

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen  
Fischgerichten**

**Birke, Käthe**

**Karlsruhe, [1917]**

Das Einkochen in Patentflaschen

**urn:nbn:de:bsz:31-34718**

ihn zu übertönen. Gaben es nun die Kriegsverhältnisse mit sich gebracht, daß uns auch der Zucker sparsam zugemessen wurde, so werden hoffentlich viele Hausfrauen dadurch gelernt haben, daß es mit weniger Zucker weit besser geht!

Unsere heutige Sterilisierung ist aufgebaut auf dem Appert'schen Verfahren und besteht darin, daß durch Erhitzen in Gläsern oder Flaschen der Inhalt keimfrei gemacht und durch luftdichten Verschuß in diesem Zustande erhalten wird.

Eine ganze Anzahl von Systemen dieser Art stehen uns zur Verfügung, z. B. die bekannten von Weck, Rex, Örtel und andere. Neu ist der Selbsteinkocher von Prof. Junkers mit eigenem Gasbrenner von großer Heizwirkung und selbsttätiger Regelung der Temperatur.

Die Anschaffung einer Einkochvorrichtung kann allen Haushaltungen nur empfohlen werden, wenn es die Mittel irgend gestatten. Da zu den Apparaten genaue Anweisungen für die Behandlung der Früchte und Gemüse gegeben werden, kann auf eine Wiedergabe hier verzichtet werden, die den Apparat-Besitzerinnen nichts Neues sagen und für die Nicht-Besitzerinnen zwecklos sein würde.

Das Sterilisieren kann aber nicht nur in den Weck- und ähnlichen Gläsern, sondern auch in Flaschen vorgenommen werden, die ja in jedem Haushalt vorhanden sind.

### Das Einkochen in Patentflaschen.

Man verwendet die bekannten, zu Selters, Limonaden und Bier gebrauchten Flaschen, die das Appert'sche Verfahren in einfachster Art darstellen: Wir haben einen Flaschenrand, einen darauf passenden Deckel (den weißen Porzellanstöpsel), einen Gummiring als verbindende Zwischenlage und den Drahtbügel, um den Deckel in seiner Lage zu erhalten. In solchen Flaschen sterilisieren wir ganz wie in den vorgenannten Gläsern.

Vor Gebrauch sind die Flaschen mit heißem Sodawasser und einer Flaschenbürste zu reinigen, dann mit klarem Wasser mehrmals nachzuspülen, erst warm, dann kalt, und zum Ablaufen und Trocknen in eine Schüssel zu stülpen. Der kleine Gummiring, der heil sein muß, wird vorher abgenommen und ebenfalls mit Sodawasser gereinigt und nachgespült.

Zum Einmachen in Flaschen eignen sich freilich nur kleinere Früchte, diese sind:

kleine grüne Stachelbeeren, Rhabarberstückchen, Johannisbeeren, Heidelbeeren,	ausgesteinte Kirschen, Himbeeren, Brombeeren, Preiselbeeren.
--	---

Die beiden erstgenannten werden nach dem Einfüllen mit etwas Zuckewasser übergossen, die übrigen dagegen ohne Wasserzutat roh in die Flaschen geschüttet und dabei etwas feiner Zucker dazwischen gestreut. Zur Haltbarkeit ist dieser Zucker keineswegs erforderlich, aber man hat so die Früchte im Winter gleich gebrauchsfertig und wird finden, daß sich der später beigefügte Zucker nicht mehr so innig mit den Früchten vermischt, als wenn man ihn gleich mitkochte. Hat man nur wenig Zucker zur Verfügung, so gibt man auf eine Flasche nur etwa zwei gestrichene Eßlöffel voll dazu und den noch fehlenden erst beim Genuß; dies geschieht am besten so, daß man den Zucker mit etwas Wasser aufkocht, die eingemachten Früchte hineinschüttet und, nachdem alles gut heiß geworden, zugedeckt durchziehen und dann erkalten läßt.

Süßstoff (Sacharin), den man bei Zuckermangel an seiner Stelle verwenden kann, ist für Obst weniger zu empfehlen, da dieses davon einen bitterlichen Geschmack annimmt. Wo es wirklich notwendig wird, zu diesem Ersatz zu greifen, gebrauche man ihn bei Mehl- und Milchspeisen sowie Getränken und hebe den Zucker für die Früchte auf. Zu beachten ist, daß Sacharin nicht gekocht werden darf — zum Einmachen wäre es schon aus diesem Grunde allein unbrauchbar.

Die zum Einmachen bestimmten Früchte müssen, ganz gleich in welcher Art sie haltbar gemacht werden sollen, von bester Güte und frisch sein; alle irgendwie beschädigten sind auszumerzen. Sie werden sauber, doch recht schnell gewaschen, dann abgetrocknet und bei Stachelbeeren Stiel und Blüte, bei Kirschen die Kerne entfernt, Johannisbeeren abgestielt. Rhabarber wird (ungeschält) in kurze Stückchen geschnitten und diese der Länge nach nochmals gespalten.

