

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochanleitung

Brown, Boveri und Cie. <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1939]

Sterilisieren

urn:nbn:de:bsz:31-54985

Schaltzeiten für Puddings:

	Oberhitze	Unterhitze
45 Minuten	1	3
20 „	0	0
Brotpudding 25—30 „	0	0

Puddingform tief auf das Gitter (erste Schiene) in den Backofen stellen. Man kann z. B. gleichzeitig Pudding und Fisch im Ofen fertigmachen, es nimmt keinen Geschmack an.

Auflauf:

Apfelaufwurf.

Zutaten: 1—1½ Pfund geschälte Äpfel, 80—100 g Zucker, halbe Zitronenschale, 80—100 g geriebene Mandeln, 3—4 Eier, 50—100 g Mehl. **Apfelaufwurf**

Zubereitung: Äpfel zu einem dicken Apfelmus einkochen, abkühlen lassen und in die Auflaufform füllen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen, die übrigen Zutaten dazugeben, zuletzt den Eierschnee. Über das Mus streichen, tief in den Ofen (erste Schiene) und abbacken.

Schaltzeiten (gilt fast für alle Aufläufe)	Oberhitze	Unterhitze
35—40 Minuten	2	3
10 „	0	0

Sterilisieren.

Sterilisieren (einkochen) heißt:

1. keimfrei machen. Dies geschieht dadurch, daß das Obst oder Gemüse auf etwa 90° erhitzt wird. Bei dieser Temperatur werden die Bakterien (die für das Auge unsichtbaren Kleinlebewesen) getötet. **Sterilisieren**
2. keimfrei erhalten: d. h. bei dem keimfrei gemachten Einkochgut durch einen vollkommenen Abschluß der Behälter verhindern, daß neue Bakterien hinzukommen.

Wenn beim Sterilisieren Mißerfolge vermieden werden sollen, so ist größte Sorgfalt darauf zu verwenden, daß das Einmachgut keimfrei erhalten wird. Man achte deshalb sehr darauf, daß Gläser- und Deckelränder keine schadhafte Stellen haben. Die Gummiringe müssen glatt und geschmeidig sein, sie dürfen keine Risse zeigen oder brechen, wenn sie stark abgebogen oder gezogen werden. Ringe und Gläser werden vor dem Einkochen in einer Sodalösung gereinigt, mit Wasser nachgespült. Man läßt die Ringe bis zum Gebrauch im Wasser, während man die Gläser auf ein sauberes Tuch umstülpt, so daß die darin noch vorhandene Feuchtigkeit auslaufen kann.

Durch jede Beschädigung am Glas- und Deckelrand, am Gummi oder auch durch dem Auge nicht sichtbare Fremdkörper zwischen Gummi



Abb. 23

und Deckel oder Gummi und Glas wird sich das Glas früher oder später öffnen.

Zu verwenden ist nur gesundes und ausgereiftes Obst oder Gemüse. Frisches, ausgereiftes Obst ist auch nach dem Einkochen aromatischer als unreifes Obst.

Werden die folgenden Anleitungen und Schaltzeiten genau beachtet, so sind Mißerfolge so gut wie ausgeschlossen.

Sterilisieren in der Röhre.

Sterilisieren in der Röhre

Die Gläser werden vorbereitet wie üblich. Außen, besonders der Boden unten gut abgetrocknet. Flüssigkeit nur bis zwei Finger breit unter dem Rand einfüllen. Werden die Früchte im eigenen Saft mit Zucker ein-

gedünstet, Zucker erst vollständig zergehen lassen, ehe man die Gläser einstellt. Gummiringe feucht auflegen. Mit Klammern versehen. Dann Gläser tief auf dem Backgitter einstellen. Breiiges Einmachgut, z. B. Apfelmus, Tomatenmark oder dergl. in die Grillpfanne stellen, in der etwa 1 cm hoch Wasser ist, nicht auf das Backgitter. Die Gläser dürfen sich nicht berühren. (Abb. 23).

Man schaltet Unterhitze 3, Oberhitze 0 bis in dem Glas Luftblasen aufsteigen, also bis die Gläser gut perlen. Dies wird etwa 40—50 Minuten bei vier 1-Liter-Gläsern dauern. Eine genaue Zeit bis zum Perlen läßt sich nicht angeben, da Stärke der Gläser und die Art des Einfüllens verschieden ist. Perlt das Glas richtig, dann schaltet man bei Obst sofort auf 0, Ofen nicht mehr öffnen, man läßt die Gläser noch 30 Minuten im geschlossenen Ofen stehen.

