

# **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]**

Das Arbeiten im Backrohr

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

## Schnitzel, Bratwurst, Leber, Fischfilet usw.

*Die Pfanne wird zugedeckt etwa 6 bis 8 Minuten aufgeheizt, dann werden Fett und Bratgut eingelegt, angebraten, umgewendet und nach dem Ausschalten auf Stufe 0 ohne Strom fertig gebraten.*

## Kartoffelpuffer oder Reibekuchen

*Genau wie vorher angegeben, nur schaltet man nach dem Umwenden statt auf 0 auf 2 und bäckt dabei weiter. Die letzte Pfanne wird bei Schalterstellung 0 gebacken.*

*Große Mengen Reibeteig, die auf Oberpfälzer Art auf einmal gebacken werden sollen, bereitet man am besten im Bräter im Backrohr, und zwar wird der Reibekuchen am besten, wenn man ihn in den heißen Ofen tief stellt und etwa 40 Minuten bei Oberhitze 3 und Unterhitze 3 bäckt.*

## Einbrenne oder Mehlschwitze zu Tunken, Suppen und dergleichen

*Man läßt die Pfanne oder den Topf bei Schalterstellung 3 heiß werden, fügt Mehl dazu und schaltet auf 0; dann wird das Mehl gleichmäßig braun, ohne daß man rührt. Hat es die Farbe, die man wünscht, füllt man Fett, Wasser oder Brühe je nach Art auf. Bei großen Mengen schaltet man, wenn nötig, noch einige Minuten auf 3 bis zum Kochen und schaltet dann ab.*

## Braten und Schmoren im Topf

Verfahren Sie hierbei ganz nach gewohnter Weise, aber setzen Sie *weniger Fett* zu und arbeiten Sie wie bei Pfannengerichten. Zu empfehlen ist ein gußeiserner Bräter oder Silitstahlkochgeschirr.

Wünschen Sie reichlich Tunke, so gießen Sie etwas Wasser oder Fleischbrühe nach.

## Das Arbeiten im Backrohr

Bei den folgenden Beispielen für das Kochen, Braten, Backen und Sterilisieren im Backrohr sind Schaltzeiten angegeben, die jedoch länger oder kürzer sein können, weil die Netzspannung höher oder niedriger sein und schließlich auch das Fleisch oder die Mehlsorte verschiedene Garzeiten und damit auch verschiedene Einschaltdauer erfordern kann.

## 8. Beispiel

15

## 9. Beispiel

## 10. Beispiel



Abb. 20

## Braten und Schmoren im Topf

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

der Kochplatte. Im übrigen soll jedoch das *Braten vorwiegend* im Backrohr vorgenommen werden, denn durch die allseitige milde Wärmeeinwirkung in dem geschlossenen dichten Backrohr erzielen Sie gleichmäßiges Bräunen und einen besonders saftigen und schmackhaften Braten. Die gute Wärmeisolierung und die wahlweise Beheizung durch Ober- oder Unterhitze machen das Arbeiten äußerst einfach. Fett brauchen Sie nur sehr wenig oder gar nicht zuzusetzen. *Während des Bratens soll das Backrohr möglichst nicht geöffnet werden.* Zu übergießen brauchen Sie den Braten im elektrischen Backrohr nicht, auch nicht zu wenden.

Das Fleisch wird abgetrocknet, von unten gesalzen und das Salz leicht eingerieben, da es sonst verkrustet, ohne einzudringen. Übergießen und Wenden erübrigt sich. Magere Braten werden gespickt oder mit Speckscheiben belegt; man kann sie auch mit zerlassener Butter bestreichen. In die Grillpfanne legt man eine kleingeschnittene Zwiebel, Suppengrün und die zerhackten Knochen, die man vorher aus dem Braten herausgelöst hat. Diese dienen später zur Bereitung der Soße. Oben auf den Rost wird das Fleisch gelegt. Man schiebt den Braten so hoch wie möglich ein (3. Schiebeleiste), damit er von oben gut bräunt. Dabei ist zu beachten, daß das Fleisch nicht die Decke des Backrohres berührt. Kalbfleisch hat die Eigenschaft, nach oben aufzuquellen und höher zu werden. Man achte deshalb darauf, daß es mindestens 2 cm Spielraum nach oben hat.

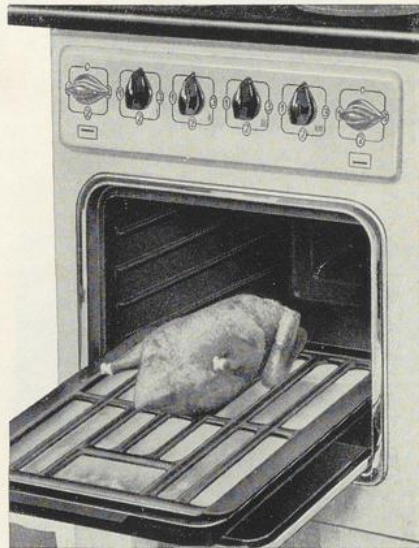
Man rechnet zum Braten eines Schweine- oder Kalbsbratens von 1 kg Gewicht, je nach Art des Stückes, 50 bis 60 Minuten. Für jedes weitere Pfund verlängert sich die Bratzeit um 5 bis 8 Minuten.

SCHALTZEITEN: 30 Minuten 3/3, 15 bis 20 Minuten 3/1,  
10 bis 20 Minuten 0/0.

#### Soße:

Meistens wird das Wasser zur Bereitung der Soße beim ersten Umschalten in die Grillpfanne gegossen. Man kann aber auch erst eingießen, wenn man abschaltet. Die Soße wird so allein fertig, und man braucht sie nachher nur durch ein Sieb zu gießen und zu Tisch zu geben. Liebt man aber sämige Soßen oder will man Sahnensoße bereiten, gießt man die Soße in einen Topf und bereitet sie auf der Kochplatte fertig.

Abb. 22



## 11. Beispiel

## Ente von etwa 4 1/2 Pfund

Schieben Sie die Ente mit dem Rücken nach oben auf dem Bratrost in das kalte Backrohr ein.

SCHALTZEITEN:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 50 bis 60 Minuten	3	3
dann wenden und etwa 60 Minuten	3	1

Für größeres Geflügel, etwa 10 Pfund, ist die Bratzeit etwa 2 1/4 bis 2 1/2 Stunden.

## 12. Beispiel

## Braten auf dem Rost

## Hähnchen

Genau wie vorher, nur folgendermaßen schalten:

SCHALTZEITEN:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 40 bis 50 Minuten	3	3
dann wenden und etwa 15 Minuten	3	1
oder etwa 10 Minuten	0	0

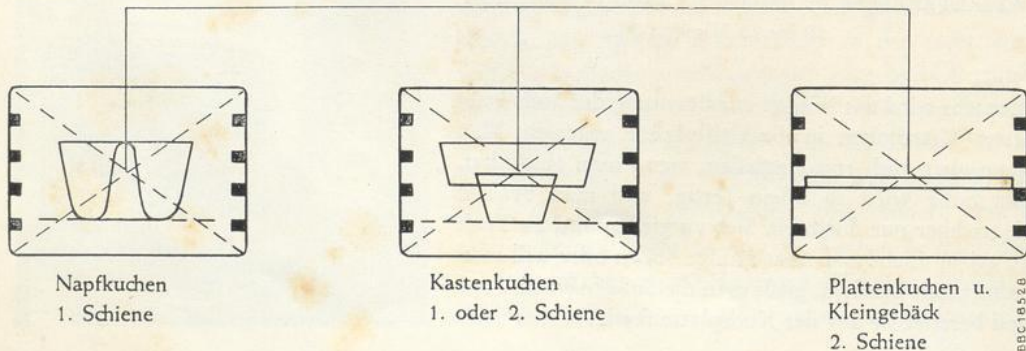
## Backen im Backrohr

Vermeiden Sie auch beim Backen möglichst das Öffnen der Tür, weil hierbei Wärme verloren geht und das Backen nachteilig beeinflusst wird. Sie können das Backrohr für Hefengebäck auch als Gärschrank benutzen. Hierzu schieben Sie den Teig ein, heizen mit Unter- und Oberhitze auf Stufe 3 etwa 5 Minuten lang, schalten aus und schalten später zum Backen auf volle Leistung, wenn der Kuchen „gegangen“ ist. Jeder Hefeteig muß vor dem Backen im Backrohr vollkommen „gegangen“ sein, da die Anheizzeit des Backrohres für das „Gehen“ zu kurz ist.

