

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck - Koche auf Vorrat

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen, [1941]

I. Band

urn:nbn:de:bsz:31-57595

WECK

KOCHE AUF VORRAT

I. BAND

—

ERSTER TEIL

Allgemeines

—

ZWEITER TEIL

Anweisungen für das Frischhalten von Obst,
Mus (Marmelade), Saft, Sulz (Gelee),
Süßspeisen, Gemüsen, Pilzen
und Backwerk



Der Neubearbeitung vierzehnte Auflage

INHALTSVERZEICHNIS ZU BAND I

ERSTER TEIL

Allgemeines

ERSTER ABSCHNITT:	Seite
Geschichte und Wesen des Frischhaltens	9
ZWEITER ABSCHNITT:	
Die Hilfsmittel beim Frischhalten und ihre Behandlung	14
DRITTER ABSCHNITT:	
Vorbereitung der Nahrungsmittel	41
VIERTER ABSCHNITT:	
Frischhaltungsvorgang, Behandlung der frischgehaltenen Nahrungsmittel	44
(Siehe auch die bebilderten Einlagen!)	

ZWEITER TEIL

Anweisungen für das Frischhalten von Obst, Mus (Marmelade), Saft, Sulz (Gelee), Süßspeisen, Gemüse, Pilzen und Backwerk

ERSTER ABSCHNITT:	
1. Obst	47
2. Mus	65
3. Saft	69
4. Sulz	74
ZWEITER ABSCHNITT:	
Gemüse	77
DRITTER ABSCHNITT:	
Pilze	109
VIERTER ABSCHNITT:	
Das Backen im WECK und das Frischhalten von Backwaren	115

Woher das Wort:



„Einwecken“ heißt nicht einkochen oder sterilisieren schlechthin, sondern das Wort „einwecken“ stammt von dem Firmennamen und Markennamen WECK, welches das Kennzeichen für die von der Firma WECK, Öflingen stammenden hochwertigen Konservengläser, Ringe und Einkochapparate ist. – Nur diese dürfen „WECK-Gläser“, „WECK-Ringe“, „WECK-Apparate“ genannt werden!

Deshalb kann nur der „einwecken“ sagen, der beim Einkochen ausschließlich Geräte und Gläser Marke WECK mit der Erdbeere verwendet!

Mit anderen, nicht von WECK stammenden Gläsern können Sie nicht „einwecken“! Die Wörter „WECK“ und „Einweck“ sind der Firma WECK, Öflingen unter den Nummern 300 167 und 223 559 warenzeichenrechtlich geschützt!

WECK garantiert für jedes Glas!

INHALTSVERZEICHNIS ZU BAND II

ERSTER TEIL

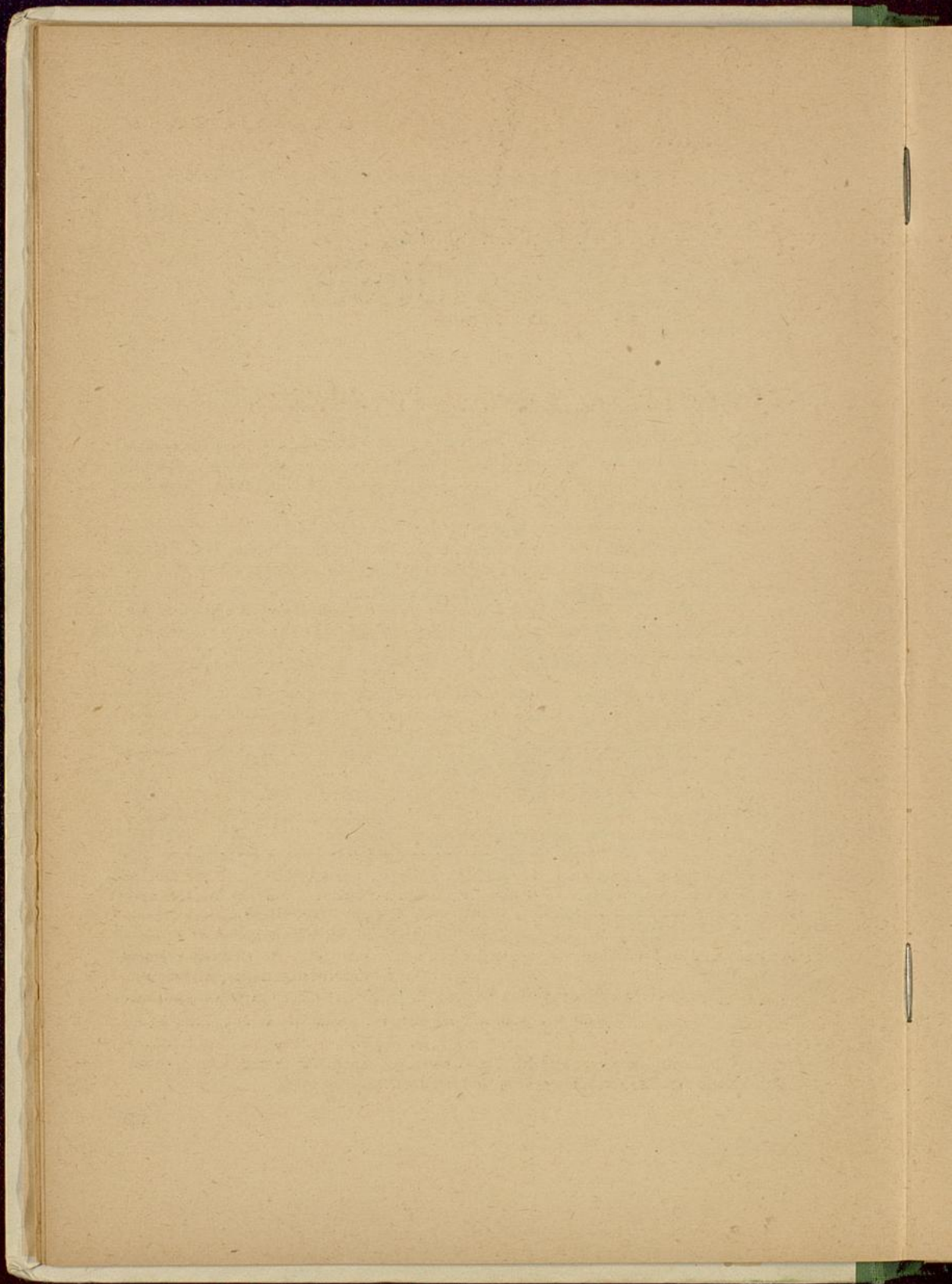
Allgemeine Lehren

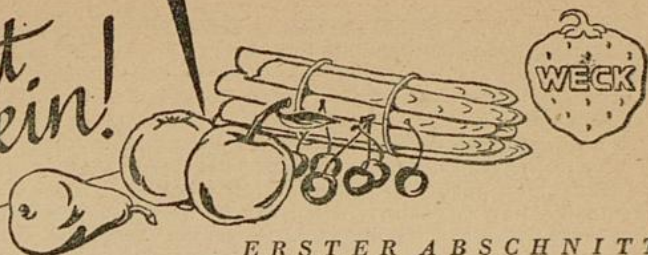
ERSTER ABSCHNITT:	Seite
Einführung	121
ZWEITER ABSCHNITT:	
Beizen	123
DRITTER ABSCHNITT:	
Das Einfüllen, Das Erhitzen, Das Anrichten	125

ZWEITER TEIL

Anweisungen für das Frischhalten von Fleisch- und Fischspeisen

ERSTER ABSCHNITT:	
Das Einkochen roh eingefüllten Fleisches	129
ZWEITER ABSCHNITT:	
Die Verwendung von	
A) Schlachtfleisch: Kalb, Rind, Schwein, Hammel, Pferd, Ziege	135
B) Wildfleisch: Reh, Hirsch, Hase, Kaninchen	164
DRITTER ABSCHNITT:	
Die Verwertung von A) zahmem Geflügel	169
B) Wildgeflügel	175
VIERTER ABSCHNITT:	
Die Verwertung von Fischen, Krusten-, Schaltieren	179
ANHANG:	
A) Suppen, B) Fett, C) Milch, D) Krankenkost	181





Geschichtliches über Das Frischhalten

Die Tatsache, daß Nahrungsmittel verderben, d. h. in Gärung und Fäulnis übergehen und dadurch für die Ernährung unbrauchbar werden, ist allgemein bekannt. Fäulnis und Gärung werden durch kleinste Lebewesen herbeigeführt, die man Pilze, Bakterien oder Bazillen, d. h. Stäbchen, nennt.

Von den vielen Verfahren, die zur Erhaltung der Nahrungsmittel vor dem Verderben empfohlen werden, wie Aufbewahren im Eisschrank, Räuchern, Dörren oder Zugabe von Chemikalien usw., kann keines den dringenden Wunsch, beliebig lange und mit Sicherheit Nahrungsmittel zu erhalten, erfüllen.

Den Weg zu diesem Ziele haben der Physiker Joseph Louis Gay-Lussac und der Koch François Appert gewiesen. Das Wesen seines Verfahrens hat Appert durch den Satz gekennzeichnet: „Erhitzte Nahrungsmittel unter Luftabschluß aufbewahrt, halten sich.“ Die Erfindung wurde durch die Konservenfabriken dem Leben dienstbar gemacht. Die fabrikmäßige Herstellung der Dauerspeisen bedeutete einen großen Fortschritt. Aber das Ziel, dem zugestrebt werden mußte, war noch nicht erreicht. Die Arbeit des Haltbarmachens mußte in den Haushalt verlegt werden. Die notwendigen Hilfsmittel mußten billigst beschafft werden, so daß jedem Haushalt deren Anschaffung möglich war.

Der Weg zu diesem Ziel war lang und beschwerlich. Den ersten Schritt tat der Chemiker Dr. Rempel, indem er eine Vorrichtung herstellte, mittels deren mit leichter Mühe gleichzeitig der Inhalt der Gefäße erhitzt und ein luftdichter Verschuß der zur Aufbewahrung dienenden Gefäße erzielt werden konnte. Dr. Rempel und in großzügiger, jahrzehntelanger Arbeit die Firma J. WECK & CO. in Öflingen (Baden) haben die Erfindung als Höhepunkt einer jahrhundertelangen Entwicklung auf dem Gebiete des Haltbarmachens der Nahrungsmittel ausgebaut und auf einen hohen Stand technischer Vollkommenheit gebracht. Durch unermüdliche Aufklärungsarbeit, durch Vorträge, Aufklärungsschriften, Lehrbücher, Filme und durch die seit dem Jahre 1901 erscheinende Monatschrift „Frischhaltung“ hat die Firma J. WECK & CO. mit ihren anerkannten Erfolgen auf dem Gebiete des Einkochens allen Kreisen die Frischhaltung zugänglich gemacht.

Es sei noch besonders darauf hingewiesen, daß bei Beachtung der Vorschriften dieses Buches die wertvollen Nährstoffe und Vitamine nach wissenschaftlichem Urteil erhalten bleiben, was für die Ernährung, zumal im Winter oder in obst- und gemüsearmen Zeiten, sehr wichtig und wertvoll ist.

Das Wesen Des Frischhaltens in Gläsern Marke WECK

Das durch die Firma WECK eingeführte Frischhaltungsverfahren läßt sich kurz wie folgt kennzeichnen: Nahrungsmittel werden in Gläser gefüllt, auf deren Rand werden Gummiringe und auf diese Deckel gelegt. Diese werden durch Federn oder Bügel festgehalten. Die Gläser werden in das Wasser im Einkochtopf WECK gestellt, und dieses wird dann auf die im Einkochbuch WECK vorgeschriebenen Hitzegrade gebracht. Dadurch wird der Inhalt der Gläser, der aus Nahrungsmitteln und Luft besteht, erhitzt. Durch die Erhitzung werden einmal die den Nahrungsmitteln anhaftenden Bakterien getötet, und zugleich wird nach dem Naturgesetze, daß Wärme Körper ausdehnt, die Luft in den Gläsern ausgedehnt. Sie übt daher einen Druck auf Wandung und Deckel des Glases aus. Der Deckel gibt nach, sobald und solange der Druck aus dem Innern stärker ist als der von der Feder oder dem Bügel ausgeübte Gegendruck. Infolgedessen tritt ein Teil der Luft aus dem Glase aus. Der Zutritt neuer Luft wird durch den Druck der Feder oder des Bügels verhindert. Wenn später die Gläser und deren Inhalt erkalten, ziehen sich dieser und die noch vorhandene wenige Luft zusammen. Es entsteht so ein luftverdünnter Raum. Der auf dem Deckel lastende atmosphärische Druck überwiegt den, der aus dem Innern des Glases entgegenwirkt, wodurch der Deckel luftdicht festgehalten wird.

Läßt man die Luft in das Glas einströmen, indem man an einem vorstehenden Ansatz den zwischen Glas und Deckel gelegten Gummiring möglichst breit mit Daumen und Zeigefinger faßt und herauszieht, so wird das Glas geöffnet, und der Deckel läßt sich vom Glas nehmen.

„Konservieren?“ „Sterilisieren?“ „Einkochen?“
„Frischhalten?“ „Einwecken?“

Dem geschilderten Vorgang gibt man verschiedene Namen. Man spricht von „Konservieren“ oder nach dem Vorgehen der Firma WECK mit einem guten deutschen Worte von „Frischhalten“ der Nahrungsmittel, wenn man das Hauptgewicht auf den erstrebten und erzielten Erfolg legt; von „Erhitzen“ oder „Einkochen“, wenn man kurz den am meisten in Erscheinung tretenden Teil des Vorganges bezeichnen will, von „Sterilisieren“, d. h. Keimfreimachen, wenn man betonen will, daß die den Nahrungsmitteln anhaftenden Bakterien getötet werden.

Warum wohl sagen wir „EINWECKEN“?

So kurz wie der Name „WECK“, so kurz war die Zeitspanne, in der er für uns Hausfrauen zum Begriff wurde.

WECK war der Pionier fürs richtige Einkochen, für die sichere Frischhaltung.

Seit wir WECK-Gläser und -Geräte kennen, kochen wir ohne Verlust und ohne Einbuße an Geschmack und Nährwert auf Vorrat, haben wir Obst und Gemüse mitten im Winter, stehen in unserer Kammer Fleisch, Wild, Geflügel, Fische, Sülze, Suppen, Tunken, Fett und Milch stets appetitlich frisch bereit.

Was lag deshalb näher, als die vielen Bezeichnungen – wie Einkochen, Frischhalten, Konservieren, Sterilisieren u. ä. – zusammenzufassen.

„EINWECKEN“! Mit einem Wort ist alles gesagt. Zugleich ist dieses Wort ein Dank, eine Anerkennung, ja ein Denkmal für eine große Pionierleistung.

Darum werden wir auch nie vergessen:

„EINWECKEN“ wurde abgeleitet vom Markennamen „WECK“

„EINWECKEN“ kann man also nur in Gläsern und Geräten Marke



Kampf dem Verderb

durch



Die Vorteile

Des Einkochens in Gläsern Marke WECK

Wenn der oberste Grundsatz der Sparsamkeit heißt: Sammeln in Zeiten des Überflusses und erforderlichenfalls Einkaufen in Zeiten, da die Waren wohlfeil sind, um sie aufzuheben für die Zeit des Mangels und der Teuerung, — dann spart man, indem man im Haushalt frischhält, sicherlich am rechten Ort und in der rechten Weise mit glänzendem Erfolge. Zudem ist es ein Gebot jeder Zeit, durch Frischhalten der Nahrungsmittel deren Verderben zu verhindern.

Wer also frischhält, steht in vorderster Linie in

Kampf gegen Verderb!

Die Erfahrung beweist, daß die übrigens nicht einmal großen Kosten der Anschaffung von Hilfsmitteln für die Dauerspeisenbereitung im Haushalt sich bald reichlich bezahlt machen. Ohne Dauerspeisen ist nun einmal nicht auszukommen. Die Hausfrau, die sie selber bereitet, braucht sie nicht um teures Geld zu kaufen. Hinzu kommt, daß sie Dauerspeisen ganz nach ihrem Geschmack hat, wegen deren Beschaffenheit sie völlig unbesorgt sein darf, weil sie die frischen Nahrungsmittel gesehen und sich überzeugt hat, daß sie fehlerfrei waren, woraus folgt, daß sie fehlerfrei bleiben, wenn beim Frischhalten alle Vorschriften beachtet worden sind.

Die Hausfrau, die selber frischhält, hat jederzeit vorrätig, was sie braucht: Obst, Gemüse, Fleisch, Wild, Säfte, Milch (fertig zum Genuß für Säuglinge), Süßspeisen, Backwerk, Pudding. Sie kommt nicht in Verlegenheit, wenn unerwartet Besuch kommt, wenn Familienglieder erkranken; sie hat Obst vorrätig für Zuckerkrankte (Diabetiker), kühlende Fruchtsäfte für Fieberkranke; sie erkennt dankbar und voll Freude, wie außerordentlich wertvolle Dienste gerade in Krankheitsfällen alle Arten frischgehaltener Nahrungsmittel leisten.

Sie spart Zeit, indem sie auf Vorrat kocht für Tage, an denen sie abwesend sein muß oder mehr als sonst in Anspruch genommen ist; sie bereitet Speisen auf Vorrat, um sie auf Ausflügen oder in den Wochenendaufenthalt mitzugeben oder mitzunehmen, denn auch fertigzubereitete Speisen lassen sich frischhalten; sie hebt Bratenreste auf, um sie zu gegebener Zeit wieder vorzusetzen. Sie empfindet Freude und Genugtuung, wenn sie ihre herrlichen Vorräte überblickt, und hört sich von den Gästen, denen sie die Schätze zeigt, mit berechtigtem Stolz als tüchtige Hausfrau preisen. Und alle diese Vorteile sichert sie sich mit leichter Mühe. Sie empfindet die Arbeit, die notwendig ist, kaum als Anstrengung. So einfach, so bequem ist alles eingerichtet. Das werden die nachfolgenden Ausführungen zeigen.



Der Vitaminreichtum der Haushaltskonserven

Die Ergebnisse der neuesten wissenschaftlichen Forschungen über den Vitamin- und Nährstoffgehalt der eingekochten Nahrungsmittel erhöhen die Bedeutung des Einkochens in Gläsern Marke WECK. Namhafte Forscher, wie die Professoren Scheunert, Ragnar-Berg usw., sowie ausgedehnte wissenschaftliche Untersuchungen der verschiedensten eingekochten Nahrungsmittel aus der Versuchsküche der Firma WECK weisen nach, daß das Einkochen nach den Anleitungen der Einkochbücher WECK die Nahrungsmittel einwandfrei und vollwertig frischhält.

„Einkochen“ oder nur „Luft entziehen“?

„Einkochen“ heißt: Nahrungsmittel durch Erhitzen in luftdicht verschließbaren Gläsern keimfrei machen und gleichzeitig von der Luft abschließen. Die Einkocheinrichtung, wie sie die Firma WECK Öflingen liefert, ist geeignet, Konserven so herzustellen, daß sie dauernd haltbar bleiben. Das Arbeiten mit den Einrichtungen Marke WECK nennt man „EINWECKEN“. Mit anderen Einrichtungen kann man nicht „EINWECKEN“!

Lediglich das Auspumpen von Luft aus dem Glas oder die durch Verbrennen von Weingeist an einer Vorrichtung am Deckel oder in besonderen schwimmenden Schälchen erzielte Luftverdünnung oder das Einblasen heißen Wasserdampfes genügen nicht, um Konserven dauernd haltbar zu machen.

Das ist unmöglich und verursacht Geldverlust! Deshalb weg mit den „Luftpump-“ oder ähnlichen sogenannten „Schnellverschlußverfahren“!

Verlangen Sie die ausführlichen Urteile von Fachleuten unentgeltlich!



Die Versuchsstelle für Hauswirtschaft
des Deutschen Frauenwerkes in Leipzig schreibt
unter anderem:

„Allein durch Schaffung eines luftverdünnten Raumes über dem Einmachgut werden die nach der Zubereitung noch vorhandenen bzw. die beim Einfüllen hinzugekommenen Keime (Reinfektion) weder entfernt noch vollständig abgetötet. Es gibt nämlich Keime (Sporen), die gegen Hitze äußerst widerstandsfähig sind. Sie können nur dadurch vernichtet werden, daß nach ihrem Auskeimen eine zweite oder sogar dritte Sterilisation erfolgt. Der luftverdünnte Raum wirkt durchaus nicht hemmend auf die Lebenstätigkeit aller Keime ein, denn es gibt solche (Anaerobier), für deren Entwicklung der Ausschluß von Luft besonders günstig ist.

Dank einer rührigen Reklame haben die „Frischhaltungsapparate“ dennoch in vielen Haushaltungen Eingang gefunden. Dazu mag auch der Hinweis beigetragen haben, daß dieses Schnellkonservierungsverfahren im Gegensatz zu der alten Sterilisiermethode die Vitamine weitgehend erhalten soll. Nach neueren Forschungen ist es aber nicht zutreffend, daß in den nach bewährten Vorschriften richtig sterilisierten Lebensmitteln die Vitamine gänzlich zerstört werden. Sie erleiden höchstens eine Quantitätseinbuße.

Die sich bei der Versuchsstelle und dem Städtischen Chemischen Untersuchungsamt in Leipzig immer mehr häufenden Klagen über die schlechten Erfahrungen mit „Frischhaltungsapparaten“ gaben, wiewohl die rein theoretischen Betrachtungen allein schon eine allgemeine Empfehlung der Apparate nicht zuließen, Veranlassung, eine umfassende praktische Prüfung der Frage vorzunehmen. Die Versuche wurden an Fleisch, Gemüse aller Art (grüne Bohnen, grüne Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Blumenkohl, Spargel, Pilze, Tomaten) und Obst (Stachelbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Pfirsiche, Pflaumen, Preiselbeeren, Apfelsmus) vorgenommen.

Das Ergebnis der Versuche entsprach den theoretischen Betrachtungen. Sie erbrachten den Beweis, daß die mit Luftverdünnung arbeitenden Apparate zur Haltbarmachung von Lebensmitteln im Haushalt nicht empfohlen werden können.

Auch die mit Heißdampf arbeitenden Apparate, deren Wirkung auf dem Prinzip der Luftverdünnung beruht, wurden eingehend geprüft. Die Ergebnisse dieser Versuche stimmten mit den obengeschilderten überein. Die Versuchsstelle muß daher auch diese Apparate ablehnen.“



Die Qualitätsmarke
für
KONSERVEN-
GLÄSER



ZWEITER ABSCHNITT

Die Hilfsmittel beim Frischhalten und ihre Behandlung

A. Gläser und Deckel

Bei der Verarbeitung der wertvollen Nahrungsmittel zu Dauerspeisen genügt nicht nur ein unbedingt sicheres Verfahren, sondern man braucht auch durchaus zuverlässige, guten Erfolg verbürgende Hilfsmittel. Den hohen Anforderungen, die an solche Hilfsmittel gestellt werden müssen, genügen die Konservengläser, Einkecheinrichtungen und Saftgewinner Marke WECK in vollkommener Weise. Der äußerst sorgfältig durchgeführte Herstellungsvorgang schließt jede Fehlerquelle aus.

Jedes Glas Marke WECK ist auf Sprung- und Verschlussicherheit geprüft!

Gerade auf den vollständig eben und glatt geschliffenen Rand des Glases und des Deckels wird bei der Herstellung wie auch bei der Nachprüfung besondere Sorgfalt gelegt, denn der ebene Schliff ist die Voraussetzung für einen festen und luftdichten Verschluss. Eine breitere Auflagefläche für den Ring, wie sie durch sogenannte Rillen im ungeschliffenen Glasrand herbeigeführt werden soll, ist nicht nur nicht notwendig und damit überflüssig, sondern sie erschwert auch das Öffnen der Gläser. WECK will der Hausfrau nur ein unbedingt zuverlässiges, fest schließendes Glas in die Hand geben, und deshalb verzichtet WECK nicht auf das Ebenschleifen der Glas- und Deckelränder. Es ist daher verständlich, wenn die Gläser Marke WECK wenige Pfennige mehr kosten als andere Konservengläser. Die Gläser Marke WECK sind aber dennoch sehr billig im Gebrauch. Ihre Zuverlässigkeit ist sprichwörtlich geworden.

Außerdem haben die Gläser Marke WECK den Vorzug, daß sie leicht gründlich gereinigt werden können. Es gibt keine scharfwinkligen Ecken und Falze, in denen Reste der Flüssigkeit oder des Inhalts sitzenbleiben können, die dann einen später eingefüllten Inhalt unbedingt verderben müssen. Gläser Marke WECK können auch ohne weiteres für jeden beliebigen Inhalt verwendet werden und brauchen im Innern keinen besonderen lackartigen Überzug, der sie gegen die Einflüsse der in den Nahrungsmitteln enthaltenen Säuren und Salze schützen müßte. Gläser Marke WECK können selbst in feuchten Kellern nicht anlaufen.

Ein weiterer Vorteil der Gläser ist die Durchsichtigkeit. Man kann jederzeit sehen, was im Glas ist. Es gibt keine unliebsame Verwechslung, die Kontrolle und die Nachprüfung sind ohne weiteres möglich, und man kann, wenn einmal etwas übersehen worden ist, rechtzeitig den Fehler erkennen und meist den Inhalt retten. Dazu bringt der Anblick der stattlichen Reihe von selbstbereiteten Dauerspeisen in den Gläsern Marke WECK der Hausfrau große Freude, und mit Stolz zeigt sie Freundinnen und Bekannten ihre Vorräte.

Wenn man gelegentlich dem Einwand begegnet, daß infolge der Durchsichtigkeit des Glases das Licht einen verfärbenden Einfluß auf den Inhalt ausübe, so ist dem entgegenzuhalten, daß man ein Verfärben, soweit es nicht auf die Sorteneigentümlichkeit der Nahrungsmittel zurückzuführen ist, dadurch vermeiden kann, daß man die Gläser dunkel stellt oder durch einen dunklen Vorhang gegen das Licht schützt. Ferner sind auch die Gläser sozusagen keiner Abnutzung unterworfen.

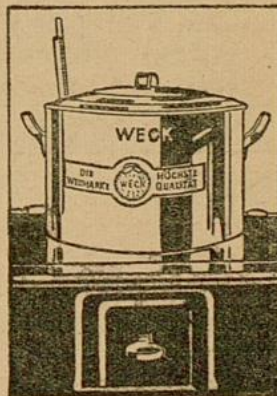
Schließlich sei auch hier gleich der Einwand widerlegt, als ob man mit Gläsern nicht schnell genug arbeiten könne. Wo es sich um einen großen Haushalt handelt oder wo große Mengen Obst, Gemüse oder gar Fleisch anfallen, kann man mit Hilfe des „Großküchen-Einkochtopfes“ Marke WECK an einem Tag über 100 Gläser sorgfältig und regelrecht einkochen, so daß ein schnelles und vor allem unbedingt zuverlässiges Einkochen gewährleistet ist. (Siehe die Beschreibung dieses Großküchentopfes!)

Die Gläser werden in zweckmäßiger Form und Größe geliefert. Sie können jederzeit für jeden beliebigen Inhalt verwendet werden. Die Gläser Marke WECK sind, wenn man sie mit der entsprechenden Vorsicht behandelt, von unbegrenzter Lebensdauer. Für ihre hochwertige Beschaffenheit bürgt das bekannte Gütezeichen „Die Erdbeere mit dem Wort WECK“, auf das man stets achten wolle, damit man auch wirklich die in der ganzen Welt millionenfach bewährten Gläser Marke WECK erhält und nicht etwa durch Mißbrauch des Markenwortes WECK oder der Ausdrücke „WECK-Gläser“, „Einwecken“ oder ähnliches getäuscht und zum Kauf geringwertiger Nachahmungen verleitet wird.

Die geleerten Gläser säubere man gleich in einer heißen iMi-Lösung und lasse sie auslaufen. Man stelle sie mit der Öffnung nach oben fort, damit sie keinen dumpfigen und muffigen Geruch annehmen. Die ebenso gereinigten Deckel lege man in ein Kästchen, in das man von vorn ein schräg stehendes Brettchen eingesetzt und zwei von vorn nach hinten steigende Lättchen angebracht hat. So schräg hintereinanderliegend, lassen sich die Deckel am besten vor Stoß und Absplitterungen schützen.



Das Kennzeichen für Gläser Marke WECK: die Erdbeerschutzmarke mit dem Wort WECK. Nur die so gekennzeichneten Gläser sind die weltbekanntesten und begehrtesten Konservengläser der Weltfirma J. WECK & CO., Öflingen (Baden).