Gemüse, Fleisch usw. braucht länger. Man schaltet, wenn im Glas Perlen aufsteigen, zurück auf 1, läßt Stufe 1 die Hälfte der vorgeschriebenen Zeit, während man die zweite Hälfte der Zeit mit 0 arbeitet. Während dieser Zeit Ofen nicht mehr öffnen.

Beispiel: Gemüse braucht etwa 1 Stunde. Man schaltet also bei 1-Liter-Gläsern:

	Oberhitze	Unterhitze
etwa 40—45 Minuten	0	3
bis im Glas Perlen aufsteigen		
dann etwa 30 Minuten	0	1
„ „ 30 „	0	0

Bis im Glas Perlen aufsteigen kann man ruhig öffnen, nur Tür vorsichtig schließen, damit die Gläser keinen Luftzug bekommen.

Sterilisieren auf der Platte.

Bei einzelnen Gläsern oder zu hohen Gläsern, die man nicht in die Röhre stellen kann, kann ohne weiteres auf der Kochplatte sterilisiert werden. Zweckmäßig wird hierfür die kleine und mittlere Kochplatte verwendet. Die Vorbereitung der Gläser geschieht wie üblich (gut abtrocknen lassen, besonders den Boden; nur Gummiringe und Deckel feucht lassen).

Sterilisieren auf der Platte

Dann werden die Gläser unmittelbar auf die Kochplatte gestellt (wie beim Kochtopf), also ohne jede Unterlage. Es ist darauf zu achten, daß die Gläser nicht über den Rand der Kochplatten gestellt werden; auch dürfen sich die Gläser nicht berühren.

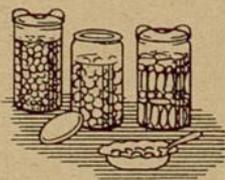
Da die Gläser sich langsam erwärmen sollen, wird von der Schaltstufe 3 kein Gebrauch gemacht, sondern wie folgt geschaltet:

Kleine Kochplatte: 10 Minuten auf Stufe 1, dann auf Stufe 2. Solange auf Stufe 2 stehen lassen, bis Perlen aufsteigen, dann sofort auf „0“ zurückschalten. (Bei Gemüse auf Stufe 1, aber nur die Hälfte der Zeit wie in der Röhre).

Bei der mittleren und der großen Kochplatte ist nur mit Schalterstellung 1 zu arbeiten.

Wird für mehrere Gläser die große Kochplatte (22 cm Ø) verwendet, so ist auf Stufe 1 und sobald Perlen aufsteigen, auf Stufe „0“ zu schalten und stehen lassen. (Jenaer Weck-Gläser kann man sofort auf 3 schalten, da diese feuerfest sind und nicht langsam erwärmt werden müssen.)

Während des Sterilisierens ist Zugluft im Raum zu vermeiden, da sonst die Gläser springen. Nimmt man die Gläser noch warm von der Platte, dann darf man sie niemals auf Stein oder dergleichen stellen, sondern auf Holz oder auf ein Tuch und etwas darüber decken. Man kann auch die Gläser gegen Zugluft oder zu starke Abkühlung durch eine Papphülle schützen.



Verehrte Hausfrau!

Wir hoffen, Ihnen durch dieses Büchlein das Arbeiten mit dem Elektroherd noch einfacher gemacht zu haben als es schon ist. Falls Sie weitere bewährte Rezepte für die Elektrische Küche suchen, so empfehlen wir Ihnen die Anleitung: „Köstliche Küche“ (für Einkochen: „Die Vorratsküche“), herausgegeben vom Verlag der Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Elektrowirtschaft (A. F. E.), Berlin W 35, Buchenstraße 5, bearbeitet von Mechthilde Raetsch oder „Das elektrische Kochen“, bearbeitet von Elisabeth Meyer-Haagen, herausgegeben vom technischen Verlag der Dr. Selle-Eysler A. G., Berlin SW 29.

Gewiß werden auch Sie viel Freude an Ihrem Sigma-Herd haben.