Der Kuchen wird so eingeschoben, daß seine Mitte in der Mitte des Backrohres liegt; die Abstände zwischen

Abb. 23

Mitte Backrohr = Mitte Kuchen



Kuchenform und Wänden sollen nach oben und unten etwa gleich groß sein (Abb. 23, 24). Es kommen deshalb auf die

1. Schiene (von unten): Hohe Napfkuchen, hohe Kastenkuchen und einzelne Torten in der Springform,
2. Schiene: Plattenkuchen, halbhohe Kuchen, die auf dem Blech gebacken werden (Stollen), normale Kastenkuchen (mehrere in Querrichtung) und Torten in der Springform.

Für *flache Hefekuchen und Backpulverteig* braucht das Backrohr nicht vorgeheizt zu werden. Schieben Sie dieses Gebäck in das kalte Backrohr ein und beginnen das Backen mit Schalterstellung 3 oder 2, je nach Art des Gebäcks.

Der Teig soll trocken gehalten und gut verarbeitet sein.

Flüssige Teigarten müssen bei gelinder Hitze langsam ausgebacken werden.

Auf den folgenden Seiten geben wir Ihnen die Rezepte und Schaltzeiten für verschiedene Gebäckarten.

Es lassen sich nur *ungefähre* Schaltzeiten angeben, weil die Kuchenformen verschieden sind und weil die Beschaffenheit sowie Backfähigkeit des Mehls usw. die Backzeiten beeinflussen.

### Quarkstollen

ZUTATEN: 50 g Butter, 100 g Zucker, 250 g Quark (Topfen, weißer Käse), 250 g Mehl, 1 Backpulver,  $\frac{1}{2}$  Zitrone, Saft und Schale, oder Vanille.

Der Quark (Topfen) muß gut trocken sein; sollte er viel Feuchtigkeit enthalten, dann ist er in einem Tuch oder Beutel gut auszudrücken und durch ein Sieb zu streichen..

ZUBEREITUNG: Butter, Quark und die übrigen Zutaten werden fest verrührt, dann formt man eine Stolle daraus, legt sie auf gefettetes Blech und schiebt sie tief ein. Der Teig kann auch durch ein Ei, Mandeln oder dgl. verbessert werden.

Abb. 24

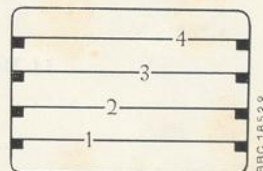


Abb. 25



15. Beispiel

SCHALTZEITEN:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 50 bis 60 Minuten	2	2
etwa 10 bis 15 Minuten	0	0

Im offenen Backrohr läßt man die Stolle auskühlen.

#### 14. Beispiel Plattenkuchen mit Zucker und Zimt

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, 15 bis 20 g Hefe, 75 g Butter (Margarine, Fett Öl),  $\frac{1}{8}$  l Milch, 50 g Zucker, etwas Salz, 1 Ei.

ZUTATEN FÜR DEN BELAG: 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Teelöffel Zimt.

ZUBEREITUNG: Das Hefestück läßt man gehen, fügt dann die übrigen Zutaten hinzu, legt den Teig auf das gefettete Blech und schiebt dieses zum Geben auf der 2. Schiebeleiste ein. Hierfür schaltet man 5 Minuten die Backrohr-Ober- und Unterhitze auf 3 und schaltet dann aus. In der überschlagenen Temperatur läßt man den Kuchen gehen, bis er die richtige Höhe hat, nimmt ihn heraus und drückt mit den Fingerknöcheln gleichmäßige Vertiefungen in den Teig, überstreut mit dem mit Zimt gemischten Zucker und setzt die Butterflöckchen auf die Teigerhöhungen. Hierauf schiebt man den Kuchen wiederum auf der 2. Schiene in das Backrohr.

SCHALTZEITEN:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 25 bis 30 Minuten	3	3
etwa 5 bis 10 Minuten	0	0

Bei Plattenkuchen (mit Obst usw.) ist die Schaltzeit (3) etwas zu verlängern.

Abb. 26



#### 15. Beispiel Napfkuchen

ZUTATEN: 1 Pfund Mehl, 15 bis 25 g Hefe, 80 g Zucker, 1 Ei, 100 g Fett (Schmalz, Butter oder 2 Eßlöffel Salatöl),  $\frac{1}{8}$  bis  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, vielleicht auch je 50 g Rosinen, Korinth, Mandeln und Zitronat.

ZUBEREITUNG: Man bereitet einen Hefeteig und stellt ihn in der gefetteten Form tief in das Backrohr (erste Schiene). Dort läßt man ihn gehen wie vorher beschrieben, bis die Form ganz gefüllt ist. Dann schalten wie folgt:

SCHALTZEITEN:	Oberhitze	Unterhitze
etwa 40 Minuten	2	3
etwa 10 bis 15 Minuten	0	0

## Friedrichsdorfer Zwieback

## 16. Beispiel

21

ZUTATEN: 1 Pfund Mehl, 15 bis 20 g Hefe,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 80 g Butter, 50 g Zucker, 20 g Puderzucker, etwas Vanillezucker, 1 Ei.

ZUBEREITUNG: Aus dem zubereiteten Hefeteig werden lange Walzen geformt, mit Ei bestrichen und auf das gefettete Blech gelegt. Das Blech schiebt man auf die 2. Schiene ein und läßt gut gehen. (Ober- und Unterhitze 5 Minuten Schaltung 3.)

Mit folgenden SCHALTZEITEN backen:

	Oberhitze	Unterhitze
25 bis 30 Minuten	3	3
5 bis 10 Minuten	0	0

Nach dem Auskühlen schneidet man etwa 1 cm dicke Streifen, legt sie auf das Blech und röstet sie im heißen Backrohr etwa 15 Minuten lang. (Das Blech wird in der Mitte eingeschoben.)

## Rohrnudeln

## 17. Beispiel

ZUTATEN: 2 Pfund Mehl, 100 g Fett, 2 Eier, 30 g Hefe, 100 g Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, etwas Salz, Geschmackszutaten nach Belieben.

ZUBEREITUNG: Man bereitet einen Hefeteig und formt daraus kleine runde Bällchen, die man in den gut gefetteten Bräter oder die Grillpfanne nebeneinanderlegt. Mit Ei bestrichen, werden sie glänzend.

SCHALTZEITEN:

	Oberhitze	Unterhitze
30 Minuten	3	3
5 bis 10 Minuten	0	0

Im Backrohr läßt man den Teig gehen, wie bei Hefeteigen beschrieben. Bräter tief (erste Schiene) einstellen, Fettpfanne in der Mitte einschieben.







Backgut	Einzusetzen auf Schiebeleiste (s. Abb. 25)	Schalterstellung		Zeit etwa Minuten	Ausschalten u. Speicher- wärme aus- nützen etwa Min.
		 Oberhitze	 Unterhitze		
<b>Hefeteig:</b> Napfkuchen	1	2	3	40	10 bis 15
Plattenkuchen je nach Belag	2	3	3	25 bis 30	5 bis 10
<b>Rührteig:</b> Kastenkuchen oder Springform	1 oder 2	1	3	50 bis 55	10 bis 15
Plattenkuchen	2	2	3	35 bis 40	10
Hohe Form	1	1	3	55 bis 60	15 bis 20
Sandtorte	1 oder 2	0	3	40 bis 50	10 bis 15
Käsetorte	1	2	3	40 bis 50	10 bis 15
Biskuite	1 oder 2	2	2	40 bis 50	10
Tortenböden	2	2	3	30 bis 40	10
Windbeutel	2	2	3	35 bis 40	10
<b>Strudelteig</b>	2	3	3	20 bis 30	5 bis 10
<b>Blätterteig</b>	2	3	3	25 bis 35	5 bis 10
<b>Biskuitrolle</b>	2	3	3	20 bis 25	5
<b>Kleingebäck</b>					
1. Blech	} je nach Art	3	3	20 bis 25	
2. Blech		2	2	10 bis 15	
3. Blech		2	2	10 bis 15	
<b>Kleingebäck</b> das oben nicht bräunen soll	2	0	3		
<b>Aufläufe</b>	2	3	3	25 bis 30	10 bis 15
<b>Eiweiß- und Makronen- massen</b>	3	2	3	30 bis 40	
<b>Meringen</b> Baiser	3	1	3	60	



