

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 Verschußgläsern ohne Apparat

urn:nbn:de:bsz:31-34718

574. Dreifrucht

ist eine Mischung von Kirichen, 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 Kirichen 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 Kirichen und Pflaumen (Zwetschen) vor, denen bei süßen Kirichen 100 g, bei

sauren je nach Art bis 200 g Zucker auf jedes Pfund Frucht zugefetzt wird, bei Pflaumen 110 bis 125 g.

Kern- und Steinobst wird dagegen mit einer Zuckerlösung übergossen sterilisiert, zu der man Zucker und Wasser aufkocht und nach dem Erkalten verwendet.

Apfel und Birnen werden geschält und sofort in kaltes Wasser gelegt, dem einige Tropfen Zitronensaft beigegeben sind, damit sie nicht braun werden. Kleine Früchte läßt man ganz, größere werden in Viertel oder Achtel zerteilt, dann in die Gläser gelegt und zusammengerüttelt; die Zuckerlösung wird darüber gegossen, doch nur soweit, daß stets ein dreifingerbreiter Raum im Glase frei bleibt, da der Inhalt der Gläser sich beim Kochen ausdehnt und, wenn zu voll gefüllt, zwischen Deckel und Gummiring gelangt und so den Verschuß in Frage stellt. Zucker: 600 g auf 1 l Wasser.

Quitten werden in gleicher Weise behandelt, aber stets in Viertel geschnitten und vom Kernhaus befreit. Zucker: 800 g auf 1 l Wasser.

Kirschen und Pflaumen (Zwetschen) als ganze Frucht eingelegt, werden nur entstielt, in den Gläsern gut zusammengerüttelt und mit der Zuckerlösung übergossen, für die man bei süßen Kirschen 275 g, bei sauren und bei Pflaumen 700 g für 1 l Wasser gebraucht.

Pflaumen kann man auch ohne Zutat einlegen, indem man die nur entsteinten Früchte fest in die Gläser packt, verschließt und sterilisiert. Die so eingekochten Pflaumen eignen sich besonders zu Mehlspeisen, Klößen und als Auflage für Obsttuchen.

Aprikosen und Pfirsiche werden geschält, halbiert, entsteint und mit einer Zuckerlösung von 500 bezw. 650 g versehen, Mirabellen und Reineclauden als ganze Frucht eingelegt mit 400 bezw. 650 g Zucker auf 1 l Wasser.

Die Erdbeere ist eine etwas heikle Frucht, deren Frischerhaltung oft nicht nach Wunsch gelingt, indem die Früchte ihre schöne Farbe einbüßen und grau und unansehnlich werden. Es eignen sich daher nur solche Erdbeeren, die ein durch und durch rotes Fleisch haben. Sie werden, nachdem die Kelchblätter mit einer spitzen Schere vorsichtig abgezwickelt sind, in die Gläser getan,

mit etwas feinem Zucker bestreut und bis zum nächsten Tage fortgestellt. Dann füllt man den sehr zusammengefallenen Inhalt der Gläser nach und gibt in jedes einen Teelöffel Kirschsafft, der zur Erhaltung der Farbe dient. Erdbeeren müssen sehr langsam und nur bis 80°, nicht bis zum Kochen erhitzt werden.

Erdbeeren mit hellem Fruchtfleisch benutzt man zu einem Mischkompott, wie unter Nr. 574 angegeben.

Das Erhitzen der Gläser geschieht in einem verschlossenen Topfe in derselben Weise, wie bei dem Einkochen in Flaschen angegeben. Das Erwärmen soll nur langsam geschehen; noch vor dem Kochen, nämlich bei 90°, rückt man den Topf beiseite und erhält die Temperatur auf der gleichen Höhe.

Äpfel werden 15 Minuten sterilisiert, von dem Zeitpunkt ab gerechnet, wo 90° erreicht sind; Beeren- und Steinobst erfordert 25 Minuten Zeit, Quitten 35 Minuten und Birnen je nach dem Reifegrad 20 bis 30 Minuten.

Erdbeeren und Himbeeren werden 20 Minuten bei 80° gedünstet.

Die Gläser müssen im Wasserbade erkalten und möglichst dunkel aufbewahrt werden, damit die Früchte sich nicht unter dem Einflusse des Lichtes verfärben. Von Zeit zu Zeit sind die Gläser zu prüfen; sobald sich der Deckel abheben läßt, ist der Inhalt dem Verderben ausgesetzt; es ist entweder ein Fehler beim Einkochen vorgekommen, oder die Gläser bezw. Ringe sind nicht tadellos. Besonders auf die letzteren ist Obacht zu geben, da bei dem Gummimangel jetzt viel minderwertige Ware in den Handel gebracht wird. Man muß deshalb in den ersten 2—3 Wochen die Gläser täglich prüfen, damit man, wenn sich ein Verschuß öffnet, den Inhalt durch sofortiges nochmaliges Sterilisieren retten kann.

Außer Gläsern werden auch Ton- und Steingutkrüge angeboten, die zwar weniger leicht zerbrechlich sind und, da sie kein Licht durchlassen, den Früchten besser die Farbe erhalten, aber den Nachteil haben, daß man den Inhalt nicht wie bei den Gläsern von außen prüfen kann. Auf diese Krüge muß eine längere Kochzeit gerechnet werden, als bei Gläsern, weil sie sich weit langsamer erhitzen.