

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1940]

IV. Teil Das Sterilisieren

urn:nbn:de:bsz:31-57552



IV. TEIL


Sterilisieren

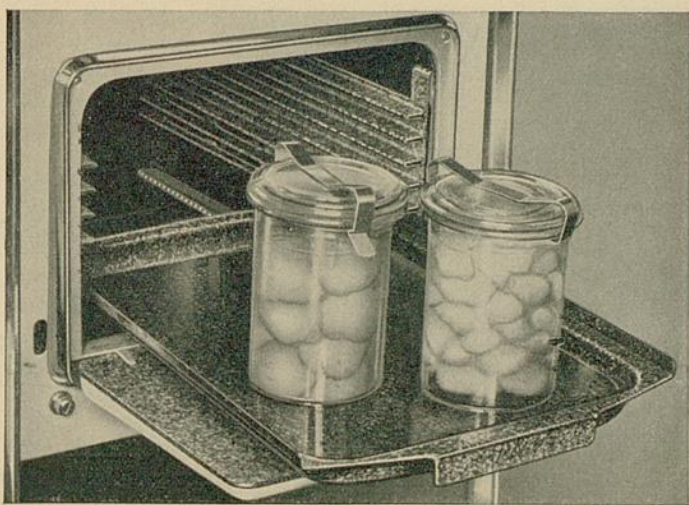
Das Sterilisieren im Wasserbad ist Ihnen sicher seit langem bekannt. Kennen Sie aber auch das Sterilisieren in heißer Luft? Mit sehr wenig Mühe und geringem Kostenaufwand können Sie mit dieser Sterilisiermethode, die im Gasbackofen durchgeführt wird, Ihre Wintervorräte haltbar machen. Selbstverständlich hängt der Erfolg immer von der einwandfreien Beschaffenheit des Sterilisiergutes, der Gläser, Gummiringe und Klammern ab.

Alle Vorarbeiten führen Sie in der gewohnten Art und Weise durch. Größte Sorgfalt und peinlichste Sauberkeit sichern den Erfolg. Die Zucker- oder Salzlösung muß das Sterilisiergut bis 2 cm unterhalb vom Rand bedecken (300 g Zucker, 1 Liter Wasser). Die Gummiringe werden an der Lasche angefaßt und naß zwischen Glas und Deckel gelegt. Mit der festsitzenden Klammer wird dann das Glas verschlossen.

Das Bodenblech des Backofens wird herausgezogen und die Bratschüssel ohne Rost auf die 1. Schiene eingeschoben. Die gefüllten Gläser werden so darauf gesetzt, daß sie sich gegenseitig nicht berühren. $\frac{1}{2}$ —1 Liter lauwarmes Wasser auf den Boden der Bratschüssel gießen, damit Feuchtigkeit im Backofen ist und die Gummiringe nicht spröde werden. Wenn Sie keine Bratschüssel besitzen, so legen Sie auf das Kuchenblech 10—15 faches gut durchfeuchtetes Zeitungspapier und stellen darauf die Gläser. Das Bodenblech dann aber nicht herausziehen.

Wie wird die Flamme eingestellt?

Die Backofenbrenner werden in der auf Seite 14—16 beschriebenen Weise angezündet, die Backofentür geschlossen und die Flamme auf Tropfengröße ($\frac{1}{3}$ der großen Flamme) eingestellt. Der Schiebeknopf bleibt auf  stehen. Sobald Luftbläschen in den Gläsern aufsteigen, wird die Gasflamme abgedreht.



Sterilisierzeit:

Nach 45—65 Minuten, je nach Art und Menge des Sterilisiergutes, steigen in den Gläsern Luftbläschen auf. Ist die Flamme abgedreht, so lassen Sie die Gläser noch 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 die Klammern entfernt und der Verschuß geprüft werden. Sollen Gemüse sterilisiert werden, empfehlen wir, bei der Auswahl sehr vorsichtig zu sein. Junge oder künstlich hochgezogene Gemüse eignen sich nicht zum Sterilisieren. Ferner ist darauf zu achten, daß beim Sterilisieren von Gemüse die Flamme zu Beginn 2—3 Minuten auf Vollbrand stehen muß und dann erst auf Tropfengröße einzustellen ist. Sterilisierzeit etwa 50—70 Minuten, je nach der Festigkeit der Gemüseart. (Salzlösung: 1 Liter Wasser, 15 g Salz.)

Gasverbrauch:

Der Gasverbrauch ist beim Sterilisieren sehr gering. Um 6 Gläser zu konservieren, brauchen Sie 0,3 cbm Gas. Sie kennen gewiß den Preis für 1 cbm Gas und können jetzt leicht errechnen, wie billig das Sterilisieren im Junker & Ruh-Gasbackofen ist.

Das Sterilisieren in Blechdosen wird in gleicher Weise durchgeführt. Die Sterilisierzeit ändert sich ebenfalls nicht.