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 vn Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwergen

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Visual Library

Die Frischhaltung von Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwergen.

Allgemeines.

Die Benennungen für Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwerge sind technisch wohl von einander zu unterscheiden. Im Volksmunde aber wird mit diesen Namen herumgeworfen; bald wird Mus für Marmelade, bald wird Gelee für Mus genannt.

Mus und Marmelade sind Produkte aus dem Obstmark (Obstfleisch), während Kraut und Gelee Produkte aus dem Obstsaft sind, also hierin ein scharfer Unterschied zu machen ist.

Zunächst gilt als Bedingung, daß das Obst, welches zu diesen Erzeugnissen genommen werden soll, von allerbester Qualität und in reifem Zustande genommen wird. Gedrückte, angefaulte oder sonstwie beschädigte Stellen sind auszuschneiden. Da die Schalen der Früchte bekanntlich das beste Aroma haben, so sollten die Früchte womöglich nicht geschält werden.

Das Kochen dieser Produkte hat so schnell wie möglich bei lebhaftestem Feuer in möglichst weiten und flachen Gefäßen zu geschehen. Je schneller dieselben kochen, desto größer ist das Fruchtaroma, desto heller und schöner die Farbe.

Die fertig gekochten Produkte werden in die sogenannten „rheinischen Geleegläser" gefüllt. Diese Gläser haben eine Umwälzung in der Bereitung dieser Produkte hervorgebracht. Früher war man genötigt, um die genannten Produkte vor dem Verderben zu bewahren, sie entweder stark zu süßen, wodurch erstens die Erzeugnisse ungemein verteuert, andererseits aber ein so süßes Produkt erzeugt wurde, daß dasselbe mit der Zeit beim Genusse anwiderte, oder aber man war genötigt, so stark

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

zu kochen, manchmal drei Tage lang unter fortwährendem Umrühren, daß dadurch das Produkt eine fast schwarze Farbe annahm, brenzlich schmeckte und von Fruchtaroma keine Spur mehr vorhanden war.

Durch die neuen Weck'schen „Geleegläser" ist diesem Mißstand abgeholfen. Dadurch, daß diese sogenannten Produkte nochmals sterilisiert werden, werden sie vollständig vor dem Verderben bewahrt, es werden bei großen Zuckerersparnissen und Ersparungen bei der Feuerung bessere und bedeutend billigere und wohlschmeckendere Erzeugnisse erzielt.

Die Aufbewahrung geschieht ebenso, wie bei der Frischhaltung von Obst und Gemüse angegeben, möglichst kühl, trocken und dunkel.

Frischhaltung von Mus und Marmelade.

Wie bereits erwähnt, versteht man unter Mus und Marmelade Produkte aus dem Obstmark oder Obstfleisch. Dasselbe wird gewonnen, indem die gesäuberten Früchte solange gekocht werden, bis sie zu Brei zerfallen. Dann werden diese Früchte durch ein grobmaschiges Haarsieb getrieben, der Brei wird mit Zucker vereinigt, um abermals aufs Feuer gesetzt zu werden. Unter stetem Umrühren wird dann dieser Brei solange eingekocht, wie gesagt, bei möglichst starkem Feuer und in großen, flachen Gefäßen, bis derselbe seine Dichtigkeit erlangt hat. Dieses prüft man, indem man mittels eines Holz- oder Hornlöffels eine kleine Probe aus dem Kessel entnimmt, mit dem Daumen- und Zeigefinger den Brei ergreift und versucht, beim Auseinandernehmen der beiden Finger den Brei zu einem Faden zu ziehen. Ist dies möglich, dann ist der richtige Zeitpunkt gekommen, um das Produkt in die vorgewärmten Geleegläser zu füllen; ein stärkeres Einkochen ist dann nicht mehr nötig. Die Gläser werden hierauf mit dem Gummiring und Glasdeckel verschlossen, in den Apparat gestellt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

1. Aepfel-Marmelade.

Reife, möglichst aromatische Aepfel werden nach Entfernung schlechter Stellen mit einem Tuche sauber abgewischt, in Stücke geschnitten, mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt und zu Brei verkocht. Dann durch ein Sieb gerieben, wird der Brei gewogen, auf 1 kg Brei ½ kg Zucker dazugegeben, aufs Feuer gestellt und unter fleißigem Umrühren solange eingedampft, bis er, wie bereits erwähnt, Faden zieht. Jetzt werden

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg