

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die moderne Gasküche

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe i. B., [ca. 1915]

Anleitung für die "BLITZ"- Einmachehaut.

urn:nbn:de:bsz:31-57571

Anleitung für die „BLITZ“-Einmachehaut.

1 Die „BLITZ“-Einmachehaut dient zum Verschließen aller Art von Gefäßen, Gläsern, Flaschen etc.

Anwendung: Man schneidet sich das passende Stück aus dem Bogen heraus, taucht dasselbe in steriles, am besten kochendes Wasser und legt es lose auf das Gefäß auf. Befestigt es mit Bindfaden oder Gummiring. Die Töpfe und Werkzeuge, die zum Einmachen gebraucht werden, müssen absolut fettfrei sein.

2
Gelee, Marmelade

und sonstige kurz eingekochte Früchte werden in Gläser abgefüllt und wie bei **1** verschlossen. Auf die oberste Schicht der so eingemachten Frucht legt man am besten ein Stück Haut, betropft es mit Alkohol (Arrak, Rum etc.), damit der im Glase befindliche Luftraum keimfrei wird. Es kann auch Einmachehilfe verwandt werden.

3
Beerenfrüchte
Kirschen
Pflaumen

Roh mit Zucker

werden in abgekochtem, kaltem Wasser abgewaschen, läßt sie im Durchschlag oder auf einem sauberen Tuch abtrocknen. Alsdann schichtweise Früchte und Zucker in Gefäß einfüllen. Wie bei **1** und **2** verschließen. (Kirschen entkernen.) Allerdings machen diese roh eingemachten Früchte einen kurzen Gärungsprozeß durch und haben später einen lieblich herben Geschmack.

4
Saure Kirschen
Pflaumen

Roh mit Essig und Zucker

Frucht wie bei **3** abwaschen und abtrocknen lassen. Essig, $\frac{1}{2}$, Wasser $\frac{1}{2}$, Zucker nach Belieben, etwas Stängenzimmt, abkochen, erkalten lassen. Zimmt entfernen, Früchte ins Gefäß einlegen. Die abgekochte erkaltete Lösung darübergeschüttet bis Frucht bedeckt ist, wie bei **1** verschließen.

<p>5 Kürbis, Senfgurken Rote Rüben</p>	<p style="text-align: center;">In Essig eingelegte Früchte</p> <p>werden wie üblich eingemacht, mit der Haut wie bei 1 verschlossen. Man kann auch ein Rum-Blättchen auf das Eingemachte legen.</p>
<p>6 Gurken, Zwiebeln rheinische Art</p>	<p>Kleine Gurken werden abgewaschen und abgetrocknet. Zwiebel, am besten Perlzwiebeln, Burgunder oder Charlotten geschält mit den Gurken über Nacht 12 Stunden in abgekochtem kaltem Salzwasser gelegt, alsdann abgetrocknet und eingelegt. $\frac{1}{2}$ abgekochter Essig, $\frac{1}{2}$ abgekochtes Wasser, Dill, Estragon, Senfkörner, einige Paprikaschoten dazu tun und mit der „BLITZ“-Haut mittels Bindfaden verschließen.</p>
<p>7 Tomaten</p>	<p>Frucht wie bei 3 abwaschen und dann in Steinguttöpfe einlegen (Salzsole) 1 Liter Wasser, 2 gehäufte Eßlöffel Salz aufkochen und nach erkalten auf die Tomaten gießen. 4 Tage offen stehen lassen, dann mit „BLITZ“ wie 1 verschließen.</p>
<p>8 Wurst, Käse, Brot •Fett usw.</p>	<p>werden unter der „BLITZ“-Einmachehaut auf Tage wunderbar frisch erhalten.</p>

Verlangen Sie nur „BLITZ“-Einmachehaut und empfehlen Sie dieselbe allen Bekannten weiter. Bei Einsendung des Betrages in Briefmarken wird die „BLITZ“-Einmachehaut portofrei zugesandt.

Nachdruck verboten.

zu: 115 E 3847



Hans Schepers, Berlin W 30
Hohenstaufenstraße 35