

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 Flaschen mit Korkverschluß

urn:nbn:de:bsz:31-34718

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 (Pact-)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.

574. Dreifrucht

ist eine Mischung von Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren und ihres feinen Geschmades wegen zu empfehlen. Man kann auch noch Erdbeeren beifügen, die allein in Flaschen einzufochen nicht so empfehlenswert ist, weil die meisten Erdbeersorten völlig die Farbe verlieren und grau werden.

Das Einkochen der Dreifrucht geschieht auf vorstehend angegebene Art; wenn süße Kirschen genommen werden, genügen 100 g Zucker auf 1 kg Früchte, bei sauren rechnet man 125 g.

Das Einkochen in Verschlussgläsern ohne Apparat.

Außer den bereits erwähnten Gläsern nach Weck, Rex und ähnlichen Systemen gibt es auch solche, die im Prinzip den genannten gleich sind, aber ein Sterilisieren ohne Apparat gestatten. Auch bei ihnen wird der luftdichte Abschluß durch einen Gummiring zwischen Rand und Deckel erzielt; der Federdruck des Apparates wird durch einen Bügel von starkem Draht ersetzt. In diesen Gläsern kann man jedes Obst und Gemüse durch Sterilisation frisch erhalten.

Beerenobst wird mit Zucker durchstreut eingelegt, wie dies bereits bei dem Einkochen in Patentflaschen näher ausgeführt ist. Es empfiehlt sich auch hier, um den Gläserraum besser auszunutzen zu können, eine Unterbrechung des Kochens, um den zusammengeführten Inhalt der Gläser zu ergänzen. Man setzt sie zunächst ohne Gummiring ein, öffnet den Kessel kurz vor der Kochtemperatur und füllt mit den Früchten eines Glases die anderen auf. Alsdann legt man auf den trockengeriebenen Rand den Gummiring und den Deckel und legt den Bügel um. Mit der Zuckerzutrichte man sich nach den auf Seite 196 gegebenen Vorschriften. Siehe über Zuckerzusatz auch das auf Seite 195 Gesagte.

Man kann aber auch die Beeren mit dem Zucker vermischt zum Feuer bringen, kurz aufkochen lassen und nach dem Erkalten in die Gläser füllen, die gleich geschlossen werden.

In gleicher Weise bereitet man ausgesteinte Kirschen und Pflaumen (Zwetschen) vor, denen bei süßen Kirschen 100 g, bei