Gläser und Flaschen Weltmarke WECK



brauchbar für alle Nahrungsmittel, wie
Obst, Gemüse, Fleisch, Wurst, Sülze, Fische, Saft und Süßmost



WECK eng, 90 mm DIN

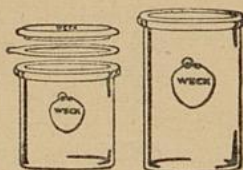


1/2 Ltr.
Nr. 2

1 Ltr.
Nr. 4

Dazu passend: Ring Nr. 15, Deckel
Nr. 11 B, Bügel Nr. 23 oder 23 A

Sehr weit, 155 mm DIN



2 Ltr.
Nr. 7 D

3 1/2 Ltr.
Nr. 7 C

Ring Nr. 16 B, Deckel Nr. 13 B
Bügel Nr. 25 D

Miniaturgläser sehr eng 38 mm



1/10 Ltr.
Nr. 65 C

1/5 Ltr.
Nr. 65 D

Ring 65 F, Deckel 65 E
Bügel Nr. 25 C

WECK weit, 120 mm DIN



3/4 Ltr.
Nr. 6 B

1 Ltr.
Nr. 6

1 1/2 Ltr.
Nr. 6 J

2 Ltr.
Nr. 7

Dazu passend: Ring Nr. 16, Deckel Nr. 13 A, Bügel Nr. 25 oder 25 E

Sturzgläser



1/2 Ltr.
Nr. 6 F

1 Ltr.
Nr. 6 H

WECK Saftflaschen



3/10 Ltr.
Nr. 8 C

1/2 Ltr.
Nr. 8 D

3/4 Ltr.
Nr. 8 C

Dazu passend:
Ring Nr. 17
Stöpsel „ 14
Bügel „ 25 A

DIN

Haushalt-Konservenflasche.
Besonders für Süßmost u. Saft



Ring Nr. 10 B
Stöpsel „ 10 A
Bügel „ 10 C

Die Größen und Formen
der Gläser Weltmarke



entsprechen den Maßen
des Normenausschusses.

WECK ist berechtigt zur
Führung des Sonnenstem-
pels des Deutschen
Frauenwerks



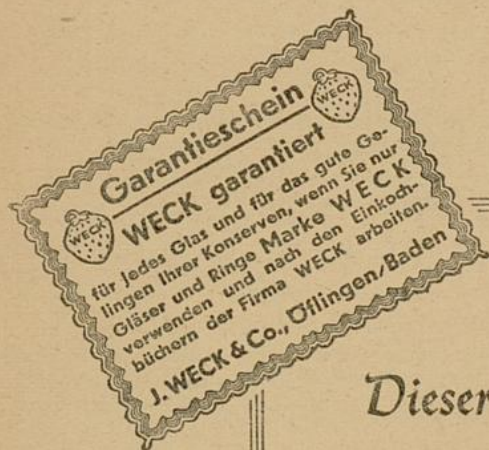
Kalte Gläser niemals in sehr heißes Wasser stellen!

B. Gummiringe

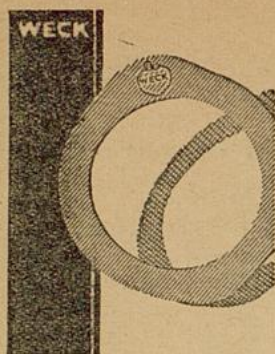
Die Gummiringe, die zwischen Glas- und Deckelrand gelegt werden, dienen dazu, den vollständig luftdichten Abschluß herbeizuführen und zugleich ein bequemes Öffnen des Glases zu ermöglichen.

Von der Beschaffenheit des Gummiringes hängt viel für das Gelingen des Frischhaltens ab. Er darf nicht hart sein und nicht die geringste Beschädigung haben, weil diese der Luft den Zutritt gestatten würde. Er muß elastisch sein, weil er andernfalls beim Ziehen an den Ansätzen zerreißen würde. Von den Gummiringen gilt deshalb ganz besonders, daß nur die besten gut genug sind. Man nehme deshalb nur die aus den besten Rohstoffen mit peinlichster Sorgfalt hergestellten Gummiringe Marke WECK, die durch den Stempel „WECK“ in der Erdbeere auf einem der Ansätze gekennzeichnet sind. Nur, wenn zu den Gläsern Weltmarke WECK, sowohl neuen wie alten, auch die Geräte und Zubehörteile und vor allem die Ringe Marke WECK verwendet werden, garantiert WECK für jedes Glas. Billige Nachahmungen, die vielleicht gar unter Mißbrauch der Markenwörter „WECK“ oder „Einweck“ als gleich gut, als „passend für WECK“, als „WECKform“, als „We-Form“, als „zum Einwecken“ oder ähnlich angeboten werden, weise man zurück. Man wolle uns etwaigen Mißbrauch anzeigen.

Stets achte man auf die Erdbeermarken WECK! Nur wer ausschließlich die Marke WECK verwendet, darf sich des Ausdrucks „einwecken“ bedienen.



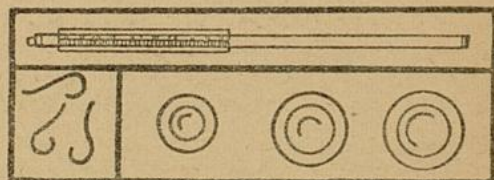
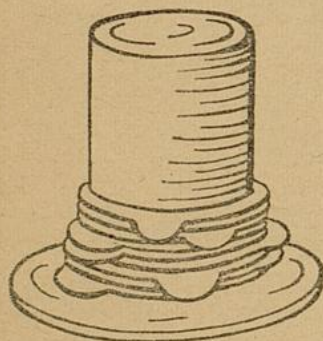
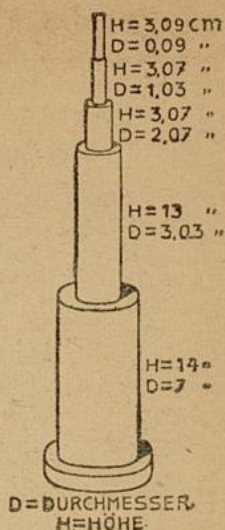
Dieser Garantieschein
liegt jedem Glas
Marke WECK bei



Das Kennzeichen für die Gummiringe Marke WECK: die Erdbeerschutzmarke mit dem Wort WECK. Nur so gekennzeichnete Ringe sind WECK-Ringe. Sie gewährleisten sicheren Verschluss und mehrmaligen Gebrauch.

Bei der Frischhaltung von Fleisch und fetthaltigen Speisen wirken die aufsteigenden Dämpfe und Flüssigkeiten leicht nachteilig auf den Gummi, so daß dieser wellig wird. Dem Mißstand begegnet man, wie später zu zeigen sein wird, dadurch, daß man die Gläser nicht zu hoch füllt und daß man langsam erhitzt.

Von größter Wichtigkeit ist auch die richtige Behandlung der Ringe vor und nach dem Gebrauch. Für die Behandlung bringen die Ausführungen auf der folgenden Seite besondere Winke und Anleitungen. Wer diese befolgt, wird an seinen Ringen Marke WECK Freude haben und sie oftmals benutzen können.



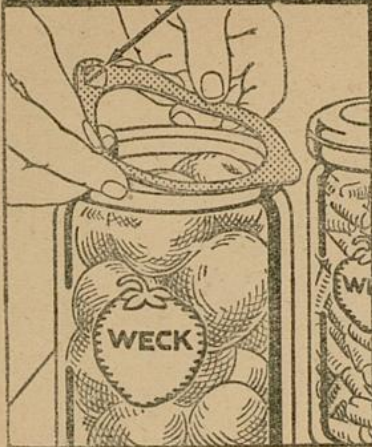
Wer es ganz bequem und schön haben will, nehme ein Kistchen, in dem man drei oder mehr Holzrollen für die verschiedenen Ringweiten befestigt. Man kann zugleich auch noch eine Ecke für Federn und Bügel und einen Raum für das Thermometer einbauen.

Sagen Sie Ihren Bekannten



daß nur der von „einwecken“ sprechen darf, der ausschließlich die Gläser und Geräte Weltmarke WECK, der Firma WECK Oflingen benutzt!

**Konservenglasringe Marke WECK
erkennen Sie an diesem Stempel!**



Ihre Konserven gelingen,

wenn Sie zu den Gläsern Marke WECK auch Ringe Marke WECK, beide mit der Erdbeerschutzmarke gekennzeichnet, verwenden. Ringe Marke WECK halten länger, wenn sie richtig behandelt werden.

Folgende Winke mögen Ihnen helfen:

Reinigen. Vor dem Gebrauch wie auch nach dem Leeren der Gläser wasche man die Ringe Marke WECK in gut warmer iMi-Lösung, spüle sie mit frischem Wasser gründlich ab, lege sie zum Trocknen auf ein nicht faserndes Tuch und decke ein gleiches Tuch darüber. Beim Abreiben der Ringe könnten leicht Fasern an ihnen

haften bleiben, die einen luftdichten Verschuß der Gläser unmöglich machen.

Aufbewahren. Die Ringe Marke WECK sollen an einem kühlen, dunklen, trockenen, luftigen aber nicht zugigen Ort liegend, niemals hangend aufbewahrt werden. Am besten legt man sie in eine Pappschachtel, deren Stirnseiten durchlöchert sind, damit Luft Zutritt hat. Auch die fertigen Konserven soll man an einem so beschaffenen Ort aufbewahren. Andernfalls trocknen die Ringe aus und werden hart und brüchig und damit für später unbrauchbar.

Ringe Marke WECK nie am Herd oder in der Sonne aufbewahren und nie an den Fensterrahmengriff oder an einen Nagel an der Wand aufhängen.

Fett und Säuren von den Ringen fernhalten! Diese greifen die besten Gummiringe an und weichen sie auf. Die Ringe weiten sich und sind später unbrauchbar.

Fetthaltige Nahrungsmittel nicht zu hoch einfüllen! Solche Inhalte höchstens bis 2 Finger breit unter dem Rand einfüllen. Stark steigende Wurst- und Pastetenmassen nur bis zu $\frac{2}{3}$ oder $\frac{1}{2}$ der Gläserhöhe füllen!

Nie zu stark kochen lassen! Es kann leicht etwas vom Inhalt auskochen und den Ring angreifen. Außerdem besteht die Gefahr, daß das Glas nicht luftdicht schließt.

Ringe vor trockener Hitze schützen! Am besten ist die Erhitzung im Wasserbad. Wer aber in den Brat- oder Backröhren von elektrischen oder Gasherden oder in Grudeherden einkochen muß, stelle ein Gefäß mit Wasser ein, damit der Dampf die Ringe feucht hält. Vor allem dafür sorgen, daß die Ringe nicht zu nahe an der Heizquelle sind!

Deshalb nicht zu hohe Gläser verwenden!

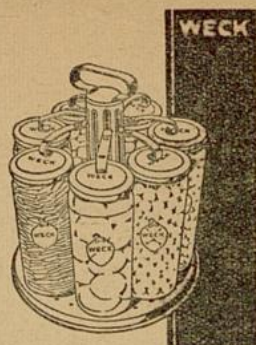
C. Einkochgeräte und weitere Hilfsmittel Marke WECK

Der einfache, aber sinnreich gearbeitete Gläserhalter (Apparat) Nr. 18 dient dazu, die Gläser während des Erhitzens und bis zum Erkalten mittels Federn festzuhalten. Der Gläserhalter besteht aus einer starken durchlocherten Bodenplatte, auf der in der Mitte eine mit Schlitzfenstern für die Federn versehene Röhre senkrecht befestigt ist. Er ist im Vollbade verzinkt und hat eine lange



Einkochtopf Marke WECK. Seine solide, starke und praktische Ausführung hat ihn bei allen Hausfrauen beliebt gemacht. Er dient zugleich als Topf zum Saftgewinner WECK Nr. 48 C.

Lebensdauer. Passend zu diesem Gläserhalter wird der Einkochtopf Marke WECK geliefert, der unter Nr. 30 verzinkt und unter Nr. 31 braun-emailliert hergestellt wird. Hat man nur ein oder zwei Gläser einzukochen, ist es zweckmäßig, den kleinen Gläserhalter (Nr. 19) und den kleinen Einkochtopf (Nr. 29) zu benutzen, um Heizstoff zu sparen.



Gläserhalter Marke WECK haben sich in ihrer zweckmäßigen, starken Ausführung außerordentlich bewährt. Während andere Gläserhalter nur 6 Gläser zu fassen vermögen, gehen auf den Gläserhalter Marke WECK sieben 1 Liter-Gläser.

Der Großküchen-Einkochtopf WECK

Die Firma WECK liefert aber auch für Großküchen einen besonders großen Einkochtopf mit 50 cm Durchmesser, der 23 hohe Gläser mit 1 Liter Inhalt, 12 mit 2 Liter oder 5 mit 3 1/2 Liter faßt. Dieser sehr große Topf bewährt sich ganz besonders bei der Hausschlachtung, weil er durch sein großes Fassungsvermögen das Einkochen großer Mengen Konserven ganz bedeutend beschleunigt. Wenn die Anschaffung dieses sehr großen Topfes für einen einzelnen Haushalt zu teuer erscheinen sollte, empfiehlt sich die Anschaffung gemeinsam mit befreundeten Haushaltungen oder die leihweise Benutzung gegen eine Leihgebühr, die man der anerkannten WECK-Verkaufsstelle zahlt.

Gegebenenfalls kann man auch einen etwa vorhandenen Wasch- oder Futterkessel benutzen. Man läßt sich dann einen durchlocherten Blecheinsatz oder einen Holzrost, gegebenenfalls auch zwei solche machen. Auf diese Roste werden die Gläser gestellt. Der zweite Rost wird auf die Bügel der auf dem ersten Rost stehenden Gläser gelegt. Alsdann setzt man die zweite Reihe Gläser darauf. Den Zwischenrost kann man auch entbehren, wenn man die untere Lage Gläser so stellt, daß man die zweite Lage jeweils zwischen die Bügel der unteren Gläser stellen kann. Den Deckel müßte man allerdings mit einem Loch für das Thermometer versehen lassen, und

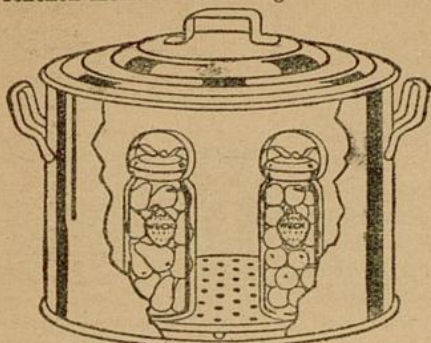


Klein. Gläserhalter WECK (Nr. 19)

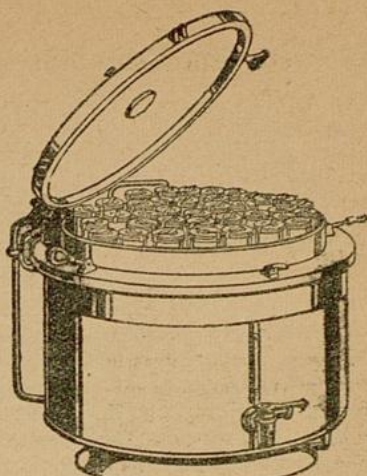


Kleiner Einkochtopf WECK (Nr. 29)

zwar so, daß das Thermometer noch in das Wasser hineinragt. Gegebenenfalls läßt man sich einen mit dem Thermometerloch versehenen Holzdeckel anfertigen.



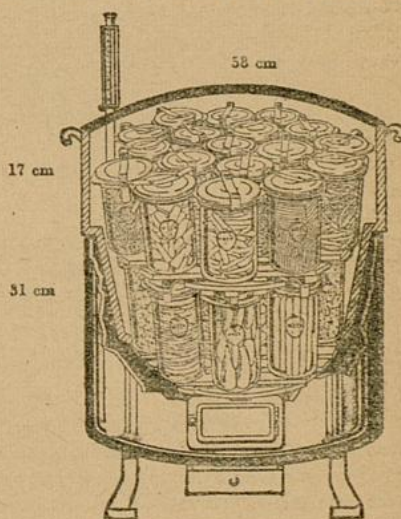
Großküchen-Einkochtopf WECK (Nr. 30 A)



Anstaltskessel

Man füllt das Wasser erst ein, nachdem die Gläser auf den Rost gestellt sind. Das Wasser kann über den untersten Gläsern stehen, denn der Bügeldruck verhindert, daß Wasser in das Glas eindringt. Nach Ablauf der Einkochzeit läßt man zunächst vom unteren Hahn oder mittels eines Saugschlauches das Wasser ab, um dann die Gläser herauszunehmen. Man nehme immer zuerst die außenstehenden Gläser heraus, damit der Rost nicht umkippen kann. Bei dem großen Durchmesser solcher Kessel kann man eine sehr große Anzahl Gläser auf einmal erhitzen. Der abgebildete Kessel faßt z. B. im unteren Teil 21 Gläser Marke WECK Nr. 4 zu 1 Liter. Der obere Teil faßt 18 Gläser Marke WECK Nr. 6 H zu 1 Liter. Ein anderer Kessel mit 65 cm Durchmesser oben, 53 cm Durchmesser unten und 36 cm Höhe würde etwa 25 Gläser Marke WECK Nr. 4 fassen. In diesem Waschkessel lassen sich also insgesamt 32 bis 48 Gläser mit zusammen 36—48 Liter Inhalt auf einmal unterbringen.

In Betrieben, zumal in Anstalten, Sanatorien, Krankenhäusern u. ä. benutzt man zum Einkochen größerer Mengen Konserven mit gutem Erfolg die vorhandenen großen Koch- bzw. Dampfkessel. Zum Einstellen der Gläser läßt man sich geeignete Körbe herstellen, mittels deren man die Gläser in die Kessel stellt. Es können bis zu 100 oder gar 150 Gläser auf einmal eingestellt werden. Die Erhitzung erfolgt im Wasser- oder Dampfbad. Viele Anstalten stellen auf diese Weise viele Tausende Konserven jährlich in den Gläsern Marke WECK her. Sie sind mit diesem Verfahren außerordentlich zufrieden.



Boden des Kessels 46 cm

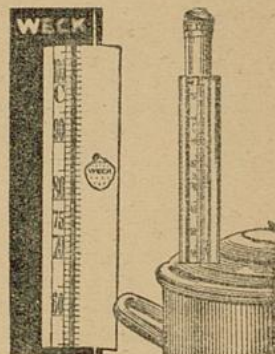
Das Thermometer Marke WECK

Zu Gläserhalter, Topf, Federn und Bügeln tritt als ein weiteres, sehr wichtiges Hilfsmittel der Frischhaltung das Thermometer (Nr. 35 B). Um die Hitze genau feststellen zu können, ist unbedingt ein Thermometer erforderlich. Auch hier scheint der Hinweis unerlässlich, daß die von der Firma WECK gelieferten Thermometer sich in jahrzehntelangem Gebrauch aufs beste bewährt haben und deshalb empfohlen werden dürfen; und es ist nicht überflüssig, vor minderwertigen, vielleicht auf den ersten Blick etwas billiger erscheinenden Nachahmungen dringend zu warnen.

Um Mißerfolge zu vermeiden, ist von Zeit zu Zeit das Thermometer nachzuprüfen. Bei Unregelmäßigkeiten, wie ruckweisem Steigen oder unterbrochener Quecksilbersäule, ist eine Probe auf Zuverlässigkeit vorzunehmen. Gelingt es nicht, etwaige Zwischenräume dadurch zu beseitigen, daß man das Thermometer in der Mitte faßt und die Quecksilberkugel nach unten kräftig schlägt, so wie man es mit Fieberthermometern tut, dann ist schon hierdurch die Unbrauchbarkeit erwiesen. Gelingt dies dagegen, so stellt man einen weiteren Versuch an. Zunächst wärmt man das Thermometer mit der Schutzhülse in warmem Wasser vor, hält es dann in ein Gefäß mit kochendem Wasser und sieht zu, ob die Quecksilbersäule gleichmäßig steigt. Nur wenn das der Fall ist, ist das Thermometer unverletzt. Dagegen ist es beschädigt und durch ein neues zu ersetzen, wenn das Quecksilber unregelmäßig und ruckweise steigt und, nachdem es aus dem Wasser genommen worden ist, stoßweise wieder fällt.

Hierbei ist aber ein Umstand nicht außer acht zu lassen. Wir sind zu sagen gewohnt, daß das Wasser bei einer Hitze von 100 Grad Celsius kocht. Das ist nur bedingt richtig. Genau und vollständig müßte man sagen, daß die Siedetemperatur des Wassers bei einem Barometerstande von 760 Millimetern 100 Grad Celsius beträgt. Der Barometerstand von 760 Millimetern entspricht dem mittleren Luftdrucke in Höhe des Meeresspiegels. Hiermit ist schon gesagt, daß sich der Luftdruck mit der Höhenlage des Ortes über dem Meeresspiegel verändert, und zwar sinkt der Barometerstand annähernd für je 11 Meter größere Höhe über dem Meeresspiegel um 1 Millimeter. Wie allgemein bekannt ist, schwankt der Barometerstand auch an ein und demselben Orte oft innerhalb kurzer Zeit beträchtlich.

Bei einem höheren oder tieferen Barometerstande als 760 Millimeter wird der Siedepunkt des Wassers später oder früher erreicht als bei 100 Grad Celsius. Es ergibt sich also nach dem vorher Gesagten, daß das Wasser infolge des wechselnden Luftdruckes an demselben Orte zu verschiedenen Zeiten verschieden schnell kocht, daß ferner das Wasser auf den Bergen eher kocht als zu derselben Zeit im Tale. Man kann für je 300 Meter größere Orthöhe eine um ziemlich genau 1 Grad niedrigere Siedetemperatur des Wassers annehmen; in München z. B., 520 Meter über dem Meeresspiegel, kocht das Wasser demnach (bei mittlerem Barometerstande!) bei etwas über 98 Grad Celsius.



Thermometer Marke WECK sind geprüft und zuverlässig im Gebrauch. Sie gewährleisten sicheres Anzeigen der vorgeschriebenen Hitzegrade. Sie erkennen das Thermometer ebenfalls an der Erdbeer-Schutzmarke WECK auf der Skala.

Aus diesen Ausführungen erhellt, daß ein Thermometer nicht stets deshalb als unrichtig bezeichnet werden darf, weil es, in kochendes Wasser gestellt, wenige Grade über oder unter 100 zeigt. Überhaupt ist vor übergroßer Besorgnis und Ängstlichkeit zu warnen.

Ein gutes Thermometer kann, wenn es vorsichtig und richtig behandelt wird, jahrzehntelang gebraucht werden. Selbstverständlich ist, da es sich um leicht zerbrechliches Glas handelt, daß man es nie hart aufstoßen, auch nicht auf den heißen Herd legen darf; in letztem Falle müßte die das Quecksilber enthaltende Röhre zerspringen, da sie nur auf eine Erhitzung bis zu etwa 110 Grad eingerichtet ist, die Herdplatte aber viel heißer sein kann. Das Thermometer soll stets hangend, nie liegend oder stehend aufbewahrt werden.

Das Thermometer wird zum Schutze gegen Beschädigungen in einer Blechhülse Nr. 35 C geliefert, die zugleich das richtige Anbringen im Topf während des Erhitzens wesentlich erleichtert. Muß einmal das Thermometer ersetzt werden, so genügt es, ein Ersatzthermometer ohne Schutzhülse zu erstehen. Dieses setzt man in folgender Weise in die Hülse ein: man steckt den beigegebenen, in der Mitte mit einem kleinen Loch versehenen Kork an die Spitze des Quecksilberbehälters, führt hierauf das Thermometer mit dem Kork vorsichtig in die Blechhülse hinein und füllt deren freibleibenden oberen Raum mit der beigegebenen Watte aus, so daß das Thermometer festsetzt, aber sich dennoch bewegen kann. Es ist wichtig, daß die Spitze des Quecksilberbehälters genau in der Mitte des Korkes steht, damit das Glas nicht mit der Wand der Blechhülse in Berührung kommt.



Die neue Thermometer-Hülse, Marke WECK, aus Holz Nr. 35 D (DRGM. angem.), erfreut sich besonderer Beliebtheit. Diese Hülse erfüllt ihren Zweck vollkommen und hat dabei folgende Vorzüge:

1. Sie trägt das Thermometer, ohne es zu klemmen.
2. Sie schützt die dünne Fußröhre des Thermometers vor Stoß und Verletzung.
3. Sie läßt sich leicht und bequem in das Thermometerloch des Topfdeckels stecken und dichtet dieses infolge der konischen Ausführung des Kopfes gut ab.
4. Sie bewirkt durch die Löcher im Fuß, daß das allmählich heißer werdende Wasser die Quecksilberkugel gut umspült.
5. Sie ermöglicht eine leichte Ablesbarkeit der Thermometer-Skala, weil diese frei steht.

Da das Thermometer am besten hangend aufbewahrt wird, bindet man um den konischen Kopf der Hülse einen Bindfaden mit Schleife zum Aufhängen. Oder man nagelt zwei gebogene Pappstreifen, oder ähnliches – den oberen Bogen etwas weiter als den unteren – so an eine Wand, daß man die Hülse mit dem Thermometer einstecken kann.

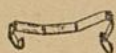


Bügel, Federn, Schutzkörbchen, Topfeinlagen

Zum Verschließen der Gläser bedient man sich der Bügel oder Federn. Sie werden entsprechend den verschiedenen Größen und Formen der Gläser und Flaschen in verschiedener Ausführung geliefert.



Nr. 23 (eng)
Nr. 25 (weit)



Nr. 23 A (eng)
Nr. 25 E (weit)



Nr. 25 A
Nr. 25 B



Nr. 25 D
(sehr weit)



Nr. 25 C
(sehr eng)



Nr. 10 C

Bei den Bügeln ist ebenso wie bei den Federn zu beachten, daß sie einen genügend starken Druck auf die Deckel ausüben müssen. Der Druck muß so stark sein, daß sich die Deckel gerade noch heben lassen.



Nr. 27

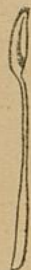
Werden die Gläser mit Bügeln verschlossen, dann dürfen sie nicht unmittelbar auf den Boden des Topfes gestellt, sondern müssen von diesem durch eine Unterlage getrennt werden, da sie sonst unter der zu starken Einwirkung des Feuers zerspringen. Diesem Zweck dienen die Schutzkörbchen (Nr. 27) und die Topfeinlagen (Nr. 33 und 33 A).



Nr. 33 und 33 A

Mit Bügeln verschlossene Gläser sollen im Topf möglichst dicht aneinandergestellt werden, damit sie nicht umfallen.

Weitere Hilfsmittel, die zwar nicht unbedingt notwendig sind, aber die Arbeit beim Einkochen erleichtern, sind nachstehend abgebildet.



Nr. 47



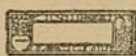
Nr. 40



Nr. 43



Nr. 70



Schildchen
Nr. 46



Nr. 42

Es sind die nebenstehenden Hilfsgeräte, die einer näheren Beschreibung nicht bedürfen: Der Löffel Nr. 47 und der Holzstößel Nr. 40 zum Einlegen der Früchte in die Gläser; der Kirschenentsteiner „Hejo“ Nr. 70; der Trichter aus Glas Nr. 43, der das Einfüllen in die Gläser erleichtert und zugleich die Ränder der Gläser vor Beschmutzen mit Flüssigkeit schützt; die Bürsten Nr. 42 zum Reinigen der Gläser; die Schildchen Nr. 46 zum Aufkleben auf die Gläser, bestimmt zur Aufnahme der Angaben über den Inhalt der Gläser, über den Tag, an dem erhitzt worden ist, usw.

Nach Gebrauch der Geräte aus Metall sind diese gut auszutrocknen, und wenn sie für längere Zeit nicht gebraucht werden, hauchartig mit Fett einzureiben.

D. Saftgewinner Marke WECK

Die Beschreibung der Saftgewinner Marke WECK und die Gebrauchsanweisung für diese finden Sie auf den Seiten 25 bis 40.

Die erste Einkochküche der Welt 1804

Die Grundlage für die ältesten und
führenden Konservgläser

M A R K E
WECK

Die nachfolgenden Abbildungen zeigen die
Einrichtungen und Räume einer Nachbil-
dung der Einkochküche des französischen
Kochs François Appert aus dem Jahre 1804,
welche dieser in seinem Buch

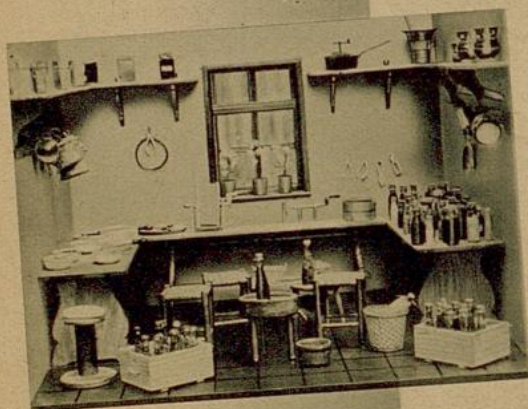
»LE CONSERVATEUR«
von dem die Firma WECK, Öflingen, ein
letztes Stück in ihrem Archiv hat, aus-
führlich beschrieben und abgebildet hat.





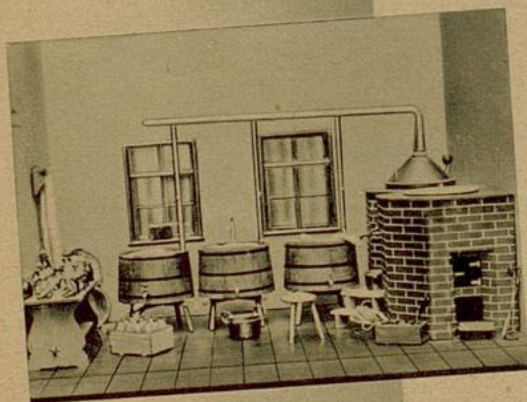
1. Raum

Die Küche mit dem Küchengeräth, den Herden und den Geräten, die für die Vorbereitung der zum Einkochen bestimmten Nahrungsmittel notwendig waren.



2. Raum

Hier waren die Hilfsgeräte untergebracht, die für die Vorbereitungsarbeiten, für das Verschließen und das Verpacken der Gläser und der Flaschen erforderlich waren.



3. Raum

In diesem Raum befanden sich zwei Herde mit eingemauerten Kupferkesseln u. drei Bottiche. In diesen wurden mittels einströmenden Wasserdampfes die in Gläsern und Flaschen gefüllten Nahrungsmittel eingekocht.



4. Raum

Dieser Raum war für das Putzen und die Vorbereitung von Obst, Gemüse und Fleisch bestimmt.



5. Raum

Auch dieser Raum diente der Vorbereitung. Vor allem wurde hier mittels einer Kelter Saft gewonnen, der später eingekocht oder zu Gelee verarbeitet wurde.



6. und 7. Raum

Diese beiden Räume dienen zum Spülen und Reinigen der Gläser und der Flaschen wie auch zum Lagern der fertig eingekochten Nahrungsmittel sowie auch zum Verpacken und Versenden derselben.

So großartig die Erfindung für die damalige Zeit war, so wenig war sie für die Hausfrau unmittelbar verwertbar, denn es fehlte noch an geeigneten, leicht zu handhabenden Gläsern und Geräten, die den Verschuß ermöglichen sollten.

Deshalb haben unsere Großmütter und Urgroßmütter immer nach den alten, unzulänglichen Verfahren gearbeitet. Sie kochten einige Nahrungsmittel, besonders Obst, mit reichlichen Zuckermengen ein, um sie dann in Gläsern, Flaschen, Krügen oder Steintöpfen mit Pergamentpapier aufzuheben. Sie legten gewisse Gemüse mit reichlicher Salzgabe in Steintöpfe oder Fässer, um sie so vergären zu lassen. Sie salzten und räuchereten Fleisch, um es so für längere Zeit haltbar zu machen, oder sie setzten chemische Erhaltungsmittel zu, um so das Ziel zu erreichen.

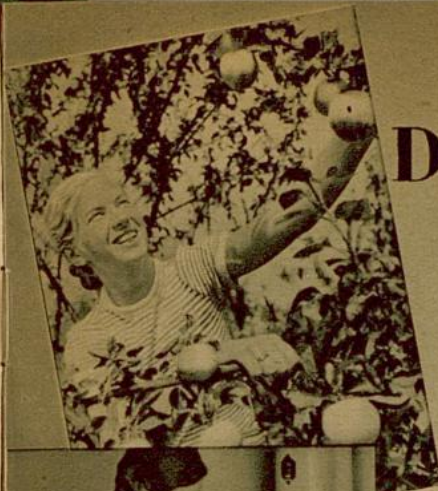
Alle diese Verfahren waren aber nicht nur umständlich, sondern zumeist auch gesundheitsschädlich, weil sie die wertvollsten Bestandteile der Nahrungsmittel, besonders die Vitamine, völlig zerstörten.

Erst in den 90er Jahren wurden praktische und zweckmäßige Gläserverschlüsse und Geräte erfunden, die der Hausfrau ermöglichten, sich die Vorteile des Einkochens voll zunutze zu machen. Durch die umfassende eindringliche Aufklärungsarbeit der Firma J. Weck & Co., Öflingen, wurden diese Einrichtungen in verhältnismäßig kurzer Zeit allgemein bekannt. Die tüchtigsten Hausfrauen erfaßten sofort, welche große Vorteile das Einkochen in Gläsern Marke WECK ihnen bringen könnte. Sie erkannten auch die große volkswirtschaftliche Bedeutung des Einkochens, denn sie konnten jetzt die reichlichen Mengen Nahrungsmittel, die bei uns nur zu gewissen Zeiten heranreifen und, wenn sie nicht sofort verwertet werden konnten, verderben mußten, vor dem Verderben retten und sie so für die Volksernährung sicherstellen.

Kein Wunder daher, daß die Einkochgläser und -geräte Marke WECK in kurzer Zeit einen Siegeszug nicht nur durch die engere Heimat, sondern über die ganze Welt machten. Die Marke WECK ist heute in allen Erdteilen und in allen Zonen im Gebrauch und erfreut sich stets zunehmender Beliebtheit. Das ist auch zu natürlich, denn die Hausfrau legt den größten Wert auf peinlichste Sauberkeit und Hygiene. Ein Glas Marke WECK kann sie leicht und ohne viel Mühe gründlich säubern; jedes Fleckchen, das zurückbleiben würde, würde sie sehen. Scharfe Ecken und Winkel gibt es beim Glas Marke WECK nicht. Es kann also nichts darin hängen bleiben, was einen später eingefüllten Inhalt verderben würde. Ein Glas Marke WECK wird auch nicht von Säuren oder Salzen, die in den Nahrungsmitteln mehr oder weniger enthalten sind, angegriffen, und es kann kein über oder unangenehmer Geschmack auf den Inhalt übertragen werden. Das Glas Marke WECK läßt auch den Inhalt stets erkennen und beobachten; unangenehme Verwechslungen gibt es nicht. Das Glas Marke WECK kann selbst in feuchten Kellern nicht angefressen und für später unbrauchbar werden. Es behält auch stets sein volles Inhaltsmaß bei und kann immer und immer wieder für beliebigen und verschiedenen Inhalt verwendet werden. Es ist von langer Lebensdauer, ja man kann sagen, wenn es nicht durch Unachtsamkeit oder unsachgemäße Behandlung zertrümmert wird, würde es ewig halten.

Die große Verbreitung und das unbedingte Vertrauen der Hausfrauen aller Welt verpflichtet aber nicht zuletzt die Fa. J. Weck & Co., Öflingen/Baden, nur Einrichtungen und Gläser in stets gleichbleibender bester Beschaffenheit und höchster Vollendung zu liefern.

Vertrauen deshalb auch Sie der Marke WECK! Sie werden stets zufrieden sein! Und wenn Sie einmal auf Schwierigkeiten stoßen, dann wenden Sie sich vertrauensvoll an die Beratungsstelle und Versuchsküche der Fa. Weck, Öflingen! Sie erhalten dort kostenlos über alle Einkochfragen zuverlässige Auskunft.



DER Einkoch- Vorgang in Bildern



A. Reinigen der Gläser, Deckel und Gummiringe

Während oder bevor man die Nahrungsmittel vorbereitet, reinigt man mit einer Bürste die Gläser in heißer iMi-Lösung, spült sie mit kaltem Wasser nach und läßt sie auslaufen. Besonders sorgfältig müssen die Glasränder und Deckel gereinigt werden. Die Gläser mit einem Tuch auszutrocknen ist nicht erforderlich, und die Ränder mit einem trockenen Tuch abzuwischen durchaus verwerflich. Etwa an den Rändern zurückgebliebene Fasern des Tuches könnten, so klein sie sind, den Verschluß gefährden. Die Gummiringe werden nach der angegebenen Anleitung ebenfalls in iMi-Lösung gewaschen. Sie sollen trocken aufgelegt werden.

B. Einfüllen in die Gläser

Die Gläser schön zu füllen ist eine Kunst, die einige Übung erfordert. Der Inhalt darf nicht gepreßt werden, muß aber, damit der Raum des Glases ausgenutzt wird, ziemlich fest aufeinanderliegen. Dies erreicht man dadurch, daß man das Glas jedesmal, wenn man eine Lage eingefüllt hat, auf ein mehrfach zusammengelegtes feuchtes Tuch aufstößt und zugleich mit dem Stößer Nr. 40 den Inhalt festhält. Man hält das Glas hierbei schräg, so daß der Stoß auf den starken Bodenrand trifft, und wendet es im Kreis, damit der Inhalt sich an jeder Stelle des Glases fest auflegt. Beim Einfüllen leisten auch der Löffel Nr. 47 und der Trichter aus Glas Nr. 48 gute Dienste. Dieser schützt vor allem die Glasränder vor dem Beschmutzen mit Flüssigkeiten. Obst und Gemüse füllt man bis zum Rand des Glases, Fleisch und Fleischspeisen bis etwa drei Viertel, Puddings und Kuchen bis etwa zur Hälfte der Glashöhe ein. Obst und Gemüse dürfen deshalb bis zum Rand des Glases reichen, weil sie unter der Einwirkung der Hitze zusammenfallen und dann einen geringeren Raum einnehmen. Hat man sie nicht hoch genug eingefüllt, dann bleibt ein unverhältnismäßig großer Teil des Glasraumes unausgenutzt.





Das Obst, das bekanntlich nicht vorgekocht wird, kommt kalt in die Gläser. Dagegen füllt man das gekochte oder mit Fett fertig gedünstete Gemüse und das gekochte, geschmorte oder gebratene Fleisch durchweg heiß ein. Auch Sulz und Mus füllt man heiß ein, läßt dann aber die Gläser, entgegen dem Verfahren bei anderen Nahrungsmitteln, kurze Zeit offenstehen, bis sich der Inhalt ein wenig abgekühlt hat und fest geworden ist. Andernfalls würde er leicht flüssig bleiben.

C. Einfüllen der Flüssigkeit

Die Nahrungsmittel werden meist mit einer Flüssigkeit übergossen. Welche Flüssigkeiten im einzelnen Falle gewählt werden und wie sie beschaffen sein sollen, ist in den Anweisungen angegeben. Hier ist nur noch einmal zu betonen, daß der Zusatz der Flüssigkeit überhaupt lediglich der Verbesserung des Aussehens, der Zusatz bestimmter Flüssigkeiten der Verbesserung des Geschmacks dient, die Wahl deshalb auch vom Geschmack des einzelnen bestimmt wird.

Damit man die Flüssigkeit, zumal bei der Bereitung der Zuckerlösungen, richtig abmessen kann, sei bemerkt, daß die Auffüllflüssigkeit etwa ein Drittel des Glasinhalts ausmacht.

Bei Obst soll die Flüssigkeit kalt oder warm über die Früchte gegossen werden. Das gilt in erster Linie für helle Früchte. Bei Gemüse kann die Flüssigkeit kochend-heiß oder kalt verwendet werden. Nicht einwandfreies Wasser sollte man nur abgekocht verwenden. Wenn man heiße Flüssigkeit aufgießt, stellt man das Glas zum Schutze gegen ein Zerspringen auf ein mehrfach zusammengelegtes feuchtes Tuch.

Die Flüssigkeit muß beim Obst und beim Gemüse etwa 2 cm unter dem Rand des Glases bleiben; bei Fleisch und Fleischspeisen darf sie nur bis zur halben Höhe des Glases stehen; der Braten braucht überhaupt nicht mit Brühe bedeckt zu sein. Man gibt beim Fleisch in der Regel nur die Flüssigkeit zu, die sich bei der Bereitung ergeben hat. Füllt man die Flüssigkeit höher als angegeben ein, dann läuft man Gefahr, daß sie an den Gummiring gelangt, weil sie beim Erhitzen steigt oder beim Einstellen der Gläser in den Halter geschüttelt wird. Einige Flüssigkeiten, wie die klebrige Zuckerlösung oder fetthaltige gallertartige Brühen, halten dann den Ring am Glase fest. Dieser scheinbare Verschuß löst sich aber bald. Ein dauernder Verschuß wird überhaupt nicht erzielt, denn die Klebmasse zwischen Ring und Glas wirkt ebenso wie eine Unebenheit der Ränder: die Außenluft hat Zutritt zu dem Glasinhalt und hebt den scheinbar hergestellten Verschuß bald auf. Um zu verhüten, daß beim Einfüllen Tropfen auf den Rand fallen oder Sprünge am Glasrand durch heiße Tropfen entstehen, benutze man den Trichter Nr. 48 aus Glas. Dieser hat eine weite Ausflußöffnung und schützt die Ränder infolge seiner zweckmäßigen Form. Nach dem Füllen wischt man die Ränder mit einem feuchten, nicht fasernden Tuche sorgfältig ab, reibt sie aber nicht trocken.

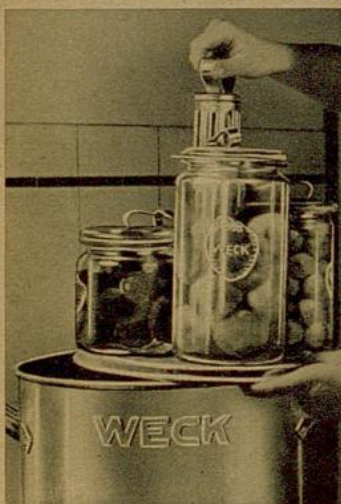
D. Befestigen der Gläser auf dem Gläserhalter

Die vorschriftsmäßig gefüllten Gläser werden mit Ring und Deckel verschlossen. Zweckmäßig ist es, zumal für Anfängerinnen, die Ringe nicht tropfnaß, sondern fast trocken auf die Glasränder zu legen. Wenn Glasrand und Ring naß sind, gleitet der Deckel allzu leicht hin und her, wenn das Glas unter Federdruck gesetzt wird. Der Deckelrand könnte dann zu weit von der Mitte der Ringfläche gleiten, was einen Verschluss unmöglich macht. (S. auch „Zweiter Abschnitt B“.) Die fertigen Gläser werden im Gläserhalter befestigt. Man führt die Klauen der Federn in die Schlitzte ein, indem man die Federn quer hält, und dreht diese darauf so, daß ihr rund gebogenes Ende nach unten kommt; dann schiebt man die Gläser unter die Federn, sodaß deren Ende jedesmal ungefähr auf der Mitte eines Glasdeckels ruht. Das erreicht man dadurch, daß man das Glas erforderlichenfalls näher an die Säule des Gläserhalters stellt oder von dieser abrückt. Wenn ein Glas nicht genau einem Schlitz gegenübersteht, dann dreht man die Feder um das Niet unmittelbar an der Klaue.

Die Feder drückt man auf den Deckel nieder, indem man sie in unmittelbarer Nähe der Säule an der Klaue anfaßt. Der Federdruck muß mäßig stark auf dem Glasdeckel lasten. Er muß verhindern, daß etwa innerhalb des Topfes über dem Deckel stehendes Wasser in das Glasinnere eindringt, und auch andererseits gestatten, daß durch den beim Erhitzen in den Gläsern entstehenden Druck der Deckel ein wenig gehoben werden und die Luft entweichen kann. Es ist besonders vor einem zu starken Anspannen der Federn zu warnen.