In die Flaschen füllt man nun die Rhabarberstückchen bezw. Stachelbeeren und stößt dabei die Flaschen öfters kräftig auf eine

weiche Unterlage, z. B. ein vielfach zusammengefaltetes Sandtuch; auf diese Weise werden die Früchte zusammengestellt. Sind die Flaschen bis an den Hals gefüllt, gießt man 3—4 Löffel Zuckerslösung darüber aus 150 g Zucker auf  $\frac{1}{4}$  l Wasser bestehend.

Die Beeren rührt man vor dem Einfüllen mit dem feinen Zucker gleichmäßig durch, und zwar rechnet man auf je 1 kg Frucht:

Heidelbeeren 150 g Zucker	Simbeeren 100 g
Johannisbeeren 200—225 g	Brombeeren 150 g
Kirschen, süße, 100 g	Preiselbeeren 400—450 g
Kirschen, saure, 150—200 g	

Wenn, besonders in sonnenarmen Jahren, die Früchte wenig Eigensüße haben, wird man beim Verzehren noch etwas Zucker dazu geben müssen.

Die Beeren werden, wie bereits angegeben, fest in die Flaschen gefüllt, diese aber vorerst nur lose geschlossen.

Zum Kochen nimmt man ein großes Gefäß, großen Kochtopf oder einen kleinen Waschtopf, wie er zum Kochen von wenig (Kinder-)Wäsche in den meisten Haushaltungen vorhanden ist. Das Gefäß soll so hoch sein, daß die Flaschen darin stehen können, notfalls muß man statt des Deckels eine Emailleschüssel darüberstülpen, denn der Dampf muß im Kochtopf zusammengehalten werden, damit er auf das Einmachgut einwirken kann.

Der Topfboden wird mit einer Siebunterlage oder einer Schicht Heu oder Holzwolle belegt und jede Flasche mit etwas Heu oder einem Lappen umwickelt, damit sie nicht aneinanderstoßen.

Nachdem der Kessel mit Flaschen gefüllt ist, wird soviel Wasser eingegossen, daß sie halb darin stehen, und erhitzt. Wenn das Wasser nahe vor dem Kochen ist, öffnet man den Deckel und wird finden, daß die Früchte sehr zusammengefallen sind. Man füllt mit dem Inhalt einer Flasche die übrigen vollends, jedoch muß stets ein dreifingerbreiter leerer Raum in der Flasche bleiben, reibt den Flaschenrand sauber und trocken und drückt den Patentverschluß herunter. Wieder zugedeckt, wird der Kessel zum Kochen gebracht, etwas beiseite gerückt und eine halbe Stunde auf gleicher Temperatur erhalten. Es ist jedoch darauf zu achten, daß das Wasser nicht wallend kocht, sondern nur „zieht“.

Man läßt nach Beendigung des Kochens die Flaschen im Wasser abkühlen und bewahrt sie dann an trockenem Orte und möglichst dunkel auf, da manche Früchte unter dem Einflusse des Lichtes eine blasse Farbe annehmen.

Das Herausnehmen der Früchte aus den Flaschen geht recht gut mit einem kleinen Drahthäkchen.

### Das Einkochen in Flaschen mit Korkverschluß

erfolgt in genau der gleichen Weise, nur stellt man die gefüllten Flaschen zunächst offen in den Kessel und verkorkt sie erst nach der gänzlichen Füllung, oder man dünstet die Früchte kurze Zeit im eigenen Saft mit Zucker und füllt sie dann in die Flaschen.

Die Korken werden geweicht, gebrüht und möglichst mit einem Stopfer hineingetrieben. Danach bindet man noch eine Bindfadenschlinge kreuzweis über den Kork, weil dieser sonst beim Kochen herausfliegt.

Die Flaschen werden wie vor beschrieben gekocht, zur Sicherheit 10 Minuten länger, und sogleich nach Beendigung des Kochens mit gewöhnlichem (Pac-)Siegellack oder Harz verlackt.

Ein Ausschweifeln der Flaschen ist, wenn die Reinigung mit gehöriger Sorgfalt erfolgte, ganz überflüssig, auch ist der Schwefeldampf der Gesundheit nachtheilig.

#### 573. Apfelmus.

Apfel — es können Falläpfel dabei sein — werden ungeschält zerschnitten, mit wenig Wasser weichgekocht und durchgetrieben. Das Mus wird mit Zucker verrührt, mit einem kleinen Trichter in Patentflaschen gefüllt, so daß noch ein dreifingerbreiter Raum frei bleibt, und die geschlossenen Flaschen eine halbe Stunde sterilisiert.

Das Mus kann auch ohne jede Zuckerzutat in die Flaschen gefüllt werden und muß dann bei Gebrauch mit dem nötigen Zucker durchgekocht werden.

Wenn nicht ganz reife (Fall-) Apfel verwendet wurden, die viel Pektin (Gallertstoff) enthalten, dickt das Mus bei längerem Aufbewahren oft nach. Um es dann leichter aus den Flaschen herauszubringen, erwärmt man diese im Wasserbad, so daß das Mus flüssiger wird.