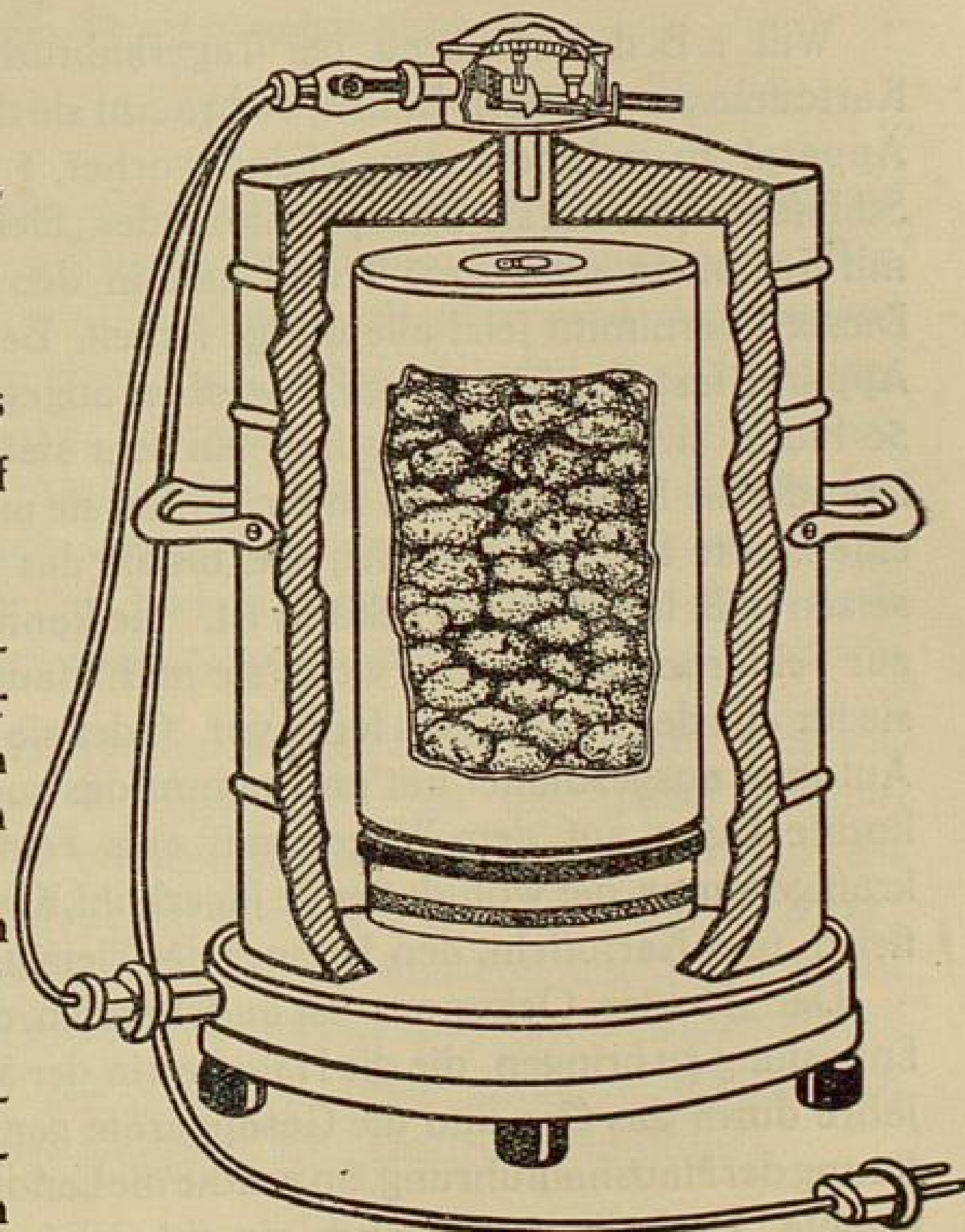
bei	B	C	D
Liter	12	16	24

Menge Kartoffeln			
Pfd.	16	22	36

Der Spezialtopf wird mit den Schalkartoffeln gefüllt, (Siehe Abbild. 13) 1–2 Liter Wasser je nach der Menge daran gegeben und nach Vorschrift im „Elektro-Oekonom“ gekocht.

Nach dem Ausschalten des Automaten müssen die Kartoffel noch 1–1½ Stunden, je nach der Größe des Apparates darin verbleiben.

Der Stromverbrauch für den größten Apparat D, um 36 Pfd. Kartoffeln zu kochen, ist ca. 1,8 kwh.



Nr. 13

Die Kartoffeln werden vor Gebrauch abgegossen und zum Abdämpfen ohne Deckel, unter Verwendung des Zwischensteckers, noch 5 Minuten auf die Bodenplatte gestellt.

**Der
„Elektro-Oekonom“
im großen
Stadt- und Landhaushalt**

Will z. B. die Landfrau bei Tagesanbruch gekochte heiße Kartoffeln zum Füttern haben, so braucht sie diese nur aus dem Apparat zu nehmen. Am Abend vorher, 1 Stunde vor dem Schlafengehen, hat sie den Spezialtopf des „Elektro-Oekonoms“ mit Kartoffeln ganz gefüllt und kalt in den Apparat gestellt. Dieser übernimmt jetzt alle übrige Arbeit. Bei dem großen D-Apparat fast der Spezialtopf, wie oben angegeben, auf einmal 36 Pfund Kartoffeln, also schon ein sehr stattliches Quantum. Braucht die Landfrau noch mehr, so hat sie am Morgen schnell eine zweite Füllung gerichtet, die, bis sie das Mittagessen einsetzen will, längst weich gekocht ist. Sie kann ohne Sorge mit zur Feldarbeit gehen und wenn sie nach Hause kommt, findet sie für alle das Mittagessen fertig vor. Oder sie wartet ab, bis der Automat ausgeschaltet hat und nimmt das zugerichtete, vorgekochte Essen auf dem Wagen mit aufs Feld, wo dann eine kräftige Suppe, der wohlduftende Jägerkohl, Kraut mit Schweinefleisch und Kartoffeln, den Hunger der Fleißigen stillt.

Der „Elektro-Oekonom“ ist auch berufen, der Landfrau *die* Entlastung zu bringen, die die Hausfrau in der Stadt schon lange Jahre durch das Gas und die Gasapparate genießt, eine Erleichterung der Haushaltführung, an welche die Landfrau nicht denken konnte. Deshalb mache auch sie sich jetzt die Erfindung der Neuzeit zu Nutzen, indem sie sich einen „Elektro-Oekonom“ anschafft, der ihr das Kochen zum Vergnügen macht.