

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gesegnete Mahlzeit!**

**Kromer, Emma  
Neumeier, Hedwig**

**Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919**

Aufstellung über das Sterilisieren.

**urn:nbn:de:bsz:31-56541**

## Aufstellung über das Sterilisieren.

Aus dem Sterilisierlehrbuch der Firma Weck in  
Deflingen: „Weck, Koche auf Vorrat, Lehrbuch über die  
Frischerhaltung im Haushalt“.

Erhitzungsdauer und Zuckerzusatz.

Erdbeeren I in engen Gläsern 15 Min. bei 75 Grad,  
in weiten Gläsern 20 Min. bei 75 Grad,

Zuckerzusatz 250 Gramm Grieszucker auf 1 Kg. Früchte.

Erdbeeren II: Erhitzungsdauer wie oben.

Zuckerlösung 300—400 Gramm auf 1 Liter Wasser.

Unreife Stachelbeeren in engen Gläsern 20 Min.  
bei 75 Grad,

„ „ in weiten Gläsern 25 Min.  
bei 75 Grad,

Zuckerlösung 800 Gramm auf 1 Liter Wasser.

Unreife Stachelbeeren II: Erhitzungsdauer wie oben.

Zuckerzugabe auf 5 Kilogramm  $2\frac{1}{2}$  Kilogramm Zucker.

Kirschen in engen Gläsern 25 Min. bei 80 Grad,  
in weiten Gläsern 30 Min. bei 80 Grad,

Zuckerzusatz für Süßkirschen 300 Gramm Zucker,  
„ für Sauerkirschen 750 Gramm auf 1 Liter  
Wasser.

Grüne Nüsse in engen Gläsern 25 Min. bei 80 Grad,  
in weiten Gläsern 30 Min. bei 80 Grad,

Zuckerzusatz 1 Kilogramm Zucker auf 1 Kilogramm Nüsse.

Johannisbeeren in engen Gläsern 10 Min. bei  
75 Grad,

„ in weiten Gläsern 15 Min. bei  
75 Grad,

Zuckerlösung: 1 Kilogramm Zucker auf 1 Liter Wasser.

Himbeeren in engen Gläsern 10 Min. bei 75 Grad,  
in weiten Gläsern 15 Min. bei 75 Grad,

Zuckerlösung: 500 Gramm auf 1 Liter Wasser.

344 Aufstellung über das Sterilisieren

- Brombeeren wie Himbeeren.  
Heidelbeeren in engen Gläsern 20 Min. bei 80 Grad,  
" in weiten Gläsern 25 Min.  
" 300 Gramm Zucker auf 1 Klg. Beeren.  
" als Kuchenbelag werden die Beeren ohne  
Zucker sterilisiert.
- Aprikosen in engen Gläsern 20 Min. bei 75 Grad,  
" in weiten Gläsern 25 Min. bei 75 Grad,  
Zuckerlösung: 500 Gramm auf 1 Liter Wasser.
- Mirabellen in engen Gläsern 20 Min. bei 75 Grad,  
" in weiten Gläsern 25 Min. bei 75 Grad,  
Zuckerlösung: 500 Gramm auf 1 Liter Wasser.
- Reineclauden in engen Gläsern 20 Min. bei 75 Grad,  
" in weiten Gläsern 25 Min. bei 75 Grad,  
Zuckerlösung: 600—750 Gramm Zucker auf 1 Liter  
Wasser.
- Reineclauden II in Zukereffig 750 Gramm Zucker  
auf 1 Liter Weinessig.
- Pfirsiche in engen Gläsern 20 Min. bei 75 Grad,  
" in weiten Gläsern 25 Min. bei 75 Grad,  
Zuckerlösung: 500 Gramm auf 1 Liter Wasser.
- Zwetschen, Pflaumen in engen Gläsern 25 Min.  
bei 75 Grad,  
" " in weiten Gläsern 25 Min.  
bei 75 Grad.
- Birnen (weiche) in engen Gläsern 20 Min. bei 90 Grad,  
" in weiten Gläsern 25 Min. bei 90 Grad,  
" (härtere) 30—45 Minuten.
- Hagebutten 20—25 Min. bei 80 Grad. 500 Gramm  
Zucker auf 1 Liter Wasser.
- Äpfel in engen Gläsern 20 Min. bei 80 Grad,  
" in weiten Gläsern 25 Min. bei 80 Grad,  
" härtere Sorten, 25—30 Minuten.