

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kleines Lehrbuch über das Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den altbewährten Sterilisiergeräten Marke Rex

**Rex-Conservenglas-Gesellschaft <Bad Homburg v. d. Höhe>
[Öflingen-Säckingen], [1933]**

Frischhalten von Obst.

urn:nbn:de:bsz:31-55711



Daß bei einem Gläserkauf
auf den Namen **REX** gut auf!

Frishalten von Obst.

Äpfel, ganz oder geteilt.

Zuckerlösung: für saure Äpfel 500 bis 600 g Zucker, für weniger saure Äpfel 400 g Zucker auf 1 l Wasser, je nach Geschmack auch noch weniger.

Erhitzungsdauer: für weiche Sorten in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten bei 80 Grad C.

Die Äpfel schäle man gleichmäßig, lasse kleinere ganz und bohre das Kernhaus aus, teile größere in Hälften oder Viertel, Scheiben oder Ringe und schneide das Kernhaus aus, lege die Stücke in ein durch Salzwasser gezogenes Tuch und decke die Zipfel über die Früchte. Hat man so viele Stücke, daß man ein Glas füllen kann, lege man die Früchte fest in ein Glas, übergieße sie mit der Zuckerlösung und erhitze sie, wenn man genügend Gläser gefüllt hat.

Aprikosen

behandle man sinngemäß wie Pfirsiche, jedoch ohne sie zu schälen.

Zuckerlösung: 500 g Zucker auf 1 l Wasser.

Birnen.

Zuckerlösung: für süße und saftige Birnen 400 g Zucker auf 1 l Wasser, für weniger süße mehr Zucker.

Erhitzungsdauer: für weiche, saftige, geviertelte Birnen in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 90 Grad C; für weniger weiche Birnen in engen Gläsern 30 Minuten, in weiten 35 Minuten bei 90 Grad C, für harte, aber doch reife Birnen in engen Gläsern 45 Minuten, in weiten 50 Minuten bei 90 Grad C.

Man wähle Früchte mit weißem Fleisch. Kleine Sorten mit dünner Schale können mit dieser eingefüllt werden, nachdem die Blüte entfernt worden ist. Größere Früchte teile man in Hälften oder Viertel und entferne das Kernhaus. Während des Schärens lege man die Stücke in ein durch Salzwasser gezogenes Tuch und decke ein gleiches darüber. Man fülle die Stücke oder ganzen Früchte möglichst fest ein, übergieße sie mit Zuckerlösung und erhitze sie. Ganze Birnen sterilisiere man 10 Minuten länger.

Brombeeren

behandle man wie Himbeeren, nur nehme man auf 1 kg Beeren $\frac{1}{2}$ kg Zucker.

Erdbeeren.

Zuckerzugabe: 250 g Griechzucker auf 1 kg Früchte.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 75 Grad C.

Man wähle festfleischige, möglichst dunkel gefärbte Früchte, wasche sie in einem Haarsieb sauber und entferne Stiel und Kelchblätter durch Abkneifen, ohne den Fruchtknoten herauszuziehen. Man schichte die Beeren, lagenweise mit Zucker durchstreut, in einen irdenen Topf, lasse sie eine Nacht an sehr kühlem Orte stehen, erwärme sie am anderen Morgen leicht, wobei man die Beeren öfter durcheinanderschüttelt, hebe sie mit einem Schaumlöffel heraus und fülle sie möglichst fest, jedoch ohne sie zu quetschen, in die Gläser. Den Saft koche man etwas ein, gieße ihn dann über die Früchte und erhitze diese.

Heidelbeeren.

Zuckerzugabe: 300 g Zucker auf 1 kg Beeren.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten bei 80 Grad C.

Die sauber gewaschenen, abgetropften Beeren schichte man, mit Zucker durchstreut (je nach Säure bis zu 500 g Zucker auf 1 kg Beeren), in eine Schüssel, lasse diese über Nacht an sehr kühlem Orte stehen und fülle dann die Beeren möglichst fest in die Gläser und erhitze sie.

Himbeeren.

Zuckerlösung: 500 g Zucker, für säuerliche Sorten 800 g Zucker auf 1 l Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 75 Grad C.

Sorgfältig gepflückte rote Himbeeren fülle man dicht in die Gläser, übergieße sie mit der heißen Zuckerlösung und erhitze dann recht langsam.

Johannisbeeren.

Zuckerlösung: 500 bis 750 g Zucker auf 1 kg Beeren.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 75 Grad C.

Zum Frischhalten eignen sich nur die großfrüchtigen Beeren, gleichviel ob rot, weiß, gelb oder schwarz. Die Beeren werden mit loser Hand oder einer silbernen Gabel abgebeert, mit einem Seiber in reichlich kaltes Wasser eingetaucht und rasch gewaschen. Darauf werden sie in die Gläser eingefüllt, mit heißer Zuckerlösung übergossen und sehr langsam erhitzt.

Kirschen.

Zuckerlösung: für Süßkirschen 300 g Zucker, für Sauerkirschen 750 g Zucker auf 1 l Wasser.

Süße Kirschen nur mit wenig Zucker durchstreut.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 30 Minuten, in weiten 35 Minuten bei 80 Grad C.