Abb. 27

## 20. Beispiel

### Sterilisieren (Haltbarmachen)

Beim Sterilisieren ist größte Sorgfalt darauf zu verwenden, daß Gläser- und Deckelränder keine schadhafte Stellen haben. Die Gummiringe müssen glatt und geschmeidig sein, sie dürfen keine Risse zeigen oder brechen, wenn sie stark abgebogen oder gezogen werden. Ringe und Gläser werden vor dem Einkochen in Sodalösung gereinigt und mit Wasser nachgespült. Man läßt die Ringe bis zum Gebrauch im Wasser; die Gläser werden auf ein sauberes Tuch gestülpt, damit die darin noch vorhandene Feuchtigkeit auslaufen kann.

Infolge von Beschädigungen am Glas- oder Deckelrand oder am Gummi oder auch infolge von kleinen Fremdkörpern zwischen Gummi und Deckel oder Gummi und Glas kann sich das Glas früher oder später öffnen.

Zu verwenden ist nur gesundes und ausgereiftes Obst oder Gemüse. Frisches, ausgereiftes Obst ist auch nach dem Einkochen aromatischer als unreifes Obst.

Werden die folgenden Anleitungen und Schaltzeiten genau beachtet, so sind Mißerfolge so gut wie ausgeschlossen.

### Sterilisieren im Backrohr

*Die Gläser werden vorbereitet wie üblich. Flüssigkeit soll nur bis zwei Finger breit unter dem Rand eingefüllt werden. Werden die Früchte im eigenen Saft mit Zucker eingedünstet, soll der Zucker erst vollständig zergehen, ehe man die Gläser in das Backrohr stellt. Gummiringe feucht auflegen. Klammern aufsetzen, Gläser in die Grillpfanne stellen, in die Wasser eingefüllt wird, 1 bis 2 cm hoch. Die Gläser dürfen sich nicht berühren (Abb. 27). Im Backrohr kann auch trocken sterilisiert werden. Hierzu wird an Stelle der Grillpfanne der Backrost am Boden des Backrohrs eingeschoben. Gläser wie sonst vorbereiten und Schaltzeiten wie angegeben. (Gläser mit breiartigem Inhalt, z. B. Apfelsmus, Tomatenmark usw., werden besser in der Grillpfanne mit Wasser sterilisiert, damit der Glaseinhalt nicht anbrennt.)*

*Man schaltet Unterhitze 3, Oberhitze 0, bis in dem Glas Luftblasen aufsteigen, also bis die Gläser gut perlen. Dies wird etwa 40 bis 60 Minuten bei vier 1-Liter-Gläsern*

dauern. Eine genaue Zeit bis zum Perlen läßt sich nicht angeben, weil die Stärke der Gläser und die Art der Füllung verschieden sind. Perlt das Glas richtig, dann schaltet man bei 0 sofort auf 0. Backrohr nicht mehr öffnen. Man läßt die Gläser noch 30 Minuten im geschlossenen Backrohr stehen und etwa 20 Minuten im geöffneten. Die Klammern können nach 24 Stunden abgenommen werden.

Gemüse, Fleisch usw. brauchen länger. Man schaltet, wenn im Glas Perlen aufsteigen, zurück auf 1, läßt Stufe 1 während der Hälfte der vorgeschriebenen Zeit und arbeitet in der zweiten Hälfte der Zeit mit 0. Während dieser Zeit Backrohr nicht mehr öffnen.

