

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochanleitung und Anleitung für Aufstellung und Wartung der BBC-Elektro-Haushalterde

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1950]

Sterilisieren

[urn:nbn:de:bsz:31-294658](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294658)



Abb. 27

Sterilisieren (Haltbarmachen)

Beim Sterilisieren ist größte Sorgfalt darauf zu verwenden, 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 Sodalösung gereinigt und mit Wasser nachgespült. Man läßt die Ringe bis zum Gebrauch im Wasser; die Gläser werden auf ein sauberes Tuch gestülpt, damit die darin noch vorhandene Feuchtigkeit auslaufen kann.

Infolge von Beschädigungen am Glas- oder Deckelrand oder am Gummi oder auch infolge von kleinen Fremdkörpern zwischen Gummi und Deckel oder Gummi und Glas kann 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.

20. Beispiel

Sterilisieren im Backrohr

Die Gläser werden vorbereitet wie üblich. Flüssigkeit soll nur bis zwei Finger breit unter dem Rand eingefüllt werden. Werden die Früchte im eigenen Saft mit Zucker eingedünstet, soll der Zucker erst vollständig zergehen, ehe man die Gläser in das Backrohr stellt. Gummiringe feucht auflegen. Klammern aufsetzen, Gläser in die Grillpfanne stellen, in die Wasser eingefüllt wird, 1 bis 2 cm hoch. Die Gläser dürfen sich nicht berühren (Abb. 27). Im Backrohr kann auch trocken sterilisiert werden. Hierzu wird an Stelle der Grillpfanne der Backrost am Boden des Backrohrs eingeschoben. Gläser wie sonst vorbereiten und Schaltzeiten wie angegeben. (Gläser mit breiartigem Inhalt, z. B. Apfelsmus, Tomatenmark usw., werden besser in der Grillpfanne mit Wasser sterilisiert, damit der Glaseinhalt nicht anbrennt.)

Man schaltet Unterhitze 3, Oberhitze 0, bis in dem Glas Luftblasen aufsteigen, also bis die Gläser gut perlen. Dies wird etwa 40 bis 60 Minuten bei vier 1-Liter-Gläsern

dauern. Eine genaue Zeit bis zum Perlen läßt sich nicht angeben, weil die Stärke der Gläser und die Art der Füllung verschieden sind. Perlt das Glas richtig, dann schaltet man bei 0 sofort auf 0. Backrohr nicht mehr öffnen. Man läßt die Gläser noch 30 Minuten im geschlossenen Backrohr stehen und etwa 20 Minuten im geöffneten. Die Klammern können nach 24 Stunden abgenommen werden.

Gemüse, Fleisch usw. brauchen länger. Man schaltet, wenn im Glas Perlen aufsteigen, zurück auf 1, läßt Stufe 1 während der Hälfte der vorgeschriebenen Zeit und arbeitet in der zweiten Hälfte der Zeit mit 0. Während dieser Zeit Backrohr nicht mehr öffnen.

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

	Oberhitze	Unterhitze
etwa 40 bis 50 Minuten	0	3
bis im Glas Perlen aufsteigen		
dann etwa 30 Minuten	0	1
dann etwa 30 Minuten	0	0

Bis im Glas Perlen aufsteigen, kann man ruhig öffnen, nur Tür vorsichtig schließen, damit die Gläser keinen Luftzug bekommen. Blechbüchsen werden keinesfalls im Backrohr sterilisiert, da sie sonst springen würden. Man wendet hier nach wie vor die alte Methode des Sterilisierens im Wasserbad an.

Sterilisieren auf der Platte

Beim Elektroherd kann man auch den bekannten Sterilisiertopf mit Thermometer wie bisher benutzen und nach gewohnter Art verfahren. Da der Durchmesser des Sterilisiertopfes aber um vieles größer ist als derjenige der größten Kochplatte auf dem Elektroherd, hilft man sich dadurch, daß man die Herdplatte hochklappt und den Sterilisiertopf auf die 22-cm-Kochplatte setzt. Durch das Hochklappen der Herdplatte erreicht man, daß die Wärme ausschließlich auf den Sterilisiertopf konzentriert wird, also keine Wärme abgestrahlt wird.

Sterilisieren auf Schalterstufe 3 unter Beobachtung von Thermometer und Zeit.

Eine sehr gute, aber weniger bekannte Methode sei hier noch erläutert:

Einzelne Gläser oder zu hohe Gläser, die man nicht in das Backrohr stellen kann, können ohne weiteres auf der Kochplatte sterilisiert werden. Die Gläser werden wie üblich vorbereitet (Gummiringe und Deckel feucht lassen) Metallklammer straff über den Deckel spannen.

21. Beispiel

Die Gläser müssen gut trocken sein und werden ohne Unterlage direkt auf die Kochplatte gestellt. Die Kochplatte wird auf Stufe 1 geschaltet, bis Perlen im Glase hochsteigen, dann Stufe 0, bis die vorgeschriebene Sterilisierzeit erreicht ist. Will man die Aufheizzeit verkürzen, so kann man einen alten Topf über die Gläser stülpen. Die Gläser werden dadurch in einen Wärmemantel eingehüllt, und es ergibt sich etwa die gleiche Wärmeübertragung wie im Backrohr. Außerdem sind die Gläser so vor Zugluft, die das Glas leicht zum Zerspringen bringt, geschützt.

Gläser mit Tomatenmark, Apfelmus usw., also mit breiigem Inhalt, darf man nicht auf der Kochplatte sterilisieren, sondern immer nur im Wasserbad, d. h. auf der Kochplatte in einem Topf mit Wasser oder im Backrohr in der Bratpfanne mit etwas Wasser.

Allgemeine Stromspar-Regeln

1. Verwenden Sie gutes Geschirr, das für den Elektroherd geeignet ist. (Siehe Seite 8.)
2. Der Durchmesser des Topfes soll nicht kleiner sein als der der Platte. (Siehe Seite 9.)
3. Kochen Sie mehrere Gerichte nacheinander auf der gleichen Platte; wenden Sie das Turmkochen an. (Siehe Seite 12.)
4. Vermeiden Sie Nachsehen und Umrühren; bei der Öffnung des Deckels geht Wärme verloren.
5. Machen Sie Gebrauch von der vielseitigen Regelmöglichkeit; schalten Sie rechtzeitig um. (Siehe Seite 7.)
6. Setzen Sie die Speisen mit möglichst wenig Wasser auf. (Siehe Seite 11.)
7. Ziehen Sie das Dünsten dem Kochen vor; gedünstete Speisen bewahren die Nähr- und Geschmacksstoffe besser.

Abb. 28



Jederzeit heißes Wasser mit dem BBC-Heißwasserspeicher

Die Wirtschaftlichkeit des Elektroherdes kann wesentlich erhöht werden, wenn für alle Kochvorgänge heißes Wasser benutzt wird. Wir empfehlen Ihnen deshalb die Anschaffung eines Klein-Heißwasserspeichers für 10 Liter (Abb. 28), der Ihnen zum Kochen und Spülen den Tagesbedarf an heißem Wasser bereitet. Außerdem werden auch größere Heißwasserspeicher zur Aufheizung mit billigem Nachtstrom geliefert.