

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

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

Gebrauchsanweisung

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

## VI. Der Elektro-Oekonom als Schinkenkocher

**Mehrausnutzung des Fettgehaltes 60 %**

**Ersparnis an Brennmaterial 50–60 %**

**Gewinn an Gewicht des Fleisches 25 %**

### Gebrauchsanweisung

beim Kochen von 2 Schinken im C- oder D-Apparat:

Man macht das dazu nötige Wasser in dem Spezialtopf zuerst im „Elektro-Oekonom“ heiß. Dann legt man den einen Schinken mit dem Bein nach oben und den andern Schinken mit dem Bein nach unten. Hierbei ist zu beachten, daß das Wasser die Schinken bedeckt. Eine Stunde nach dem erstmaligen Ausschalten schaltet man den Automaten nochmals ein; nach kurzer Zeit schaltet er wieder selbsttätig aus und die Schinken kochen innerhalb 3–3<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Std., je nach Größe, im „Elektro-Oekonom“ ohne Stromverbrauch weich.

Schinken oder Fleisch im „Elektro-Oekonom“ gekocht, gewinnt enorm an Wohlgeschmack, da das ganze Aroma, Saft, Fett und Farbe erhalten bleiben. Auch ist ein Verkochen vollständig ausgeschlossen es gehen nur wenige Gramm im „Elektro-Oekonom“ verloren; während ein Schinken im Kessel oder Herd gekocht, erheblich mehr an Gewicht verliert.

Man rechnet bei Schinken oder anderem Rauchfleisch pro kg 40 Minuten Kochzeit im „Elektro-Oekonom“.

