

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der "Elektro-Oekonom"

Freiburg-Littenweiler (Baden), [ca. 1930]

VIII. Der Elektro-Oekonom als Sterilisiertopf

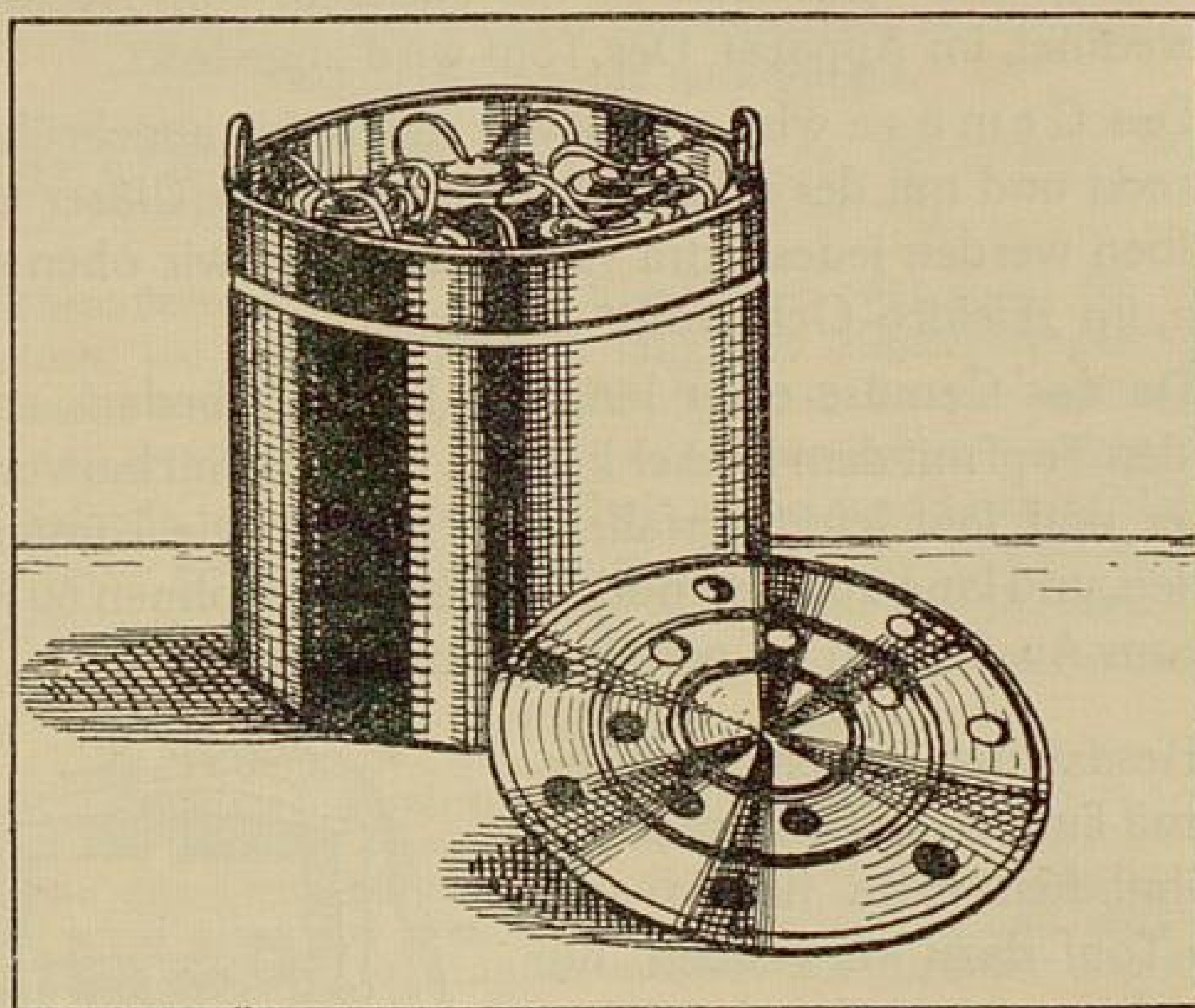
urn:nbn:de:bsz:31-106177

VIII.

Der Elektro-Oekonom als Sterilisiertopf

Gebrauchsanweisung zum Sterilisieren

Der „Elektro-Oekonom“ eignet sich auch vorzüglich als Sterilisier-Apparat. Da sich die Hitze im Apparat gleichmäßig entwickelt, ist ein Platzen der Früchte ausgeschlossen und können sich dieselben nie in den Gläsern heben, wie dies durch das



plötzliche und starke Erhitzen auf dem Gas- oder Kohlenherd leider oft vorkommt. Durch die automatische Ausschaltung ist das Sterilisieren im „Elektro-Oekonom“ jedem anderen Sterilisierverfahren vorzuziehen.

Zu jeder Größe wird ein besonderer Sterilisiertopf geliefert.

Der Topf zu Größe: B faßt 4 Stück 1 Litergläser

C „ 5 „ 1 „

D „ 7 „ 1 „

Zuerst setzt man den Sterilisiertopf mit dem Siebboden auf die Bodenplatte; die Gläser mit Inhalt, nach der üblichen Kochvorschrift zubereitet, jedes extra mit Bügel verschlossen, werden auf das Sieb in den Topf gestellt. Alsdann füllt man

den Topf bei Früchten $\frac{1}{3}$ bis zur Gläserhöhe, wenn vorhanden, mit lauwarmem Wasser, stülpt die Haube darüber und schaltet auf „Ein“ (Siehe Abb. 12).

