

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

I. Allgemeine Regeln.

**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

## 22. Vom Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte.

### . Allgemeine Regeln.

1. **Eigenheit und Sauberkeit beim Einmachen.** Um die Früchte gut und lange zu erhalten, muß vor allen Dingen beim Einmachen die peinlichste Sauberkeit herrschen. Nicht nur müssen sämtliche Geräte, die zum Einmachen verwendet werden, auf das peinlichste gesäubert sein, sondern auch beim Verbrauch der Konserven muß ebenso sorgfältig verfahren werden. Aus den angebrochenen Konservenbüchsen nehme man die Früchte stets nur mit einem



Einmachekessel.

sauberen Löffel heraus. Während des Einkochens der Früchte oder des Fruchtjastes darf auf dem Herde nichts Fettiges, noch sonst etwas gekocht werden, das Dunst und Geruch hervorbringt, wie es besonders auch beim Abkochen der Gemüse der Fall ist. Das Feuer muß vorher gehörig besorgt werden, und ist es Kohlenfeuer, so muß dafür gesorgt werden, daß kein Qualm entsteht.

2. **Die Gerätschaften zum Einmachen.** Die Gerätschaften, Kochgeschirre und dergl. müssen mit der peinlichsten Sauberkeit behandelt werden. Zum Einmachen der Früchte bedient man sich am besten irdener Kasserollen. Auch Nickel-, Kupfer- oder Messinggefäße kann man verwenden. So sauber sie aber auch erscheinen mögen, so muß man sie doch vor dem Gebrauche nochmals scheuern. Man darf die Früchte in diesen Gefäßen auch niemals stehen lassen, sondern schüttet sie zum Abkühlen und Erkalten in



Einlegelöffel für Früchte.

keine Porzellan-Näpfe. Auch irdene Kasserollen kocht man vor dem Gebrauche nochmals mit Sodawasser aus. Von sämtlichen Metallen ist unstreitig das Aluminium für Einmachekessel am geeignetsten. Die Farbe der Früchte bleibt vollständig unverändert, und jede Gefahr von Metallbergiftung ist ausgeschlossen. Man kann die Früchte unbeanstandet in Aluminiumgefäßen erkalten und stehen lassen. Zum Umrühren und Herausnehmen der Früchte bedient man sich am besten eines silbernen resp. Nickellöffels. Etwa zum Rühren verwendete Holzellen müssen vorher ausgebrüht werden.

3. **Gläser und Flaschen zum Einmachen.** Diese müssen stets einige Tage vor dem Gebrauche ganz sauber gespült und an der Luft vollständig getrocknet werden. Die Flaschen verschließt man durch neue, reine, gut schließende Korken. Der Zwischenraum zwischen Flüssigkeit und Korken muß so groß sein, daß die letzteren nicht von der Flüssigkeit beneht werden. Man weicht die Korken vorher in heißem Wasser auf, dem man zu größerer Sicherheit  $1\frac{1}{2}$  Gramm Salizylsäure auf 1 Liter zusetzt. Um den Verschuß luftdicht zu machen, überzieht man die Korkte mit Siegellack oder Pech.

Für Gläser mit weiter Öffnung ist der bequemste und beste Verschluss Patentverschluss. Man versäume aber nicht, die Kautschukringe vor dem Gebrauch zu untersuchen, ob sie auch noch gut erhalten sind. — Ein zweiter sicherer Verschluss wird durch Schweinsblase hergestellt. Man legt sie zur Reinigung in Branntwein, reibt sie darnach mit Weizenkleie ab und wäscht sie mehrmals mit lauwarmem Wasser aus.

Vor dem Gebrauch weicht man sie in lauwarmem Wasser ein und bindet sie noch feucht über die Gläser. Beim Ablösen der Schweinsblase legt man ein in heißem Wasser ausgedrücktes Tuch um den Rand und wiederholt dieses, bis sich die Blase leicht ablöst. Sie kann alsdann von neuem gebraucht werden. — Auch gutes Pergamentpapier, das man in warmem Wasser einweicht und feucht aufbindet, bildet einen guten Verschluss.



Einmacheglas mit Schweinsblase.

4. Konservierungsmittel. Zur Frischerhaltung der Konserven trägt das Ausschwefeln der Gläser ungemein viel bei. Man befestigt an einem Draht ein Stückchen Schwefelzaden und hält diesen brennend in das umgekehrte Glas. Sobald sich dieses mit bläulichem Dampf angefüllt hat, wird es zugedeckt oder umgekehrt hingestellt und bald verwendet. Kurz vor dem Schließen des Glases schwefelt man die Oberfläche des Eingemachten noch einmal, indem man ein mit Schwefeldampf gefülltes Glas sogleich verschließt. — Ein zweites sicheres Mittel in Zucker eingemachte Früchte besonders zu konservieren und ihnen zugleich einen angenehmen Geschmack zu geben, besteht in einer Beimischung von ostindischem Ingwer. Man nimmt auf 500 Gramm Früchte ein Stück etwa von der Größe eines Fingers, schneidet es in kleinere Stücke und legt diese mit den Früchten in den geläuterten Zucker und später in die Gläser. — Ein drittes gutes Mittel zum Konservieren ist Arrak oder Franzbranntwein. Man gießt oben auf die Oberfläche des Fruchtfaßes oder Eingemachten 1 Teelöffel Arrak oder Franzbranntwein oder auch guten Rum, oder man legt ein hiermit getränktes Stück Fließpapier oder auch Schreibpapier von passender Größe darauf, ehe man das Glas schließt. — Auch Salizylpulver ist ein guter Schutz gegen das Verderben der Konserven. Man streut eine Messerspitze voll auf das mit Rum getränkte Papier oder legt ein Wattebäuschchen auf die Früchte und streut auf dieses ein wenig Salizylpulver.

