

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Buch für den Junker u Ruh Gasherd

Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1939]

IV. Teil Das Sterilisieren

urn:nbn:de:bsz:31-57562



Das

IV. TEIL

Sterilisieren

Das Sterilisieren im Wasserbad ist Ihnen sicher seit langem bekannt. Kennen Sie auch das Sterilisieren in heißer Luft? — Mit sehr wenig Mühe und geringem Kostenaufwand können Sie mit dieser Sterilisiermethode, die bei mittleren Mengen 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 durch. Größte Sorgfalt und peinlichste Sauberkeit sichern den Erfolg.

Obst kann roh in die Gläser eingefüllt werden, entweder — je nach Saftgehalt — Streuzucker oder Zuckerlösung dazugeben (etwa 150—250 g Zucker je 1 Liter Wasser), aufkochen und kalt übergießen, daß das Obst etwa zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt ist, dabei darauf achten, daß, wenn kein Einfülltrichter verwendet wird, der Glasrand nicht mit Zuckerwasser beschmutzt wird. Vorsichtshalber vor Auflegen des Glasdeckels den Glasrand mit klarem Wasser bestreichen (Gläser nicht höher als 18 cm einschließlic Deckel und Klammer wählen).

Bei Gemüse ist es empfehlenswert, es vorher in kochendem Salzwasser, das man später evtl. für Suppe oder Soße mit verwendet, etwa 10—12 Minuten ziehen und dann abtropfen zu lassen, und mit frisch gekochter, ausgekühlter Salzlösung etwa $\frac{3}{4}$ hoch zu übergießen (20 g Salz je 1 Liter Wasser). In diesem vorbereiteten Zustand gart das Gemüse während des Sterilisierens vollends, ohne etwa zu zerkochen.

Fleisch: Von Knochen und Sehnen befreien, trocknen, sehr stark einsalzen und in die Gläser pressen.

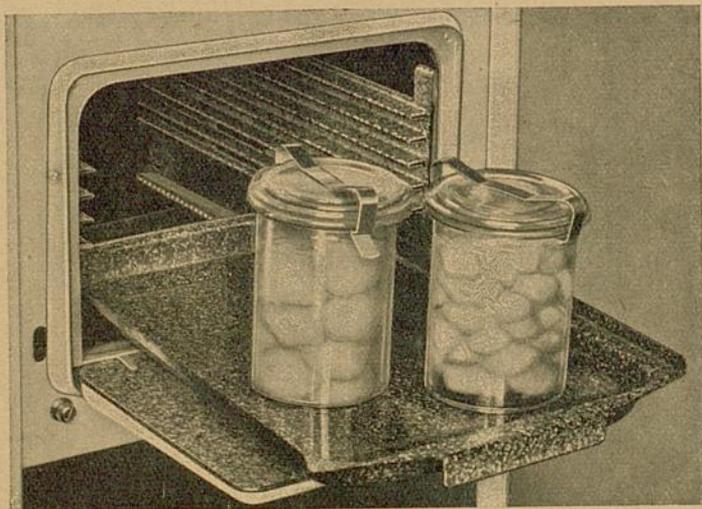
Ist das Sterilisiergut eingefüllt, die gereinigten Gummiringe an der Lasche anfassen und naß zwischen Glas und Deckel legen. Mit der flachen, festsitzenden Klammer dann das Glas verschließen.

Das Bodenblech des Backofens wird herausgezogen und die Bratschüssel ohne Rost auf die erste Schiene von unten eingeschoben. Die gleich hohen, mit gleichem Sterilisierinhalt gefüllten Gläser werden so darauf gesetzt, daß sie sich gegenseitig nicht berühren. 1—1½ Liter lauwarmes Wasser in die Bratschüssel gießen, damit Feuchtigkeit im Backofen ist und die Gummiringe nicht spröde werden.

Wenn Sie keine Bratschüssel besitzen, so legen Sie auf das Kuchenblech etwa 20 Blatt gut durchgefuchtetes Zeitungspapier und stellen darauf die Gläser. Das Bodenblech dann nicht herausziehen.

Wie wird die Flamme eingestellt!

Die Backofenbrenner werden in der auf Seite 14 beschriebenen Weise angezündet, die Backofentür geschlossen und die Flamme auf Tropfengröße ($\frac{1}{3}$ der großen Flamme) eingestellt. Der Schiebeknopf bleibt auf  stehen. Sobald reichlich Luftbläschen in den Gläsern aufsteigen, wird die Gasflamme abgedreht. (Bei Erdbeeren usw. soll es nur zu perlen beginnen.)



Sterilisierzeit:

Sie ist also praktisch beendet, wenn der Glaseinhalt zu kochen bzw. zu perlen beginnt. Je nach Art des Sterilisiergutes kann diese Zeit innerhalb kürzerer oder längerer Zeitdauer erreicht werden, etwa 50,

60, 70 Minuten usw. — Ist die Flamme abgedreht, so lassen Sie die Gläser, falls Sie noch weitere sterilisieren wollen, wenigstens 30 Minuten im Ofen, um sie dann gut zugedeckt an luftzugfreiem Ort auskühlen zu lassen. — Sonst kühlen die Gläser über Nacht im Herd aus, erst dann werden die Klammern entfernt und der Verschluß geprüft.

Sollen Gemüse sterilisiert werden, muß die Auswahl sehr sorgfältig geprüft werden. Junge oder künstlich hochgezogene Gemüse eignen sich nicht zum Sterilisieren. — Bei Gemüse und Fleisch empfiehlt es sich, evtl. nach 2—3 Tagen nochmals nachzusterilisieren.

Gasverbrauch:

Er ist beim Sterilisieren im Gasbackofen sehr gering. Für 6 Gläser rechnet man etwa 0,50—0,60 cbm Gas. Sie kennen gewiß den Preis für 1 cbm Gas und können dann gleich errechnen, wie billig das Sterilisieren im Junker & Ruh-Backofen ist.

Sehr vorteilhaft arbeiten Sie beispielsweise, wenn Sie nur 1 Glas sterilisieren wollen, oben auf der so fein regelbaren Kocherflamme. — Die Vorbereitungen sind die gleichen, nur, daß Sie dann feuerfeste Gläser benutzen und diese nach Verschließen gut abgetrocknet auf ein Drahtsieb auf die Mitte des Brenners aufstellen und die entzündete Flamme auf kleingestellte Vollflamme einstellen (nicht Sparflamme) und vom Perlen des Glasinhaltes ab noch etwa 15—20 Minuten warten, bis Sie die Flammen auslöschen. Darnach kann man das Sterilisierglas direkt in kaltem Wasser abschrecken.

Der Vollständigkeit halber sei noch folgendes erwähnt:

Sollen z. B. auch größere Mengen in Dosen sterilisiert werden, so wird man nach Füllen und Verschließen derselben sie am besten in ein größeres Gefäß einsetzen, dasselbe mit Wasser füllen und mit Deckel verschließen. Mit großer Flamme ankochen und 1—1½ Stunden, je nach Art des Sterilisiergutes, im Kochen halten; dann das Gas ausdrehen und die Dosen auskühlen lassen.