Leicht zerfallende Früchte, wie Weintrauben, Erdbeeren, Heidelbeeren usw. läßt man, vom Ausschalten an gerechnet 20 Minuten im Apparat. Der Topf darf nicht zugedeckt werden.

Früchte, welche eine längere Kochzeit erfordern, wie Äpfel, Quitten, Birnen, verbleiben 20–25 Minuten, vom Ausschalten an gerechnet, im Apparat. Der Topf wird zugedeckt.

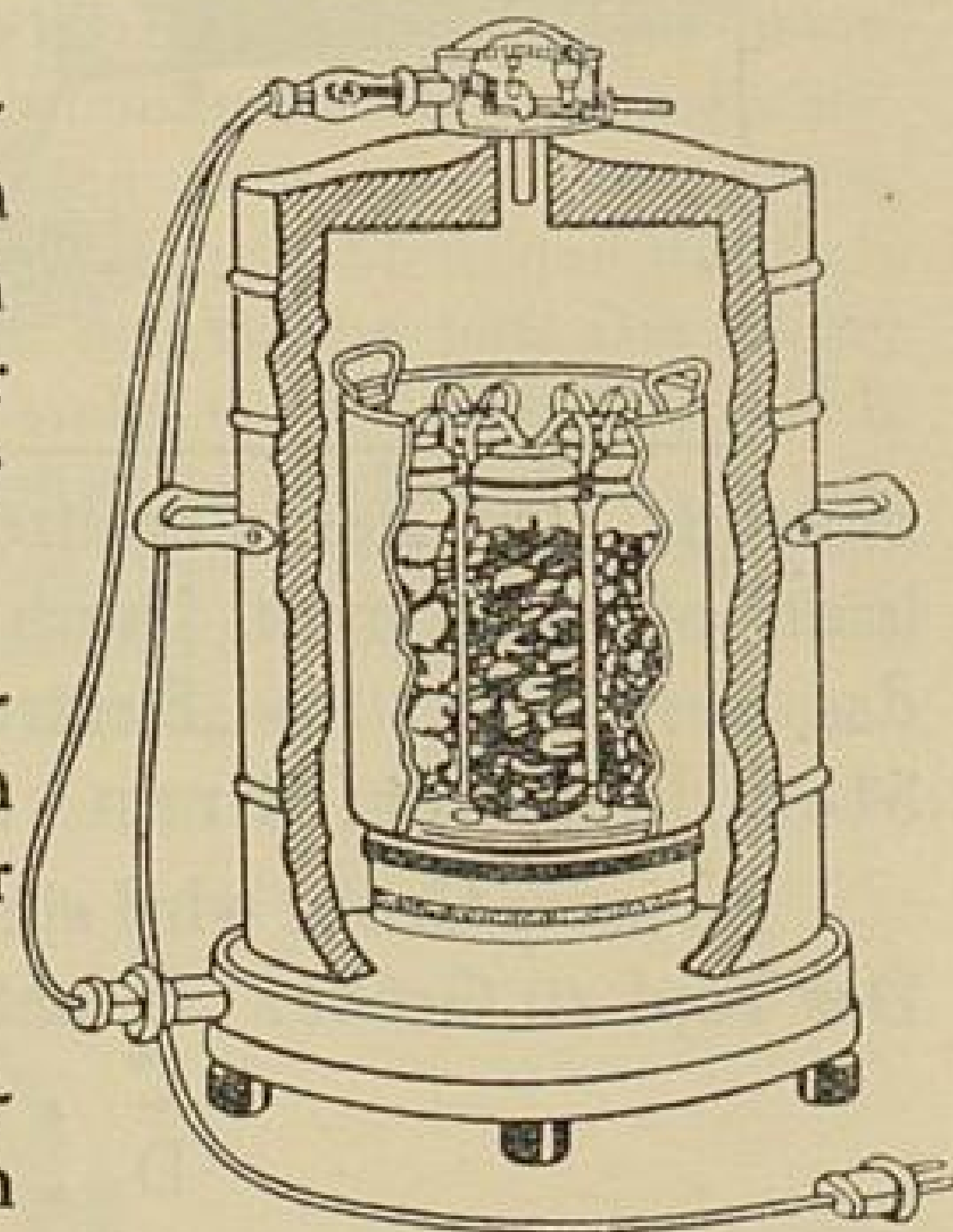
Das Gemüse wird wie üblich zubereitet, abgebrüht, abgeschreckt und mit der nötigen Salzlösung in die Gläser gefüllt, dieselben werden jedes extra verschlossen und wie oben angegeben, im „Elektro-Oekonom“ sterilisiert.

Da das Gemüse einer längeren Kochzeit bedarf, so füllt man den Topf mit dem Deckel bedeckt halbvoll mit lauwarmem Wasser und läßt leicht zerfallendes Gemüse wie Tomaten 15 Minuten, und lang zu kochendes Gemüse wie Bohnen 60 Minuten, vom Ausschalten an gerechnet, im Apparat.

Besitzt man keinen Sterilisier- topf mit Einsatz, so kann man den gewöhnlichen extra hohen auch tiefen Topf dazu verwenden, nur gehen hier entsprechend weniger Gläser hinein.

Hierbei legt man auf den Boden des Topfes einen Lappen oder Holzwole, damit die Gläser nicht platzen.

Hat man viele Gläser auf einmal zu sterilisieren, so nimmt man den Topf heraus und stellt ihn zum Erkalten beiseite. Hierauf stellt man die andern Gläser auf dieselbe Weise in den extra hohen oder Einheitstopf und stülpt die Isolierhaube darüber und schaltet wieder ein.



Nr. 12