

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]

Der BBC-Heißwasserspeicher

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

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.