Die großfrüchtigen, fleischigen Sorten mit kleinem Kern sind vorzuziehen. Man entstiele die gewaschenen Kirschen, fülle sie recht dicht in die Gläser, ohne sie zu quetschen, übergieße sie mit Zuckerlösung oder durchstreue sie mit Zucker und erhitze sie.

Mirabellen.

Zuckerlösung: 500 g Zucker auf 1 l Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten bei 75 Grad C.

Man wähle möglichst große, wohlschmeckende Früchte mit zarter Schale, die nicht überreif sind, fülle sie fest in die Gläser, übergieße sie mit kalter Zuckerlösung und erhitze sie.

Pfirsiche.

Zuckerlösung: für ganze Früchte 300 bis 500 g Zucker, für halbe, entsteinte Früchte je nach Sorte verschieden bis zu 750 g Zucker, für Blutpfirsiche 900 g je auf 1 l Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten, in sehr weiten und hohen 35 Minuten bei 75 Grad C, ganze Früchte 10 Minuten länger.

Pfirsiche müssen reif sein. Frühpfirsiche eignen sich weniger gut. Sorten, die sich schlecht vom Stein lösen, lege man ganz ein. Man schäle die Pfirsiche, indem man sie kurze Zeit in kochendes und dann sofort in kaltes Wasser legt. Dann läßt sich die Haut mit einem Bronzemeßer abziehen. Die Pfirsiche übergieße man mit der entsprechenden Zuckerlösung und erhitze sie.

Preiselbeeren (Kronsbeeren).

Zuckerzugabe: 750 g Zucker auf 1 kg Früchte läutern.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten bei 90 Grad C.

Gut verlesene Früchte werden sauber gewaschen und dann 10 Minuten in Läuterzucker gekocht. Man lasse sie im Topf halbwarm abkühlen, wobei man sie beständig schwenkt, fülle sie in Gläser und erhitze sie.

Quitten.

Zuckerlösung: 750 g Zucker auf 1 l Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 30 Minuten, in weiten 35 Minuten bei 80 Grad C.

Schöne, große Früchte reibe man mit einem Luche ab, schäle sie, schneide sie in Stücke und entferne die Kerngehäuse. Dann koche man sie in leichter Zuckerlösung kurz auf, bis sie sich leicht durchstechen lassen, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit der Zuckerlösung und sterilisiere sie.



Nicht Billigkeit,

sondern Qualität ist beim Einkauf entscheidend!

Selbst bei etwas höherem Preis ist das Qualitäts-Konservenglas Marke REX das billigste im Gebrauch!

Ringlotten (Reineclauden).

Zuckerlösung: 600 bis 750 g Zucker auf 1 l Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten bei 75 Grad C.

Man wähle möglichst große, reife, jedoch nicht überreife und nicht aufgeplatzte Früchte, wasche sie, trockne sie ab, durchsteche sie mit einem dünnen Hölzchen, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit kalter Zuckerlösung und erhitze sie.

Stachelbeeren.

Zuckerlösung: 800 g Zucker auf 1 l Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten bei 75 Grad C.

Man wähle unreife Beeren, befreie sie von Blüte und Stiel, wasche sie, durchsteche sie mehrmals, übergieße sie in einer Schüssel mit heißer Zuckerlösung, bis sie gelb erscheinen, lasse sie abtropfen, fülle sie in die Gläser und erhitze sie. Als Kuchenbelag sterilisiere man die Stachelbeeren ungezuckert.

Weintrauben.

Zuckerlösung: 500 g Zucker auf 1 l Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten bei 80 Grad C.

Man wasche ausgereifte Beeren, ohne sie von der Traube zu trennen, entferne alle überreifen oder gar angefaulten Beeren, lege die ganzen Trauben in die Gläser, übergieße sie mit Zuckerlösung und erhitze sie.

Zwetschen (Pflaumen).

Zuckerlösung: auf 1 kg Früchte $\frac{1}{2}$ kg Zucker läutern.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten, in sehr weiten und großen 30 Minuten bei 75 Grad C.

Man wähle gut ausgereifte Früchte, wasche sie, teile sie in Hälften, lasse sie im Läuterzucker einige Male aufwallen, fülle sie heiß in Gläser und erhitze sie. Als Kuchenbelag erhitze man die Zwetschen ungezuckert.

Frischhalten von Mus.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten, in sehr weiten 35 Minuten bei 90 Grad C.

Recht reife Früchte oder Beeren der verschiedensten Art reinige man, treibe sie, wenn man das Mus ohne Kerne liebt, durch ein Haarsieb und koche den Fruchtbrei mit den unten angegebenen Mengen Zucker dick ein. Dann fülle man das Mus heiß in Gläser, lasse es offen, nur mit einem Mulltuch bedeckt, erkalten und sterilisiere es dann.

Zuckerzugabe auf je 1 kg Fruchtbrei:

Apfelmus $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ kg; Brombeermus $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg; Erdbeermus $\frac{1}{4}$ kg; Himbeermus $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg in $\frac{1}{4}$ l Wasser geläutert; Johannisbeermus $\frac{3}{4}$ kg; Kürbismus $\frac{3}{4}$ kg in Wasser geläutert; Pflaumenmus, Zwetschenmus, Gesälz, Powidel, Kraut ohne Zucker; Quittenmus $\frac{3}{4}$ kg; Stachelbeermus $\frac{1}{2}$ kg.