

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für den praktischen Haushaltungsunterricht an Volks- und Fortbildungsschulen

Specht, Mathilde

Leipzig, 1912

24. Das Einmachen.

urn:nbn:de:bsz:31-58620

Aus Kakao wird durch Beifügung von Zucker und Gewürzen die Schokolade bereitet.

Kakao und Schokolade sind einer Menge Fälschungen ausgesetzt. Sie dürfen nur an trockenen, kühlen Orten aufbewahrt werden.

24. Das Einmachen.

Da uns die Natur im Winter nichts liefert, so müssen wir suchen, die Nahrungsmittel, die wir nicht frisch aufbewahren können, wie z. B. Kartoffeln, für den Winter einzumachen.

Wir können Gemüse und Obst auf mancherlei Arten einmachen: mit Hilfe verschiedener Konservierungsmittel wie Salz, Essig, Zucker oder durch Tötung der Fäulniserreger durch hohe Hitzegrade oder durch Wasserentziehung, welsch letzteres beim Dörren angewendet wird.

Die eingemachten Gemüse, welche für einfache Haushaltungen hauptsächlich in Betracht kommen, sind Sauerkraut, Bohnen und weiße Rüben. (Siehe Nr. 137 und 138! Seite 89.) Außerdem können Gurken, Tomaten, Zwiebelchen u. s. w. in Essig eingelegt werden.

Beim Einmachen des Obstes ist eine Hauptsache, daß man nur trockene, ausgereifte und unbeschädigte Früchte verwendet.

Das Obst wird als Gelée, Marmelade, Mus, Dunstobst oder Fruchtsaft eingekocht. Gelée, Marmelade und Fruchtsaft verlangen viel Zucker, während zu Mus und Dunstobst wenig oder kein Zucker nötig ist.

Alles eingemachte Obst muß fest verschlossen an trockenen, luftigen Orten aufbewahrt werden. Eingemachte Gemüse stellt man in den Keller.

25. Zubereitung des Fleisches.

Bei der Zubereitung des Fleisches hat man zu beachten, daß es nicht sofort nach dem Schlachten verwendet werden darf, sondern erst 24—36 Stunden in luftigem Raume aufbewahrt werden muß. Eine Ausnahme hiervon macht das Wellfleisch. Das Fleisch darf nicht längere Zeit auf Holzbrettern liegen; um die Fasern zu lockern, wird es leicht geklopft.