Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koche auf Vorrat!

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen Einrichtungen"

Obst, Gemüse, Pilze, Obst- und Beeren-Säfte, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwerge

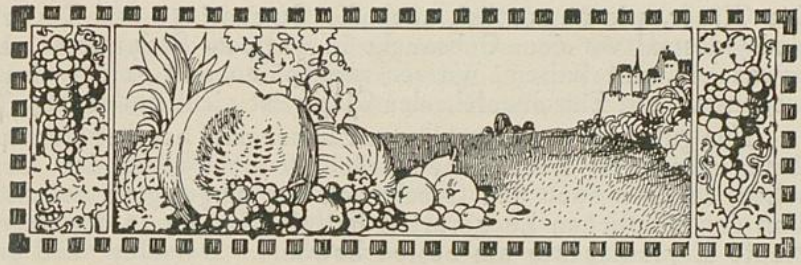
Hotop, Max

Öflingen, 1911

Die Frischhaltung von Obst

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Visual Library



Die Frischhaltung von Obst.

Allgemeines.

Die Frischhaltung von Obst in den Weck'schen Gläsern ist sehr leicht und einfach, sie gelingt stets, wenn man folgendes beobachtet:

Die Früchte müssen unbedingt bei trockenem Wetter und nicht in betautem Zustande geerntet werden. Sie sind so viel wie irgend möglich staufrei zu halten, damit sie nicht beim Einlegen in die Gläser gewaschen zu werden brauchen. Ein Waschen der Früchte schadet stets dem Aussehen und dem Aroma derselben. Sollten jedoch trotz größter Vorsicht die Früchte verunreinigt sein, so dürfen sie nur mit einem feuchten Läppchen abgewischt werden. Weichfleischige Früchte, wie Erdbeeren, werden in ein Sieb bezw. in den Gemüsedämpfer getan und durch mehrmaliges kräftiges Eintauchen in kaltes Wasser von dem anhaftenden Schmutz befreit. Marktfrüchte müssen gewaschen werden, da man nicht weiß, durch wie viele und welche Hände sie gegangen sind und wie sie gelagert haben.

Nur tadellos gesunde, weder zu reife noch zu unreife Früchte dürfen verwendet werden. Erstere würden sofort im Glase zerfallen und unansehnlich werden, letztere haben, da zu unreif, das Aroma der betreffenden Fruchtart in noch nicht genügender Weise ausgebildet, der Säuregehalt ist ein zu großer, welcher auch durch Zugabe größerer Zuckermengen nicht zu verdecken wäre, infolgedessen solche Früchte geschmacklos sein würden. Es wird später bei Beschreibung der einzelnen Fruchtarten noch besonders darauf hingewiesen werden.

Das Einfüllen in die Gläser muß, wenn irgend möglich, bald nach dem Ernten stattfinden.

Die zu verwendenden Geräte müssen, wie bereits bei Beschreibung derselben gesagt, peinlich sauber gehalten werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Gläser, wie namentlich auch die Gummiringe und Deckel, sind jedesmal vor dem Gebrauche in warmem Sodawasser abzuwaschen, mit kaltem Wasser abzuspülen und sofort abzutrocknen. Ein Einschwefeln der Gläser ist nicht notwendig.

Nur guter, reiner, ungebläuter Zucker darf benutzt werden, denn unsauberer Zucker beeinträchtigt nicht allein das Aussehen, sondern auch den Geschmack der eingelegten Früchte. Von den käuflichen Zuckerarten hat sich bis heute der ungebläute Krystallzucker am besten bewährt. Derselbe wird geläutert, d. h. er wird mit der bei den einzelnen Fruchtarten angegebnen Menge Wasser versetzt und unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er vollständig klar geworden ist.

Die zum Einlegen in die Gläser bestimmten Früchte werden meistens, mit Ausnahme einiger Beerenobstarten, in rohem Zustande, also gleich vom Baume fort, in die Gläser gefüllt. Das Einfüllen ist eine Kunst. Es hat so zu geschehen, daß erstens möglichst wenig Hohlräume dabei entstehen, zweitens so fest wie möglich, damit das Obst beim Kochprozesse seine Form nicht verändern kann. Es geschieht dieses durch öfteres Aufstoßen auf die federnde Hand oder auf ein mehrmals zusammengelegtes Handtuch, welches auf dem Tische liegt.

Kleine Früchte werden nicht geteilt, sie bleiben ganz. Größere Früchte werden vorteilhafter halbiert. Beim Einlegen halbierter Früchte hat man darauf zu achten, daß die Schnittflächen, also die inneren Flächen der Frucht, nach innen, die Außenseiten der Frucht jedoch nach außen zu liegen kommen.

Früchte, welche eine harte, häufig bittere und unverdauliche Haut haben, wie Zwetschen, Pfirsiche und Aprikosen, werden vorteilhafter geschält in die Gläser gefüllt. Wie das Schälen geschieht, wird später bei den genannten Fruchtarten besonders beschrieben werden.

Die Gläser müssen vollständig bis an den Rand mit dem Obst angefüllt werden.

Zur Verbesserung des Geschmackes der Früchte dient eine Zuckerlösung, die je nach der Fruchtart, ihrem Säuregehalt und dem persönlichen Geschmack, wie bereits erwähnt, verschieden sein muß und wird.

Dieser Zuckerzusatz dient also, wie gesagt, nur ganz allein zur Verbesserung des Geschmackes, nicht zur Erhaltung der Früchte. Dieselben können auch ohne jeglichen Zuckerzusatz, nur durch Auffüllen abgekochten Wassers sterilisiert werden. Dieses ist ein nicht hoch genug anzuschlagender Wert der Weckschen Einrichtungen, wodurch den Zuckerkranken, was für diese in gesundheitlicher Beziehung von außerordentlicher Wichtigkeit ist, der Genuß des Obstes während des ganzen Jahres ermöglicht wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Die Zuckerlösung oder das abgekochte Wasser wird, wenn sie erkaltet ist, möglichst langsam über die Früchte gegossen, damit die Luft aus den Zwischenräumen entweichen kann. Die Flüssigkeit darf nur fingerbreit vom Rande des Glases zu stehen kommen.

Hat man jedoch sehr viel Obst einzuwecken, oder befürchtet man das „Steigen der Früchte in den Gläsern, so verfährt man anders. Man übergießt die in die Gläser gefüllten Früchte mit der kochenden Zuckerlösung. Ein Springen der Gläser ist nicht zu befürchten, wenn man diese auf ein mehrmals zusammengelegtes, naßkaltes Tuch stellt. Nun läßt man die Gläser etwas erkalten, füllt die Gläser vollends voll bis ca. 3 cm unterhalb des Glasrandes, stellt sie in den Apparat und sterilisiert sofort. Die durch die Zuckerlösung vorgewärmten Gläser kann man ruhig in etwa 40—50 Grad warmes Wasser stellen, wodurch natürlich der Sterilisierungsprozeß auch weit schneller beendet ist, was bei einer größeren Anzahl Gläser wohl ins Gewicht fällt, da schnelleres Arbeiten Ersparnis an Zeit und Feuerung bedeutet.

Bei der Berechnung der zu brauchenden Menge Zuckerlösung nimmt man ungefähr $\frac{1}{3}$ des Glasinhaltes an. Wenn also z. B. 12 Stück $\frac{1}{2}$ Liter-Gläser mit Kirschen eingelegt werden sollen, so rechnet man $12 \times \frac{1}{6}$ Liter $=$ 2 Liter Zuckerlösung. Rechnet man nun für Süßkirschen 300 g Zucker auf 1 Liter Wasser, so erhält man 300 g $\times$ 2 $=$ 600 g Zucker für die 12 Gläser mit Kirschen.

Sollte jedoch von dieser Zuckerlösung etwas übrig bleiben, so kann man dieselbe in Flaschen füllen, kühl aufbewahren oder sterilisieren und dann später für eine folgende Fruchtart benutzen.

Zum Frischhalten des Obstes wählt man vorteilhafter kleinere Gläser, wenn die Familie nicht zu groß ist. Die besten Gläser hierfür sind die $\frac{1}{2}$ Liter-Gläser.

Die mit Früchten gefüllten Gläser werden nun vorsichtig in den Sterilisierapparat gestellt. Hierauf wird der Apparat in den Sterilisiertopf gesetzt und in den letzteren so viel kaltes Wasser hineingegossen, daß die Gläser mit Wasser bedeckt sind.

Zum Töten der Fäulnis- oder Gärungspilze und dadurch zur dauernden Haltbarmachung der Früchte müssen letztere nun eine bestimmte Erhitzung durchmachen, welche je nach der Art der Früchte eine verschiedene sein muß. Nähere Angaben hierüber werden bei den einzelnen Fruchtarten gemacht werden, man halte sich genau an diese und weiche von ihnen nicht ab. Man mache sich überhaupt zum Grundsatz, eher fünf Minuten länger wie angegeben zu erhitzen, als kürzer. Die Angaben für die Erhitzung sind genau nach langjährigen Erfahrungen festgelegt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Man rechnet die Zeit der Erhitzung von dem Augenblick ab, wo das Thermometer die bei den einzelnen Fruchtarten angegebene Temperatur erreicht. Steht demnach bei den Rezepten z. B.: sterilisieren 60 Minuten, so ist damit gemeint, daß man das Wasser im Sterilisiertopf zum Kochen kommen lassen soll. Von dem Augenblick, wo das Wasser kocht, was bekanntlich bei 100° C. eintritt, rechnet man die oben angegebenen 60 Minuten.

Heißt es dagegen: Man erhitze bei 80° C. 60 Minuten, so rechnet man von dem Augenblick an, wo das Thermometer 80° Celsius zeigt, die vorgeschriebenen 60 Minuten und behält diese Temperatur in vorgeschriebener Weise bei.

Eingeschaltet sei hier die Bemerkung, daß wir bei Temperaturen unter 100 Grad stets die Ausdrücke erhitzen, dünsten, eindünsten, bei Milch und Säften erhitzen, und bei diesen bei Temperaturen von 75—80 Grad erhitzen oder pasteurisieren gebrauchen. Bei Temperaturen von 100 Grad gebrauchen wir die Ausdrücke sterilisieren und kochen gleichwertig; bedienen wir uns des Ausdruckes sieden, so bedeutet dies ein Kochen auf langsamem Feuer, ohne daß das Wasser im Wasserbade lebhaft aufwallt.

Naturgemäß braucht ein weites Glas eine längere Zeit, um durchhitzt zu werden, als ein enges, daher wähle man möglichst zu einer Obstart oder zu einmaligem Eindünsten Gläser gleicher Weiten und gleicher Größen. **In den nachfolgenden Rezepten ist die Kochzeit für Früchte nur für ½ Liter-Gläser berechnet. Will man jedoch Früchte in weiteren Gefäßen frischhalten, so müssen bei den angegebenen Kochzeiten 5—15 Minuten, je nach den Gläsern, dazugerechnet werden. Wir wiederholen nochmals: Besser etwas länger, denn kürzer zu erhitzen.**

Während des Erhitzens der Früchte in den Gläsern muß der Sterilisiertopf unter allen Umständen stets geschlossen gehalten werden. Bei diesem Prozeß darf man den Sterilisiertopf nicht direkt aufs Feuer stellen, sondern nur auf die Platte des Herdes. Namentlich ist dieses notwendig beim Sterilisieren von Beeren- und Steinobst. Durch zu plötzliches und starkes Erhitzen dieser Obstarten platzen sie sehr leicht und heben sich in den Gläsern.

Wenn nun die Früchte ihre vorgeschriebene Zeit erhitzt sind, was bei Obst auf möglichst ruhigem Feuer zu geschehen hat, wenn man, wie bereits erwähnt, ansehnliche und nicht geplatzte Früchte haben will, so nimmt man den Sterilisiertopf vom Feuer, stellt ihn an einen möglichst kühlen Platz, nimmt dann den Topfdeckel ab und läßt die Gläser in dem Wasser erkalten. Hat man viel zu sterilisieren, nimmt man den Apparat aus dem Wasserbade und stellt ihn an einen zugfreien Ort, etwa

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

auf einen Tisch, und nimmt, wenn die Gläser schon ungefähr erkaltet sind, die Gläser heraus, kontrolliert aber den Verschluß erst nach dem Erkalten. Weil Steinfliesen die Bodenplatte zu jäh abkühlen, soll man den heißen Apparat nicht auf solche stellen. Hat man zwei Apparate zur Verfügung, so kann man umschichtig und dadurch wesentlich schneller arbeiten.

Die Aufbewahrung der Gläser hat möglichst kühl und dunkel zu geschehen. In einem kühlen, aber nicht dumpfen Raum leiden die Gummiringe nicht und die Gläser sind einem nachträglichen Verderben entzogen. Dunkel sollte der Raum sein, da einige Früchte in den Gläsern unter der Einwirkung grellen Lichtes an ihrer Farbe leiden würden. Sinkt die Temperatur am Aufbewahrungsort unter 0 Grad, so muß für Temperaturerhöhung in passender Weise gesorgt werden.

Der beste Raum ist ein guter Keller. In diesem läßt man sich vom Tischler ein Holzgestell herrichten, auf welchem die Gläser ihren Platz finden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg