Immer wieder sind einige Sterilisiervorschläge willkommen!

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 32

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-647330

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Immer wieder sind einige Sterilisiervorschläge willkommen!

Auch in diesem Jahr beschenkt uns die Natur mit einem Reichtum an Früchten und Gemüsen aller Art. Leider fiel die Kirschenernte nicht so aus, wie wir es wünschten, aber es reichte doch, um einige Gläser als Wintervorrat anzulegen.

Dass das Dörren immer noch die sicherste, einfachste und billigste Art der Haltbarmachung von Früchten und Gemüsen ist, muss doch nochmals betont werden. Gerade wenn wir einen Garten besitzen und oft nur kleine Mengen ernten können, eignet sich das Trocknen ganz besonders. Vergessen wir vor allem auch unsere Heilpflanzen und Küchenkräutlein nicht. Der Winter ist wieder lang und wir sind über jedes gefüllte Baumwollsäcklein froh. Diese Säcklein müssen aber dichtgewoben sein. Wir hängen dieselben in einen Schrank und schütteln sie jede Woche etwas. Auch Büchsen sind zu empfehlen, doch müssen dieselben ganz gut ausgewaschen und getrocknet sein.

Nun wollen wir einige Regeln für das Sterilisieren von Gemüsen in Erinnerung rufen:

Das frische Gemüse soll jung, zart, sauber gewaschen und gerüstet sein. Müssen wir das Gemüse auf dem Markt einkaufen, dann tragen wir das Konservierungsgut in einem *Korb* und nicht in einem Netz nach Hause! Es sollte, wenn immer möglich innert 2 bis 3 Stunden sterilisiert sein.

Die Gläser müssen in Sodawasser, nachher mit heissem Wasser ausgespült und umgekehrt auf ein Tuch gelegt werden. Nie mit einem Tuche ausreiben, da wir sonst gerne Bazillen auf das Glas reiben. Die Gummiringe sollen elastisch und geschmeidig sein; nur wenig beschädigte Ringe müssen ausgeschaltet werden. Die Bügel sollen spannkräftig sein. Die Gummiringe werden in heisses Wasser gelegt.

Einfüllen von Gemüse: Das zugerüstete Gemüse wird in nur kleinen Mengen in kochendes Salzwasser gegeben. 2—3 Wälle darüber gehen lassen. Herausheben, mit kaltem Wasser abschrecken. Auf einem sauberen Tuche ausgebreitet auskühlen lassen. In die Gläser füllen und bis zu ¾ mit erkaltetem Salzwasser füllen. Mit nassem Gummiring, Deckel und Bügel verschliessen. Diese Art gilt fast für alle Gemüsearten, ausser Tomaten, Krautstiele und Zucchettis.

Das Sterilisieren kann im Sterilisiertopf oder im Waschhafen vor sich gehen. Die Sterilisierzeiten sind bei Gemüsen, wie Bohnen, Erbsen, Blumenkohl, Kohlraben *zweimal* 1 Stunde bei 100 Grad. Denken Sie daran, dass die Fäulnisbakterien bei Gemüsen widerstandsfähiger sind als bei Früchten. Deshalb müssen die Gemüse zweimal sterilisiert werden, und zwar nach 24 Stunden das zweite Mal. Nach dem Sterilisieren sind die Gläser nach einigen Minuten sorgfältig herauszuheben, auf ein Tuch (keine Metall- oder Steinunterlage) zu stellen, mit einem dünnen Baumwolltuch zu umhüllen und so rasch als möglich auskühlen zu lassen. Die Bügel dürfen erst nach dem vollständigen Erkalten abgehoben werden, wenn man sicher sein will, dass die Gläser wirklich halten.

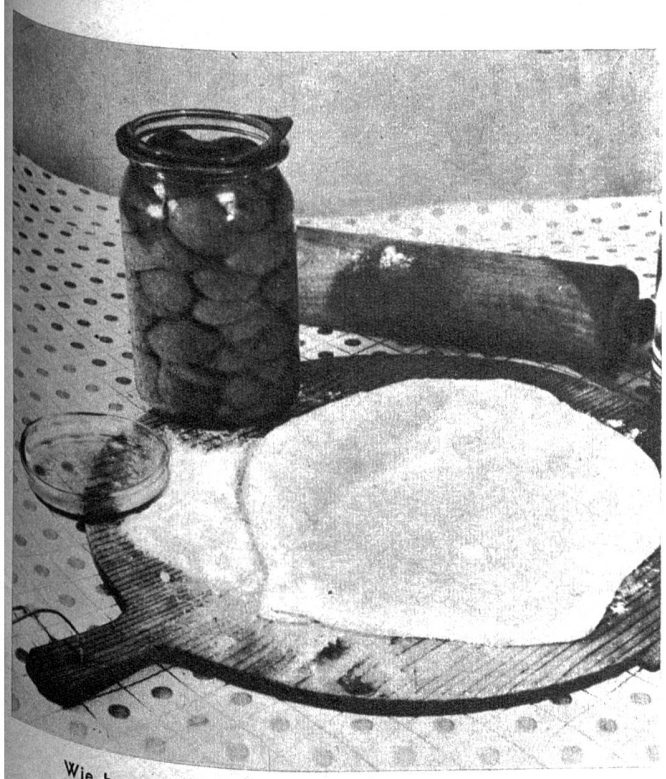
Das Aufbewahren geschieht im Keller, d. h. dunkel, trokken, kühl. Darauf achten, dass bei grosser Kälte keine Frostschäden (Springen der Gläser) auftreten. Das Konservierungsgut muss regelmässig kontrolliert werden. Wenn sich am Boden ein milchiger Satz bildet, oder Schaum entsteht, dann sind die Gläser sofort zu gebrauchen — oder zur Sicherheit der Gesundheit — und wenn es noch so weh tut — wegzuschütten. Auf jeden Fall darf Gemüsegut nie direkt aus den Gläsern zu Salat verwendet werden, sondern muss immer aufgekocht werden. *Keine Ausnahmen* machen!

Das Heisseinfüllen von Früchten ist wohl nicht nur die einfachste, sondern auch die beste Art, Früchte haltbar zu machen. Die Früchte sollen frisch geerntet und gesund sein. Die Gläser müssen wie oben angegeben, sauber und heiss sein. Man rechnet pro Liter-Glas 2 Esslöffel Zucker, lässt Wasser und Zucker aufkochen, gibt die Früchte in das sprudelnde Wasser, lässt 1—2 Wälle darübergehen und gibt die Früchte in das vorgewärmte Glas, das auf einem nassen Tuche steht. Den Zuckersirup nochmals aufkochen, über die Früchte giessen, dass das Wasser darüber steht und luftdicht abschliessen, was sehr gut mit «Sterilkon» geschieht. Die Gläser sind jedoch noch 8 Tage zu kontrollieren.

Bei Pfirsichen, Aprikosen, Zwetschgen sind einige Steine hinzuzufügen. Das Aroma der Früchte wird besser.

Doch können wir nicht nur Früchte, sondern auch Tomaten und Zucchettis auf diese Weise heiss einfüllen. Mit frischem Salzwasser auffüllen.

Denken Sie auch daran: Stachelbeeren, Krautstiele, Rhabarber können in Bierflaschen roh eingefüllt werden. Sie bleiben sehr gut.



Wie herrlich schmeckt im Winter ein Früchtekuchen mit konservierten Früchten