Sie verlieren dadurch vorzeitig ihre Spannkraft. Zudem entsteht bei überstarkem Federdruck während des Kochens in dem Glase eine große Spannung; da infolgedessen nicht genug Luft entweichen kann, wird ein ungenügender Verschluss erzielt. Auch können die Gläser durch zu starke Spannung im Innern zerspringen. Schon lange Zeit benutzte und im Gebrauch erschlaffte Federn müssen stärker angedrückt werden, sodaß der gerade Teil gegen die Säule hin abfällt. Zu schwach gewordene Federn müssen unbedingt vom Gebrauch ausgeschlossen werden. Wenn man ein Glas anstatt im Gläserhalter mit dem Bügel verschließt, legt man die Bügel zunächst so auf die Seite des Deckels, daß beide Enden unter den Glasrand greifen. Dabei hält man mit dem Daumen der einen Hand den Deckel in der Mitte oder auf der Seite fest, damit er sich nicht verschieben kann, und streift mit den Fingern den Bügel unter dem Glasrand auf die Mitte des Deckels. Zu schwach gewordene Bügel sucht man dadurch zu straffen, daß man sie zusammenbiegt. Gelingt dies nicht, dann müssen sie durch neue ersetzt werden. Bei Benutzung der Bügel darf man nie aus dem Auge verlieren, daß die Gläser nicht unmittelbar auf den Boden des Topfes gestellt werden dürfen, sondern durch eine Unterlage, das Schutzkörbchen oder die Topfeinlage, gegen die unmittelbare und darum zu starke Einwirkung des Feuers geschützt werden müssen. Die Bodenplatte des Gläserhalters vertritt die Topfeinlage.





E. Einstellen des Gläserhalters in den Topf

Während man die Gläser für die Frischhaltung vorbereitet, wärmt man im Einkochtopf bereits Wasser vor. Nun stellt man den Gläserhalter mit den Gläsern in den Topf und führt durch die Öffnung des Deckels das Thermometer ein. Es ist zu beachten, daß das Wasser im Topf ungefähr die gleiche Wärme haben muß wie die Gläser und deren Inhalt. Sonst besteht die Gefahr, daß die Gläser zerspringen. Kleinere Wärmeunterschiede schaden natürlich nicht. Falsch ist es, um Zeit zu sparen, kalte Gläser in heißes Wasser zu stellen, denn die Wärme des Wassers im Topf überträgt sich auf den Gläserinhalt erst nach längerer Einwirkung. Diese ergibt sich ohne weiteres, wenn das Wasser im Topf erst dann auf die vorgeschriebene Höhe gebracht wird, wenn es bereits die Gläser umgibt und deren Inhalt schon durchwärmt hat.

Wenn nur sehr kalk- oder eisenhaltiges Wasser zur Verfügung steht, empfiehlt es sich, dieses durch etwas Soda weich zu machen, um so den Niederschlag der Mineralbestandteile an den Gläsern zu verhindern.

Das Wasserbad ist sicherer und zuverlässiger als das Dampfbad, weil das heiße Wasser die Hitze gleichmäßiger an die Gläser abgibt. Vielfach hat man auch gute Erfahrungen gemacht, wenn man nur so viel Wasser in den Topf gegossen hat, daß das Thermometer wenigstens auch am Schluß der Einkochzeit noch in das Wasser reicht. Im übrigen soll das Wasser im Topf so hoch stehen, wie der Inhalt der Gläser reicht.

Der Topf soll während der Erhitzung nicht unmittelbar auf dem offenen Feuer, sondern auf der Herdplatte stehen. Das Wasser soll nicht brodeln und wallen, sondern nur ziehen. Andernfalls könnten größere Hitzeunterschiede in den tieferen und höheren Lagen des Wassers entstehen und die Gläser zum Zerspringen bringen. Auch wird der Inhalt zu schnell erhitzt. Das hat viele Nachteile im Gefolge. Die Flüssigkeit in den Gläsern gerät in Wallung, kocht aus und geht verloren; sie gelangt an die Gummiringe, wodurch diese unsauber und wellig werden können; der Verschluß der Gläser ist also in Frage gestellt. Durch zu schnelles Erhitzen platzen leicht die Früchte, sie werden unansehnlich, verlieren Saft und damit Wohlgeschmack und Nährkraft. Endlich verhindert ein zu schnelles Erhitzen, daß der ganze Gläserinhalt gründlich durchhitzt wird; dann können Bakterien am Leben bleiben. Beim Erhitzen auf einem Gasherd findet das Gesagte keine Anwendung. Die große Flamme ist, wenn sie kleinstellt werden kann, auch bei Verwendung des kleinen Einkochtopfes nicht zu stark, selbst dann nicht, wenn in den Anweisungen ein „langsam Erhitzen“ vorgeschrieben ist.

Die Höhe des Hitzegrades im Wasser des Topfes wird durch das Thermometer nachgewiesen. Ist die in der Anweisung vorgeschriebene Hitze erreicht, dann beginnt die Erhitzungsdauer. Es ist durchaus unrichtig anzunehmen, daß diese schon beginne, wenn man die Gläser in den Topf gestellt hat. Die Vorschrift zum Beispiel, daß



*Zimmlöffeln
Koffmuller Rot gibt*

WECK

ÖFLINGEN (BADEN)

20 Minuten bei 80 Grad zu erhitzen sei, bedeutet also: man erhitzt das Wasser im Topf auf 80 Grad und hält es 20 Minuten auf dieser Höhe. Die Anweisungen besagen auch jedesmal ausdrücklich, daß soundso lange bei dem und dem Grade zu erhitzen sei. Sobald die erforderliche Hitze erreicht ist, kommt es darauf an, sie zu erhalten. Übersteigt sie später die vorgeschriebene Höhe, dann verliert der Inhalt der Gläser an Aussehen und Geschmack; sinkt sie erheblich, dann werden die Bakterien nicht getötet, und es wird kein Verschluß erzielt. Es ist nicht schwer, die erreichte Hitze festzuhalten. Der Topf ist während des Erhitzens sorgfältig verschlossen zu halten; sonst ist es nicht möglich, die erreichte Hitze beizubehalten.

Erhitzungsdauer und Gradhöhe sind für die einzelnen Nahrungsmittel sehr verschieden. Die in den Anweisungen gegebenen Vorschriften, die auf sehr sorgfältigen, oft nachgeprüften Versuchen beruhen, sind genau zu beachten. Die Einkochzeiten können zuverlässig eingehalten werden, wenn Sie eine Junghans-Küchenuhr benutzen. Noch zweckmäßiger ist aber eine Eindünstuhr mit automatischem Glockensignal, das je nach der Dauer der Einkochzeit einstellbar ist. Diese Eindünstuhr wird auch von Junghans hergestellt und ist durch Uhrenfachgeschäfte zu beziehen.

Daraus, daß die Erhitzungsvorschriften streng innegehalten werden müssen, aber für die einzelnen Nahrungsmittel und bei Benutzung verschieden großer Gläser verschieden sind, folgt, daß man nicht verschiedene Nahrungsmittel oder dieselben Nahrungsmittel in wesentlich verschieden großen Gläsern gleichzeitig erhitzen kann.

Neuerdings kocht man auch ein ohne Wasserbad in den Backröhren von Grude-, Gas- und elektrischen Herden und bei den beiden letzten auch auf der Kochplatte. Die Gläser Marke WECK halten diese stärkere Erhitzung sehr gut aus. Bestimmte allgemeingültige Vorschriften über Gradhöhe und Erhitzungszeit lassen sich allerdings nicht geben, weil die Heizwirkungen und Einstellvorrichtungen bei den verschiedenen Herden verschieden sind. Deshalb richte man sich nach den Vorschriften, die mit den Herden geliefert werden. Zum Schutze der Ringe sollte man aber wenigstens eine Schale mit Wasser in den Heizraum stellen.

Das meist geübte Verfahren ist wohl das Einkochen in der Bratröhre. Hierbei kommen die halbhohen Gläser Marke WECK Nr. 2, 6, 6 B, 6 F, 6 H in Frage. Die hohen Gläser passen nicht in die Röhre. Die Gläser werden wie üblich mit den vorbereiteten Nahrungsmitteln und Flüssigkeiten gefüllt, wobei natürlich die allgemeinen Regeln des Einkochbuches „WECK, Koche auf Vorrat“ Bd. I/II über Obst, Säfte, Mus, Gelee, Gemüse, Fleisch peinlich beachtet werden müssen. Nachdem Ringe und Deckel aufgelegt und die besonders für das Einkochen in der Röhre hergestellten flachen Bügel Marke WECK Nr. 23 A und 25 E übergespannt sind, stellt man die Gläser ent-



In allem richte man sich nach den
Vorschriften der Einkochbücher

WECK
Koche auf Vorrat!



WunderungsmäÙig

für Ihren alten Gläserbestand aus-
drücklich Ringe Weltmarke WECK
mit dem Erdbeerschutzzeichen!

weder in die mit Wasser gefüllte Pfanne oder auf den Rost, den man am besten unten auf den Boden legt. Zu beachten ist, daß breiiger Inhalt nicht auf den Rost gestellt werden darf, da er dann leicht anbrennt. Dazu stellt man dann noch ein Gefäß mit Wasser auf den Rost. Denn es ist für die Gummiringe besser, wenn etwas feuchte Luft in der Röhre vorhanden ist, damit sie nicht zu stark austrocknen und dadurch brüchig werden. Man will allerdings auch beobachtet haben, daß die Ringe nicht leiden, wenn man die Gläser ohne Wasser einstellt.

Alsdann stellt man die höchste Stufe der Unterhitze ein. Bei niedrigen Gläsern schalte man die 1. Stufe der Oberhitze dazu. Bei der Schaltung Oberhitze 3 würden die Ringe hart werden. Wer eine Bratröhre hat, deren Oberhitze nicht besonders geschaltet werden kann, decke die Röhren mit einem Backblech oder einer Asbestplatte ab.

Der Wrasenschieber an den Bratröhrentüren ist stets geschlossen zu halten, damit der Dampf in der Röhre bleibt.

Die Temperatur in der Röhre soll etwa 120 bis 140 Grad erreichen. Wer kein Thermometer verwenden will, warte, bis Bläschen in der Flüssigkeit kräftig aufsteigen. Wenn diese Hitze bei Obst erreicht ist, was bei 1200- bis 1500-Watt-Röhren etwa 60 bis 70, bei 1600- bis 1800-Watt-Röhren etwa 50 bis 60 Minuten dauert, wird abgeschaltet. Diese Zeiten gelten für 4 Gläser in der Röhre, bei 6 Gläsern verlängere man die Zeit um etwa 10 Minuten. Die Gläser bleiben dann noch einige Zeit stehen, und zwar Erdbeeren und Himbeeren 15 bis 20 Minuten, Johannisbeeren und Heidelbeeren 20 Minuten, Süß- und Sauerkirschen und Äpfel 25 Minuten, Pflaumen, Mirabellen, Ringlotten (Reineclauden), Zwetschen 30 Minuten.

Für Gemüse gelten folgende Zeiten: Bei 1200 bis 1600 Watt höchste Stufe 60 bis 70 Minuten, dann Mittelstufe 40 bis 60 Minuten, darauf 30 Minuten stehenlassen; bei 1800 Watt höchste Stufe 55 bis 65 Minuten, dann erste Stufe 40 bis 60 Minuten, darauf 30 bis 40 Minuten stehenlassen.

Für Fleisch wende man folgende Schaltungen an: Bei 1200 bis 1600 Watt höchste Stufe 60 bis 65 Minuten, dann Mittelstufe 30 bis 40 Minuten, darauf Nachhitze 30 Minuten; bei 1800 Watt höchste Stufe 55 bis 65 Minuten, dann erste Stufe 30 bis 40 Minuten, Nachhitze 30 Minuten.

Für Wurst richte man sich nach folgenden Angaben: Bei 1200 bis 1600 Watt höchste Stufe 60 bis 70 Minuten, dann Mittelstufe 100 Minuten, darauf Nachhitze 40 Minuten; bei 1800 Watt höchste Stufe 55 bis 65 Minuten, dann erste Stufe 100 Minuten, darauf Nachhitze 40 Minuten. Bei 6 Gläsern höchste Stufe 10 Minuten mehr eingeschaltet lassen.

Man kann aber auch wie üblich mit dem Einkochtopf WECK im Wasserbad erhitzen. Durch Einsetzen der sog. Strahlungskochplatten ist es ohne weiteres möglich.

jeden beliebigen Topf, also auch den Einkochtopf WECK, auf den Elektroherden zu verwenden. Das ist ein großer Vorteil, da die besonderen Töpfe mit etwa 10 mm starkem ebengeschliffenem Boden sehr teuer sind.

Der Grobküchentopf Nr. 30 A, der einen flachen Boden hat, läßt sich ebenfalls verwenden. Man müßte aber eine Kochplatte von 30 bis 40 cm haben.

Wenn man Konserven in Einkochgläsern Marke WECK unmittelbar auf der Heizplatte (800 Watt) erhitzt, ist es nicht notwendig, eine Asbestplatte unter die Gläser zu legen, wenn man nicht die sog. Expreßplatte verwendet. Auf der 1800 Watt-Platte kann man mehrere (3) Gläser auf einmal einkochen. Dazu wird auf Stufe 1 geschaltet, bis die Flüssigkeit perlt. Diese Schaltung ist nur für die 800 Watt-Platte zu empfehlen. Hierbei muß man aber die Gläser vor Zugluft unbedingt schützen.

Man schaltet dann für Gläser von $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ l Inhalt die Stufe 1 40 bis 50 Minuten, für Gläser mit 1 bis 2 l Inhalt die Stufe 2 30 bis 80 Minuten ein. In beiden Fällen läßt man die Gläser noch etwa 15 bis 30 Minuten ohne Strom auf der Platte stehen, nimmt sie dann sofort ab und stellt sie zum Abkühlen auf ein Tuch. Im übrigen richte man sich nach den Anleitungen, welche die Hersteller der verschiedenen Elektroherde mit diesen liefern. Man findet darin stets einen besonderen Abschnitt über das Einkochen auf dem Elektroherd.

Sobald die Erhitzungszeit vorbei ist, hebt man den Gläserhalter mit den Gläsern aus dem Topf. Man stellt ihn an einen zugfreien Ort und nicht unmittelbar auf einen kalten, etwa mit Steinfliesen bedeckten Boden. Unter der Einwirkung der Zugluft sowohl wie derjenigen der Kälte des Bodens würden die Gläser ungleichmäßig erkalten und könnten leicht zerspringen. Es ist falsch, die Gläser im Wasser des Topfes erkalten zu lassen, denn dadurch würden die Nahrungsmittel unansehnlich werden, die Früchte platzen und Saft und Farbe verlieren. Die Gläser bleiben unter Feder- oder Bügeldruck stehen, bis sie erkaltet sind. Erst dann ist der Verschuß hergestellt. Von den erkalteten Gläsern nimmt man vorsichtig Federn und Bügel ab und ebenso vorsichtig die Gläser, ohne sie hin und her zu schwenken, aus dem Gläserhalter. Wenn man Federn oder Bügel abgenommen hat, prüfe man, ob der Deckel fest anliegt, indem man ihn mit den Fingern zur Seite zu schieben versucht. Gelingt das, dann ist entweder beim Frischhalten ein Fehler begangen worden oder aber Glas, Gummi oder Deckel haben einen Mangel gehabt. Findet man, daß eines der Geräte fehlerhaft ist, dann ersetzt man es durch ein neues und wiederholt die Erhitzung.

