

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochen, Braten, Backen auf dem Junker + Ruh-Elektro-Herd

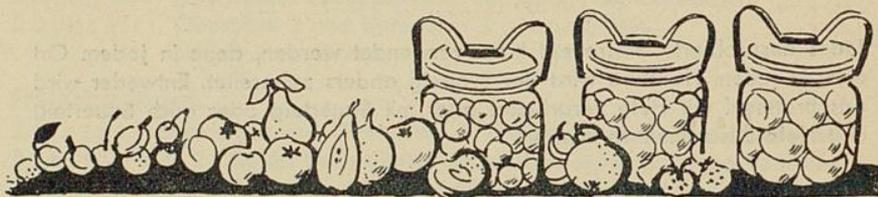
Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

Das Sterilisieren

urn:nbn:de:bsz:31-56784

DAS STERILISIEREN



Wie man im Wasserbad sterilisiert, ist Ihnen sicher seit langem bekannt. Vielleicht wissen Sie aber noch nicht, daß Sie viel bequemer auch in heißer Luft sterilisieren können. Mit wenig Mühe und sehr geringem Kostenaufwand machen Sie nach dieser Sterilisiermethode im elektrischen Backofen Ihre Wintervorräte haltbar. Natürlich hängt der Erfolg immer von der einwandfreien Beschaffenheit des Sterilisiergutes, der Gläser, Gummiringe und Klammern ab. Alle Vorarbeiten müssen Sie in der gewohnten Art und Weise mit größter Sorgfalt und peinlichster Sauberkeit durchführen, denn nur dann wird das Sterilisieren einwandfrei gelingen.

Das Sterilisiergut (Obst oder Gemüse) darf nur bis 2 cm unter den Rand eingefüllt werden. Bei saftreichem Obst wird entweder Zucker eingestreut oder die Zuckerlösung nur bis zur Hälfte eingefüllt; Gemüse wird mit der Salzlösung bedeckt. Die Gummiringe werden an der Lasche angefaßt und naß zwischen Glas und Deckel gelegt. Dann wird die festsitzende Klammer darüber gezogen. Das Traggitter wird direkt auf den Boden des Backofens eingeschoben und die gefüllten Gläser so darauf gestellt, daß sie sich nicht berühren können.

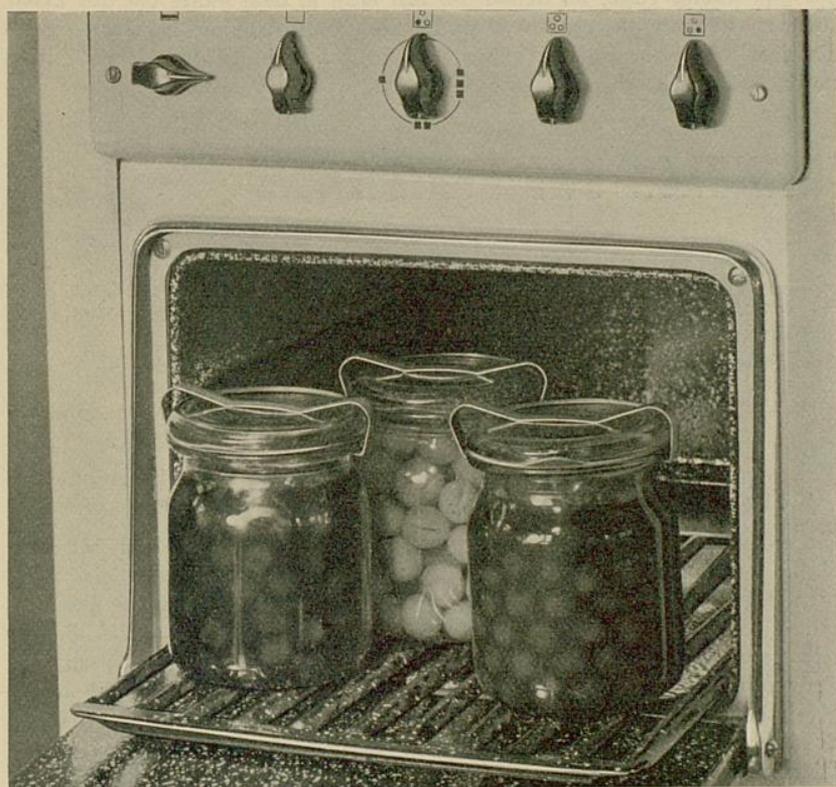
Wie wird beim Sterilisieren im Backofen geschaltet?

Früchte: Unterhitze Stufe 3. Diese Wärmezufuhr wird so lange beibehalten, bis nach etwa 60—70 Minuten in den Gläsern in rascher Folge Luftperlen aufsteigen, dann wird abgeschaltet. 20—30 Min. 0/0.

Die angegebene Sterilisierzeit variiert sehr stark, weil die Menge des Sterilisiergutes und dessen Art für die Dauer der Sterilisierzeit von ausschlaggebender Bedeutung ist.

Gemüse: Unterhitze Stufe 3, bis zum Perlens, dann Stufe 2, falls es noch zu stark kocht, auf Stufe 1. Man rechnet vom Beginn des Perlens ab 1 Stunde. Nach dieser Zeit wird abgeschaltet. Die Gläser lassen Sie danach noch etwa 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen, nehmen sie dann heraus und stellen sie an einem zugfreien Ort zum Abkühlen auf. Nach etwa 24 Stunden können Sie die Klammern entfernen und den Verschuß prüfen.

Sollte ein Glas nachsterilisiert werden müssen, führen Sie das am besten auf der kleinen Platte, die 1000 Watt Leistung hat, durch.



Man kann nämlich auch auf der Kochplatte sterilisieren.

Das Glas wird mit einer Klammer versehen und ohne jede Unterlage, auf die Platte gestellt.

Stufe 1 wird bei Obst so lange benützt, bis Luftperlen im Glas aufsteigen; bei einem Glas von 1 Liter Inhalt in etwa 45—60 Minuten, dann wird abgeschaltet und das Glas von der Platte genommen. Nach 24 Stunden kann die Klammer entfernt werden.

Bei Gemüse schaltet man ebenfalls auf Stufe 1 und rechnet vom Beginn des Perlens ab 1 Stunde, dann abschalten. Der elektrische Herd bietet Ihnen also die angenehme Möglichkeit, mit wenig Mühe und sehr geringem Stromverbrauch Ihre Vorräte für die obstarke Zeit des Jahres einwandfrei haltbar zu machen.