

# **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 Mus.

**urn:nbn:de:bsz:31-55711**

### 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.