Das Nacherhitzen (Nachsterilisieren, fraktioniertes Sterilisieren), wie es vielfach empfohlen wird, ist nicht nur zwecklos, sondern in den meisten Fällen sogar schädlich. Das einmalige regelrechte Erhitzen genügt vollständig.



Saft und Süßmost durch Saftgewinner

WECK



aus Ton mit Abzapfhahn

leicht und bequem
zu handhaben



aus Aluminium

zugleich als Gemüse- und
Kartoffeldämpfer wie als
Salatschwinge verwendbar

Gebrauchsanweisung für den Saftgewinner WECK

Die Saftgewinner Marke WECK stellen in kürzester Zeit, ohne mühseliges Pressen, ohne ermüdendes Rühren, ohne langwieriges Filtern, lediglich durch Dämpfen, also fast mühelos kristallklare, duft- und vitaminreiche, naturreine, vollmundige Säfte her. Beim Saftgewinner Marke WECK Nr. 48 B aus Ton können diese bequem am Hahn abgezapft werden. Früher erforderte die Saftgewinnung viel Zeit und Arbeit. Man brauchte auch sehr viel Zucker, damit der Saft sich hielt. Bei Verwendung eines Saftgewinners Marke WECK braucht man nur so viel Zucker, wie zur Geschmacksverbesserung notwendig ist.

Zwischen Obstsaft und Süßmost, die zwar beide alkoholfrei und deshalb vollwertig sind, besteht freilich ein Unterschied. Säfte sind durch Dämpfen oder Ausziehen der Früchte, in erster Linie von Beeren und Steinobst bereitete Erzeugnisse. Süßmost dagegen wird besser nicht durch Dämpfen, sondern durch Auspressen der rohen Früchte, vor allem von Äpfeln und Birnen in einer Kelter oder Trotte (Mostmühle) hergestellt. Der roh abgepreßte Süßmost, den man eingekocht hat, ist erfrischend und hat, da er keinen Zuckerzusatz braucht, den natürlich-süßen Geschmack. Herren werden ihn den Säften vorziehen. Durch Beimischung von Selterswasser oder Sprudel wird der feine Geschmack sowohl von Saft wie von Süßmost noch verbessert.



Die Bereitung der Säfte ist sehr einfach!

1. Der Saftgewinner WECK aus Ton

Der Saftgewinner besteht aus einem Untersatz aus emailliertem Eisenblech, einem Steingutgefäß mit herausnehmbarer Steingut-Siebeinlage, einem emaillierten Deckel, einem Filtertuch und einem Abfluhahn, der in die Abfluhöffnung gesteckt und mittels eines Korkes gegen diese abgedichtet wird. Vor dem Gebrauch des Saftgewinners sehe man nach, ob der Hahn sauber ist, und reinige ihn gegebenenfalls. Beim Einstecken des Korkes achte man darauf, daß das seitliche runde Loch der Ausfluhöffnung des Tongefäßes genau gegenübersteht. Während man dann den Hahn einsteckt, halte man den Kork unten fest, damit er nicht durchgedrückt wird. Ist der Kork ausgetrocknet und undicht, dann schließe man den Hahn und fülle in den Saftbehälter warmes Wasser, das man, wenn das Tropfen aufhört, ablaufen läßt. Ein Kork, der Risse hat, ist nicht mehr verwendbar und muß durch einen neuen ersetzt werden.

Ist alles in Ordnung, dann setze man den Untersatz mit etwa $3\frac{1}{2}$ l zweckmäßig schon kochendem Wasser aufs Feuer, stelle das Steingutgefäß hinein und lege das Steingutsieb mit der Wölbung nach oben auf die im Innern des Gefäßes angebrachten Nocken. Den auf diese Weise im oberen Teil des Gefäßes gebildeten Fruchtbehälter lege man mit dem vor dem Gebrauch abgebrühten Filtertuch aus.

In das Seichtuch lege man die gewaschenen Früchte, mit Zucker durchstreut, die Gemüse oder die Heilkräuter, und zwar so, daß sie möglichst fest an der Wandung des Steingutgefäßes anliegen, damit kein Dampf seitlich ungenutzt entweichen kann. Dann schlage man die Zipfel des Tuches zusammen und verschließe das Gefäß mit dem Deckel. Man Sorge dafür, daß das Wasser im Untersatz ständig kocht. Gegen Ende der Dampfzeit stelle man fest, ob noch genügend Wasser im Untersatz enthalten ist, und gieße erforderlichenfalls kochendes Wasser durch die Schnabelöffnung nach.

Früchte. Zur Saftbereitung eignen sich auch die weniger ansehnlichen oder gesprungenen Früchte noch vorzüglich. Man wasche sie aber, lasse sie gründlich abtropfen und behandle sie nach den näheren Angaben in der nachfolgenden Übersichtstafel. Bei Johannisbeeren und Kirschen muß man die Stiele und bei den Erdbeeren Kelchblätter und Stiel vor dem Einfüllen entfernen. Beerenobst fülle man im allgemeinen ganz, große Erdbeeren zerteilt, das Steinobst entsteint, größeres halbiert, Kernobst in Viertel, Achtel oder in Scheiben geschnitten ein.

Zuckerzugabe. Je nach dem Säuregehalt und dem Reifegrad der Früchte sowie nach dem persönlichen Geschmack setze man mehr oder weniger Zucker zu. Am besten wählt man Griebzucker. Man streut ihn schichtweise zwischen die Früchte, während man sie in den mit Filtertuch ausgelegten Fruchtbehälter füllt. Die letzte Lage soll aus Zucker bestehen. Damit der Dämpfvorgang nicht verlangsamt wird, gebe man nicht mehr Zucker bei, als in der Übersichtstafel angegeben ist. Wenn es erforderlich ist, süße man den Saft mit einer geläuterten Zuckerlösung nach.

Wenn der Saft für Zuckerkrankte (Diabetiker) bestimmt ist, dämpfe man die Früchte ohne Zucker und süße vor dem Einkochen oder später bei der Verwendung des Saftes mit Süßstoff. Die Versuche haben gezeigt, daß man Süßstoff dem abgelassenen Saft auch schon vor dem Einkochen beifügen kann, ohne daß der Geschmack beeinträchtigt wird. Ist der Saft zum Herstellen von Sulz (Gelee) bestimmt, dann unterlasse man ebenfalls die Zuckerbeigabe und füge die erforderliche Zuckermenge



Das Sieb wird eingelegt



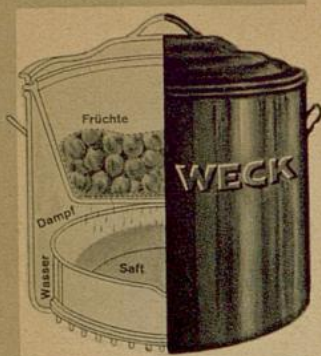
Die Früchte werden eingefüllt



Der Zucker wird eingestreut



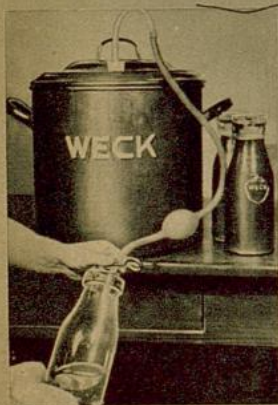
Der Saft wird abgezapt



Der Saftgewinner WECK aus Aluminium



Das Sieb wird eingehängt



Mittels Saughebers wird der Saft in Flaschen gefüllt

dem Saft bei der Sulzbereitung bei. In diesem Falle muß man dem Rückstand, wenn man ihn zu Mus verwerten will, mehr Zucker begeben.

Saft. Unter der Einwirkung des Dampfes zerplatzen die Früchte und geben den Saft ab; gleichzeitig schmilzt auch der Zucker, den man beigegeben hat. Der Saft fließt durch das Filtertuch in den Saftbehälter und kann beim Saftgewinner Nr. 48 B aus Ton durch den Hahn bequem abgefüllt werden, während man ihn beim Saftgewinner Nr. 48 C aus Aluminium erst nach beendetem Dämpfen aus dem Saftbehälter ausgießen kann. Der Saft ist klar und zeichnet sich durch vorzüglichen Duft (Aroma) aus. Man schlage beim Abzapfen um den Fuß der Flaschen ein mehrfach zusammengelegtes feuchtes Tuch, so daß es wenigstens über die Hälfte der Flaschen reicht; dann kann man den heißen Saft unbesorgt in die Flaschen füllen, ohne ein Springen befürchten zu müssen.

Rückstand. Nach Beendigung des Dämpfens prüfe man den Rückstand auf seinen Geschmack. Ergibt die Probe, daß die Früchte noch nicht vollständig ausgelaugt sind, dann setze man das Dämpfen noch einige Zeit fort. Es empfiehlt sich, die Früchte, besonders das Beerenobst, nachdem man den Deckel abgenommen hat, im Saftgewinner noch einige Zeit zum Abtropfen stehen zu lassen.

Aus dem Rückstand kann noch Mus (Marmelade) bereitet werden. Vor der weiteren Verwendung koste man den Rückstand. Entspricht der Duft und der Süßigkeitsgehalt nicht ganz dem Geschmack, dann füge man etwas von dem gewonnenen Saft und erforderlichenfalls auch Zucker hinzu. Wer Beerenobst mit Kernen liebt, nehme den Rückstand wie er ist, andernfalls treibe man ihn durch ein Haarsieb.

Reinigung. Nach dem Gebrauch wasche man die Steingutteile mit kochendem Sodawasser sauber aus, spüle sie mit warmem Wasser nach, trockne sie ab, stelle sie kurze Zeit auf eine mäßig warme Herdplatte und bewahre das Gefäß ohne Deckel und Untersatz an einem trockenen Orte auf. Den Holzhahn und den Kork nehme man heraus und hebe sie, nachdem man sie auseinandergenommen und gründlich gereinigt hat, an einem kühlen Ort auf. Der Kork könnte andernfalls leicht rissig und der Hahn undicht werden.

2. Saftgewinner WECK aus Aluminium

Dem gleichen Zweck dient der Saftgewinner WECK aus Aluminium Nr. 48 C, der in Verbindung mit dem Einkochtopf Marke WECK Nr. 30 oder 31 br. verwendet wird. Er besteht aus dem Saftbehälter, der auf die Drahtunterlage in den Einkochtopf gestellt wird, dem Sieb, das oben auf den Rand des Einkochtopfes gehängt wird, und dem Sehtuch, mit dem das Sieb ausgelegt wird und das zur Aufnahme der Früchte bestimmt ist. Die Handhabung ist sinngemäß die gleiche wie die des Saftgewinners Nr. 48 B aus Ton. In das Thermometerloch des Deckels steckt man einen Kork. Beide Saftgewinner können auch als Gemüse-dämpfer benutzt werden.

Das Frischhalten ist sehr einfach!

1. Säfte. Wenn die Flaschen, Ringe und Deckel bis zum Einfüllen des Saftes in heißem Wasser gelegen haben, braucht man nur die Ringe und Deckel auf die Glasränder zu legen, Bügel überzuspannen und die Flaschen zum Erkalten fortzustellen. Beim Erkalten bildet sich von selbst ein luftdichter Verschuß. Am besten läßt man die Bügel übergespannt. Wenn aber die Flaschen, Ringe und Deckel vorher nicht keimfrei gemacht worden sind, muß man den Saft noch 25 Minuten bei 75 Grad im Wasserbad erhitzen.

2. Süßmost. Den durch die Trotte abgepreßten Saft läßt man durch ein Filtertuch laufen, füllt ihn bis auf 2 Finger breit unter dem Rand in die sauber gereinigten WECK-Saftflaschen, legt Ring und Deckel auf, setzt die Feder vom Einsatz oder den Bügel an und erhitzt 25 Minuten bei 75 Grad C. Wer größere Mengen Süßmost frischhalten will, erhitzt den mit der Presse oder der Kelter ausgepreßten und durch ein Filtertuch gelaufenen Saft im emaillierten Einkochtopf WECK 25 Minuten auf 75 Grad Celsius, füllt ihn alsdann mittels eines Saughebers (in den Fachgeschäften erhältlich) in die WECK-Saftgläser und behandelt den Süßmost wie oben beschrieben.

Die Gewinnung und das Frischhalten der Gemüse- und Heilkräutersäfte

Von Gemüse aller Art, auch von den beim Putzen sich ergebenden Abfällen kann man mit dem Saftgewinner Säfte herstellen und diese in den kleinen Flaschen von WECK einkochen. Die Dämpfzeit beträgt 60 Minuten. Die Erhitzungsdauer 30 Minuten bei 80 Grad Celsius. Man kann auch die Gemüse mit der Hackmaschine zerkleinern, lose in Gläser Marke WECK füllen und 20 Minuten auf 80 Grad erhitzen. Der gehaltreiche Saft steht unten im Glas und kann, durch ein Filtertuch in Fläschchen von WECK gefüllt, nochmals 20 Minuten bei 80 Grad erhitzt werden.

Anweisungen für die Saftbereitung mit den Saftgewinnern Marke WECK

Bezeichnung	Zuckerzugabe in g auf 1 kg Früchte	Dämpfzeit für 2,5 kg Früchte	Bemerkungen
Apfelsaft	etwa g 100	Min. 60	Das Kernobst kann mit Schale und Kerngehäuse gedämpft werden. Will man aber den Rückstand als Kompott verwenden, entferne man Schale und Kerngehäuse, schiebe diese zuerst in den Fruchtbehälter, lege darüber ein zweites Filtertuch und darauf das geschälte Obst. Man nehme nicht zu reife Früchte. Aus den Schalen kann man auch Saft bereiten.
Birnsaft	100	60	
Bickbeersaft	siehe Heidelbeersaft	40	Nicht ganz reife Erdbeeren dämpfe man etwas länger. Johannisbeeren und Kirschen muß man entstielen, da sonst der Saft bitter schmeckt. Wenn der Rückstand nicht zu Mus verwendet werden soll, brauchen die Kirschen nicht entsteint werden. Die Rhabarberstangen schäle man nicht, man wasche sie tüchtig, trockne sie gut ab und schneide sie der Länge nach in Streifen und diese in etwa 4 cm lange Stückchen. Der Rückstand ist als Rhabarbermus verwendbar. Sind die Schalen zu zäh, muß man den Rückstand durchtreiben.
Blaubeersaft			
Brombeersaft	100		
Erdbeersaft	80	25	
Heidelbeersaft	100	35	
Himbeersaft	100	35	
Holunderbeersaft	100	60	
Johannisbeersaft	130	45	
Kirschensaft	100	60	
Maulbeersaft	100	40	
Pflaumensaft	100	60	Weintraubensaft bleibt glasig-milchig.
Preiselbeersaft	200	60	
Quittensaft	100	60	
Rhabarbersaft	130	60	
Spargelextrakt	—	70	
Stachelbeersaft	120	45	
Waldbeersaft	siehe Heidelbeersaft	45	
Weintraubensaft	60		
Zwetschensaft	siehe Pflaumensaft		

Werden mehr Früchte eingefüllt, verlängere man die Dämpfzeit entsprechend um etwa 15–20 Minuten. Die angegebene Dämpfzeit beginnt, sobald das Wasser anfängt zu kochen.