Beispiel: Gemüse braucht etwa 1 Stunde. Man schaltet also bei 1-Liter-Gläsern:

	Oberhitze	Unterhitze
etwa 40 bis 50 Minuten	0	3
bis im Glas Perlen aufsteigen		
dann etwa 30 Minuten	0	1
dann etwa 30 Minuten	0	0

Bis im Glas Perlen aufsteigen, kann man ruhig öffnen, nur Tür vorsichtig schließen, damit die Gläser keinen Luftzug bekommen. Blechbüchsen werden keinesfalls im Backrohr sterilisiert, da sie sonst springen würden. Man wendet hier nach wie vor die alte Methode des Sterilisierens im Wasserbad an.

### Sterilisieren auf der Platte

Beim Elektroherd kann man auch den bekannten Sterilisiertopf mit Thermometer wie bisher benutzen und nach gewohnter Art verfahren. Da der Durchmesser des Sterilisiertopfes aber um vieles größer ist als derjenige der größten Kochplatte auf dem Elektroherd, hilft man sich dadurch, daß man die Herdplatte hochklappt und den Sterilisiertopf auf die 22-cm-Kochplatte setzt. Durch das Hochklappen der Herdplatte erreicht man, daß die Wärme ausschließlich auf den Sterilisiertopf konzentriert wird, also keine Wärme abgestrahlt wird.

Sterilisieren auf Schalterstufe 3 unter Beobachtung von Thermometer und Zeit.

Eine sehr gute, aber weniger bekannte Methode sei hier noch erläutert:

Einzelne Gläser oder zu hohe Gläser, die man nicht in das Backrohr stellen kann, können ohne weiteres auf der Kochplatte sterilisiert werden. Die Gläser werden wie üblich vorbereitet (Gummiringe und Deckel feucht lassen) Metallklammer straff über den Deckel spannen.

### 21. Beispiel

Die Gläser müssen gut trocken sein und werden ohne Unterlage direkt auf die Kochplatte gestellt. Die Kochplatte wird auf Stufe 1 geschaltet, bis Perlen im Glase hochsteigen, dann Stufe 0, bis die vorgeschriebene Sterilisierzeit erreicht ist. Will man die Aufheizzeit verkürzen, so kann man einen alten Topf über die Gläser stülpen. Die Gläser werden dadurch in einen Wärmemantel eingehüllt, und es ergibt sich etwa die gleiche Wärmeübertragung wie im Backrohr. Außerdem sind die Gläser so vor Zugluft, die das Glas leicht zum Zerspringen bringt, geschützt.

Gläser mit Tomatenmark, Apfelmus usw., also mit breiigem Inhalt, darf man nicht auf der Kochplatte sterilisieren, sondern immer nur im Wasserbad, d. h. auf der Kochplatte in einem Topf mit Wasser oder im Backrohr in der Bratpfanne mit etwas Wasser.

### Allgemeine Stromspar-Regeln

1. Verwenden Sie gutes Geschirr, das für den Elektroherd geeignet ist. (Siehe Seite 8.)
2. Der Durchmesser des Topfes soll nicht kleiner sein als der der Platte. (Siehe Seite 9.)
3. Kochen Sie mehrere Gerichte nacheinander auf der gleichen Platte; wenden Sie das Turmkochen an. (Siehe Seite 12.)
4. Vermeiden Sie Nachsehen und Umrühren; bei der Öffnung des Deckels geht Wärme verloren.
5. Machen Sie Gebrauch von der vielseitigen Regelmöglichkeit; schalten Sie rechtzeitig um. (Siehe Seite 7.)
6. Setzen Sie die Speisen mit möglichst wenig Wasser auf. (Siehe Seite 11.)
7. Ziehen Sie das Dünsten dem Kochen vor; gedünstete Speisen bewahren die Nähr- und Geschmacksstoffe besser.

Abb. 28



### Jederzeit heißes Wasser mit dem BBC-Heißwasserspeicher

Die Wirtschaftlichkeit des Elektroherdes kann wesentlich erhöht werden, wenn für alle Kochvorgänge heißes Wasser benutzt wird. Wir empfehlen Ihnen deshalb die Anschaffung eines Klein-Heißwasserspeichers für 10 Liter (Abb. 28), der Ihnen zum Kochen und Spülen den Tagesbedarf an heißem Wasser bereitet. Außerdem werden auch größere Heißwasserspeicher zur Aufheizung mit billigem Nachtstrom geliefert.