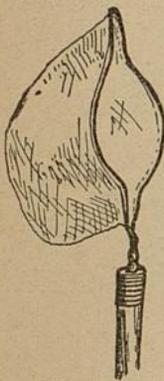


Einmacheglas m. Patentverschluss.

5. Das Material zum Einmachen. Das Material, das man zum Einmachen verwendet, muß in jeder Beziehung vom besten sein. Die Früchte müssen gerade reif, dürfen aber noch nicht zu weich sein. Ist man in der glücklichen Lage, selbstgeerntetes Obst einmachen zu können, so bedient man sich beim Pflücken der Früchte am besten eines Obstpflückers oder zieht Handschuhe an, damit das Angreifen mit den Händen tunlichst vermieden wird. Früchte zum Einmachen müssen bei trockenem Wetter gepflückt werden. — Wenn man Früchte einkauft, so achte man darauf, daß sie trocken sind und keine Druckfleck haben. Die Früchte müssen möglichst bald nach dem Pflücken eingemacht werden und dürfen keinerlei Druckfleck zeigen.

Der Zucker, den man verwendet, muß ebenfalls gut sein. Nur ungeblauter Zucker eignet sich zum Einmachen und zwar ist Prima Mehlis der Raffinade

vorzuziehen. — Auch der Essig muß vom besten sein. Es ist nicht zu empfehlen, daß man aus Essenz hergestellten Essig hierzu verwendet, sondern je nach Vorschrift nimmt man guten Bieressig oder guten Weinessig. — Die Gewürznelken, welche man bei manchen Früchten verwendet, rufen leicht bei hellen Früchten schwarze Flecke hervor. Dieses kann man dadurch verhindern, daß man die Köpfchen herausbricht. — Der bei manchen Früchten verwendete Ingwer wird auf folgende Weise vorbereitet: Man legt ihn eine Nacht hindurch in kaltes Wasser, das man am anderen Morgen wieder abgießt. Nachdem man ihn nun mit einem Messer abgeschält hat, wäscht man ihn nochmals klar und schneidet ihn in Scheiben. Als Weingeist, den man zum Einmachen verwendet, nehme man besten Franzbranntwein, Kognak, Jamaicarum oder Arrak de Goa, jedenfalls also nur beste echte Fabrikate.



Obstpfänder

6. Das Klären oder Läutern des Zuckers. Zum Einmachen der Früchte darf man keinen schlechten Zucker gebrauchen, Prima Mehlis ist der schwereren Raffinade vorzuziehen. Das Läutern geschieht auf folgende Weise: Der Zucker wird in Stücke geschlagen und 1—2 Kilogramm desselben mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser in einem recht sauberen Kochgeschirr auf Feuer gestellt und klar gekocht, während der etwa entstehende Schaum abgenommen wird. — Wünscht man ihn ferner bis zum Perlen zu kochen, so geschieht das auf schwachem Feuer; doch ist hierbei ein glasierter Topf zu vermeiden, da die Glasur springt.

7. Das Aufbewahren der Konserven. Nachdem die Konserven fertig eingemacht und geschlossen sind, versieht man die Gläser mit einer Aufschrift, die Art der Frucht und Datum des Einmachens angibt. Man hebt die Konserven an einem kühlen trockenen Orte auf. Macht man die Bemerkung, daß sich der Verschluß der Büchsen nach einiger Zeit nach oben wölbt, so ist Gärung eingetreten; der Inhalt der Büchsen muß dann nochmals aufgekocht werden, wobei man etwas in Essig frisch aufgekochten Zucker hinzufügt oder auch etwas Franzbranntwein mit Zucker aufkocht und aufgießt. Es ist alsdann am besten, daß man die Gläser mit den Früchten, nachdem man, wie oben erwähnt, Zucker hinzugetan hat, offen in einem Gefäß mit Wasser auf das Feuer bringt und sie siedend heiß werden läßt. Hierauf werden die Gläser wieder nach Vorschrift geschlossen. — Sollte sich auf den Früchten Schimmel gebildet haben, so entfernt man ihn vorsichtig, aber gründlich mit einem silbernen Löffel, wäscht die Gläser bis zu den Früchten hinunter mit einem in schwache Salzlösung getauchten Tuche aus und verfährt alsdann mit dem Eingemachten wie eben beschrieben.



Ingwer.

## II. Früchte in Weingeist.

8. Reineclauden in Branntwein. Zu je 500 Gramm Frucht 375 Gramm feiner Zucker. — Man nehme die Früchte reif, aber unaufgesprungen, läutere den Zucker, lege die sorgfältig abgeriebenen Früchte hinein, indem man sogleich das Geschirr vom Feuer nimmt und den Saft darüber schwenkt. Nach