Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

[S.l.], [ca. 1960]

Sterilisieren

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library

Sterilisieren

Das Sterilisieren in der heißen Luft des Brat- und Backofens bietet besondere Bequemlichkeiten. Alle Vorarbeiten werden in der gewohnten Weise durchgeführt. Man füllt das Obst in die Gläser, legt die nassen Gummiringe auf, gibt die Deckel darauf und schließt mit einer gut sitzenden Klammer. Brat- und Backofenbrenner nach Anweisung in Betrieb setzen. Die mit Wasser gefüllte Bratpfanne mit dem Sterilisiergut auf der untersten Leiste einschieben. Steht keine Bratpfanne zur Verfügung, belegt man das Kuchenblech mit einigen Lagen gut durchtränkten Zeitungspapiers und stellt die Gläser darauf. Das Blech auf der untersten Leiste einschieben. Zur besonderen Schonung der Gummiringe deckt man die Gläser von oben mit einigen Bogen nassen Papiers ab oder legt nasse Bierdeckel zwischen Deckel und Klammer. Nach 50—60 Minuten steigen kleine Luftperlchen in den Gläsern auf. Vom Zeitpunkt des Perlens rechnet man:

für Beerenobst	5 Min.
für Kernobst	8—10 Min.
für Steinobst	10—12 Min.

Man stellt das Gas ab und läßt bei offener Backofentür die Gläser langsam erkalten. Nach 10—15 Minuten sollte man sie herausnehmen.

Geschirrwagen

Achtung! Geschirrwagen nicht über den Rand belegen, da sonst beim Herausziehen des Wagens die Zündsicherung beschädigt werden kann.

Reinigung

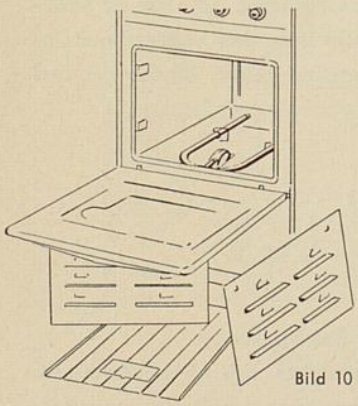

Bild 10

Die innen und außen elfenbeinfarbig emaillierte Abdeckplatte ist scharniert und kann im senkrechten Zustand nach einem Druck auf die Haltefedern abgenommen werden. Die schwarz emaillierte gußeiserne Rippenplatte ist getrennt von der Abdeckplatte gelagert. Sie läßt sich leicht abnehmen. Die Herdmulde reinigt man nach dem Kochen mit einem feuchten Tuch und trocknet gut nach. Brennerköpfe und Brennerdeckel können herausgenommen und mit einem der üblichen Reinigungsmittel und einer Bürste gesäubert werden. Die emaillierten Innenteile des Brat- und Backofens sind leicht herauszunehmen und können gereinigt werden. Es empfiehlt sich, diese Reinigung nach jeder Benutzung des Brat- und Backofens vorzunehmen. Die elfenbeinfarbig emaillierten Außenwände des Herdes mit feuchtem Tuch abreiben und nachpolieren.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg