

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochanleitung und Anleitung für Aufstellung und Wartung der BBC-Elektro-Haushalterde**

**Brown, Boveri und Cie.**

**Mannheim, [circa 1950]**

Kochen

[urn:nbn:de:bsz:31-294658](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294658)

Unveränderlich sind die in den Rezepten und Beispielen angegebenen *Schaltstufen*.

*Vor der ersten Benutzung* schalte man das Backrohr bei angelegter Tür etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde voll ein.

Damit beim Braten und Backen der Dampf entweichen kann, ist an der Backrohtür ein Wrasenschieber (unter dem Türgriff). Ist er geschlossen, bräunt das Brat- und Backgut schlecht, weil es feucht bleibt; ist er geöffnet, trocknet es aus. Daraus folgt:

Der Schieber bleibt bei trockenem Gebäck geschlossen und wird nur kurz vor dem Ausschalten geöffnet, wenn gute Bräunung erwünscht ist;

er wird bei feuchtem Gebäck (mit Obst- oder Quarkbelag) nach der Hälfte der Backzeit geöffnet.

Beim Braten wird der Schieber nach etwa 40 Minuten geöffnet.

Der Schieber bleibt geschlossen beim Dünsten von Fisch und beim Sterilisieren, weil Feuchtigkeit gewünscht wird.

Beim Trocknen von Lebensmitteln und Einkochen von Marmelade muß die Feuchtigkeit entfernt werden, der Schieber wird geöffnet; gegebenenfalls wird auch die Tür etwas geöffnet und angelehnt.

Abb. 21

### Kochen im Backrohr



Das Kochen im Backrohr entspricht dem Kochen in der sogenannten *Kochkiste*. Hierbei können Sie das Ankochen durch anfängliches Benützen der Platte beschleunigen und die Speisen im schwachbeheizten Backrohr gar werden lassen.

Für das Kochen im Backrohr können Sie jedes gewöhnliche Kochgeschirr verwenden; am besten eignen sich dünnwandige Aluminiumtöpfe mit gutschließendem Deckel. Die Speisen werden kalt in das nicht vorgeheizte Backrohr gestellt und mit Unter- und Oberhitze bei Schalterstellung 3 etwa 25 bis 35 Minuten, je nach Menge, angekocht. Kocht das Gut, so schalten Sie die Unterhitze auf Stufe 1, Oberhitze auf Stufe 0 und lassen die Speisen gar werden. *Insbesondere berufstätigen Frauen empfehlen wir das Kochen im Backrohr, weil der Kochvorgang keinerlei Wartung erfordert.* Kleinere Braten bereiten Sie zweckmäßigerweise auf