Der Saftgewinner WECK aus Aluminium

lobend erwähnt
bei der Vergleichsprüfung
auf der Reichsnährstands-
ausstellung 1936

WECK garantiert für jedes Glas
wenn Sie zu alten wie neuen Gläsern Marke WECK
auch die vortrefflichen Gummiringe und Zubehör-
teile Marke WECK verwenden! Deshalb stets aus-
drücklich nur die Marke WECK verlangen!



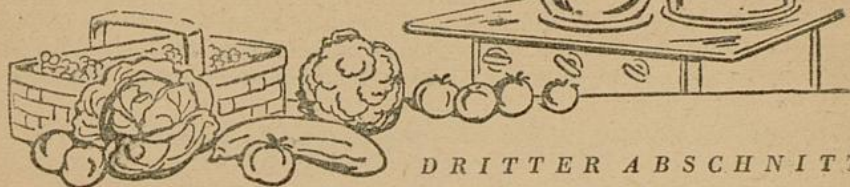


Glasschütten, Vorratsgläser und das Maßgefäß Marke PONCET sind in der modernen Küche unentbehrlich. Bitte, lassen Sie sich die schönen PONCET-Geräte aus Glas einmal zeigen. Sonderpreisliste PONCET kostenlos bei Firma WECK, Öflingen (Baden)

Der Reibekasten aus Glas und der Honigspender Marke PONCET, das sind zwei ganz besonders praktische Dinge.



*Nur einwandfreie
Nahrungsmittel verwenden!*



DRITTER ABSCHNITT

Vorbereitung der Nahrungsmittel

Alle Nahrungsmittel, also Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch usw., können in gleich einfacher Weise und mit gleich gutem Erfolg frischgehalten werden.

Voraussetzung ist, daß nicht nur die verwendeten Geräte von bester Beschaffenheit, sondern daß auch die Nahrungsmittel durchaus einwandfrei und erstklassig sind. Wer die Nahrungsmittel kaufen muß, lasse sich die Gewähr geben, daß sie tadellos frisch und gut gewachsen sind und daß keine allzu starke Düngung erfolgt ist. Gehackter, lockerer Boden ist der Kernpunkt ertragreicher Bodenwirtschaft. Stets lockerer Boden mit Original-Wolf-Geräten während der ganzen Wachstumszeit und sachgemäße Unkrautbekämpfung fördern das Wachstum und steigern die Zartheit der Gewebe und vor allem die Schmackhaftigkeit von Gemüse und Obst. Man zieht die Wolf-Geräte mühelos durch den Boden, ohne jegliche Anstrengung und leistet dafür fünfmal soviel. Infolgedessen kann man den Boden öfters hacken, was sich dann im Ertrag auswirkt. Die Monatsschrift „Der Wolfer“ sagt Wichtiges über die richtige Bodenbearbeitung, Unkrautbekämpfung und Pflanzenpflege. Probenummer kostenlos durch die Wolf-Geräte-Fabrik G. m. b. H., Betzdorf-Sieg.

Obst soll reif, aber nicht überreif oder gar angefault sein. Unansehnliches oder gesprungenes, aber im übrigen einwandfreies Obst eignet sich nur noch zur Saftgewinnung. Das Obst wird roh in die Gläser gefüllt. Man lasse Obst nie zu lange und in dichtem Haufen stehen, ehe man es verarbeitet.

Gemüse soll ohne starke Düngung flott gewachsen und durchaus gesund und frisch sein. Fäkalien oder Jauche, in der letzten Zeit des Wachstums gegeben, machen das Gemüse unbrauchbar. Auch zu einseitige und zu reichliche Gaben künstlicher Düngemittel sind zu verwerfen. Das Gemüse wird nach den Angaben bei den einzelnen Anweisungen vorbereitet und in die Gläser gefüllt. Man koche niemals unnötigerweise Gemüse in reichlichem Wasser, weil dann die wertvollsten Nährstoffe im weggegangenen Wasser verlorengehen.

Wer aber die Gemüse dämpfen will, der möge darauf achten, daß alle, auch die in der Mitte der Gemüsemengen liegenden Teile genügend gar werden. Man richte sich nicht nach gewissen Zeitvorschriften, sondern prüfe mit den Fingern die in der Mitte liegenden Teile, ob sie gar genug sind. Sie müssen gar, aber noch nicht tischfertig weich sein. Zum Dämpfen sehr geeignet ist der Saftgewinner WECK Nr. 48 C.

Gemüse darf nie lange in großen Mengen und dichten Haufen oder gar in Säcken oder Körben stehen, zumal nicht während heißer oder gewitterschwüler Zeit. Man breite es in kühlen Räumen luftig aus und verarbeite es möglichst bald und schnell.

Fleisch soll ebenfalls frisch sein und von gesunden Tieren stammen. Es muß genügend abgehangen haben. Bei Notschlachtungen zeigen sich die Vorteile des Einkochens in Gläsern Marke WECK ganz besonders. Solches Fleisch soll aber je nach der Ursache der Notschlachtung und der Beschaffenheit des Fleisches wie auch nach der Jahreszeit nicht zu lange in Gläsern aufbewahrt werden. Wild darf keinen starken Wildgeruch oder -geschmack haben.

Milch muß von gesunden Tieren stammen und durchaus frisch sein.

Was die Hausfrau nicht soll!

1. Gläser oder Deckel mit gesprungenen oder ausgesplitterten Rändern oder mit Spuren alter Ringe soll man nicht verwenden. Sie ergeben keinen festen Verschuß. Anhaftende Gummireste muß man in iMi-Lösung einweichen und mit einer Bürste entfernen; geht das nicht, dann muß man sie mit feinem Bimsstein vorsichtig abreiben.
2. Die Gläser Marke WECK soll man nicht mit scharfen Gegenständen öffnen. Meist werden außer dem Gummiring Deckel und Glasrand verletzt und alles unbrauchbar. Die Ansätze an den Ringen gestatten ein bequemes Öffnen der Gläser. Man faßt sie recht breit mit Daumen und Zeigefinger und zieht sie seitwärts zwischen Deckel- und Glasrand heraus, wobei man mit der einen Hand über den Deckel faßt, damit dieser nicht abrutscht.
3. Die Gummiringe Marke WECK soll man nicht mit Gelatine oder Eiweiß bestreichen! Beide kleben den Deckel auf (Scheinverschuß). Feuchtigkeit löst den Verschuß. Die Klebmassen sind meist nicht an allen Stellen gleichmäßig aufgetragen. Es dringt Luft ins Glas ein, und der Inhalt verdirbt.
4. Die Gummiringe Marke WECK soll man nicht an zugigen oder warmen Orten (am Herd, an der Sonne) oder hangend (etwa am Fensterrahmengriff) aufbewahren! Sie werden trocken, rissig und brüchig und dadurch unbrauchbar.
5. Flüssigkeiten soll man nicht zu hoch, höchstens bis fingerbreit unter dem Glasrand, Wurstmassen nur bis zu der in den Anweisungen vorgeschriebenen Höhe einfüllen! Der Inhalt kann auskochen, und das würde die unter 3. beschriebenen Folgen herbeiführen.

6. Die Feder soll nicht zu straff oder zu schwach gespannt sein! Der Deckel darf nur sehr wenig nachgeben, wenn man ihn zu heben versucht, nachdem das Glas regelrecht eingespannt ist. Ist der Federdruck zu schwach, so dringt beim Erkalten Luft ins Glas Marke WECK, und der Verschuß kommt nicht zustande; ist er zu stark, dann kann die Luft nicht aus dem Glase entweichen, ja, das Glas kann sogar beim Erhitzen platzen. Federn und Bügel, die nicht mehr genügend Spannkraft haben, müssen ersetzt werden.
7. Ein schlechtes Thermometer soll man nicht verwenden! Das Thermometer muß von Zeit zu Zeit geprüft werden, die Quecksilbersäule muß regelmäßig und stetig, nicht ruckweise steigen. Näheres hierüber siehe bei der Beschreibung der Geräte! Man bewahre das Thermometer niemals liegend, sondern stets hangend auf! Wenn das Thermometer nicht in Ordnung ist, schließen die Gläser nicht, und der Inhalt verdirbt. Kaufen Sie nur Thermometer Marke WECK!
8. Man soll nicht zu stark oder zu plötzlich erhitzen! Das Wasser im Topf darf nicht wallen und brodeln, sondern soll nur ziehen, andernfalls kocht leicht etwas von der Flüssigkeit im Glas Marke WECK aus. Diese reißt manchmal kleine Teile vom Inhalt mit, die sich zwischen Deckel und Gummiring festsetzen und den Verschuß unmöglich machen.
Das Auskochen von Fett ist besonders nachteilig, weil das Fett die Ringe aufweicht und diese sich infolgedessen weiten und wellig werden. Es ist deshalb auch gefährlich, weil das Glas durch die Fettschicht nur zugeklebt sein kann, also nur ein Scheinverschuß vorliegen kann.
9. Man soll die Einkochzeiten nicht abkürzen und die Hitzegrade genau einhalten! Der Inhalt würde andernfalls nicht genügend durchhitzt und deshalb nicht haltbar. Wenn die Hitzegrade zu hoch sind, kann leicht vom Inhalt etwas auskochen. (Folgen siehe unter 8.)
10. Die Konserven sollen nicht im Wasserbad erkalten! Abgesehen davon, daß dies höchst unwirtschaftlich ist, weil man den Topf nicht frei bekommt, also nicht einen zweiten Gläserhalter hineinstellen und weiter einkochen kann, ist es auch sehr nachteilig, ja es gefährdet die Haltbarkeit der Dauerspeisen. Es ist häufig die Ursache dafür, daß der Inhalt zu weich wird, daß die Früchte platzen und steigen oder sich übermäßig stark verfärben und daß Gemüse und Fleisch sauer werden.

Die Versuchsküche WECK Öflingen
gibt unentgeltlich Auskunft in allen Einkochfragen!



VIERTER ABSCHNITT

Der Frischhaltungsvorgang

Ist in den reichbebilderten Seiten 25-40 ausführlich beschrieben.

Behandlung und Verwendung

Der frischgehaltenen Nahrungsmittel

Die fertigen Gläser versieht man mit einer Aufschrift, die den Inhalt, zweckmäßig auch den Tag angibt, an dem erhitzt worden ist, und was weiter im einzelnen Falle wichtig erscheint, etwa woher der Inhalt bezogen wurde usw. Die Gläser werden in einem kühlen, luftigen, trockenen, möglichst nicht zu hellen Raum aufbewahrt. Nicht zu hell soll der Raum sein, damit das Licht nicht das Aussehen des Inhaltes beeinträchtigt. Gegebenenfalls schließe man das Gestell mit einem dunklen Vorhang ab. Die Gläser dürfen nicht sehr großer Kälte ausgesetzt sein. Es empfiehlt sich, in dem Vorratsraum an der kältesten Wand ein Thermometer anzubringen, damit man jederzeit über die Höhe der Hitze oder Kälte unterrichtet ist und erforderlichenfalls Vorkehrungen gegen diese treffen kann. Die Hitze soll nicht über 15 Grad C, die Kälte nicht unter 0 Grad C betragen. Man stelle die Gläser nicht aufeinander, denn dadurch erschwert man sich die Nachprüfung. Eine solche von Zeit zu Zeit vorzunehmen, ist aber sehr zweckmäßig. Man stellt zunächst, indem man den Deckel zur Seite zu schieben versucht, fest, ob der Verschluss unversehrt ist. Findet man, was sehr selten und, wenn man alle Vorschriften genau beobachtet hat, überhaupt nicht vorkommen wird, ein offenes Glas, dann stellt man am Aussehen und Geruch fest, ob der Inhalt unverdorben ist. Ist er verdorben, dann zögere man nicht, ihn wegzuschütten; ist er unverdorben, dann entnehme man ihn zum sofortigen Gebrauch.

Die Dauerspeisen bleiben viele Jahre, man kann sagen, unbeschränkte Zeit genießbar. Wir haben Dauerspeisen in Gläsern gesehen, die vor mehr als 40 Jahren zubereitet worden sind, die große Reise über den Ozean und durch die Äquatorialgegend gemacht

und dennoch nur wenig im Aussehen, an Geschmack nicht im geringsten verloren hatten. Viele Nahrungsmittel, insbesondere Obst und Säfte, verbessern nach dem Frischhalten meist ihren Geschmack. Nach etwa 2 bis 3 Monaten erhalten diese Dauerspeisen ihren vollen Wohlgeschmack. Sie zeichnen sich durch feinen, würzigen Duft und große Nahrhaftigkeit aus.

Ehe man Dauerspeisen genießt, prüfe man stets, ob sie durchaus tadellos sind. Das erkennt man meistens schon am Aussehen. Verdorbene Dauerspeisen sind trüb und unklar und haben ihre natürliche ursprüngliche Farbe verloren. Man darf allerdings nicht die Farbe für die natürliche halten, welche die Nahrungsmittel in rohem Zustand aufweisen. Diese geht bei der Erhitzung genau so gut verloren wie beim Kochen. Es wäre durchaus verkehrt, zu erwarten, daß etwa Erbsen nach dem Erhitzen grasgrün sein müßten; vielmehr ist die natürliche Farbe der frischgehaltenen Erbsen graugrün. Daran muß man sich gewöhnen. Man hüte sich vor dem Versuch, durch Zusetzen von Farbstoffen den Dauerspeisen die Farbe der rohen Nahrungsmittel zu erhalten; das dient lediglich der Selbsttäuschung und birgt Gefahren für die Gesundheit. Nicht eine Veränderung der Farbe der rohen Nahrungsmittel, sondern der Farbe, die die Dauerspeisen unmittelbar nach ihrer Herstellung haben, meinen wir also, wenn wir sagen, daß man an der Veränderung der Farbe das Verderben der Dauerspeisen feststellen könne. Verdorbene Dauerspeisen verbreiten auch, sobald man die Gläser öffnet, einen widerlichen Geruch. Dieses Kennzeichen ist untrüglich. Es ist ein vergebliches, dazu mit erheblichen Gefahren für die Gesundheit verbundenes Bemühen, verdorbene Dauerspeisen durch allerlei Zusätze wieder genußfähig machen zu wollen. Diese dürfen unter keinen Umständen genossen werden.

In der Regel wird man die Auswahl der Gläser so treffen, daß ihr Inhalt auf einmal verbraucht werden kann. Gläser und Flaschen mit Obst und Saft, deren Inhalt nicht sofort ganz entnommen werden kann, können ohne Deckel, nur durch ein Tuch gegen Staub geschützt, an einem kühlen Ort auf kurze Zeit aufbewahrt werden. Sollen sie länger aufgehoben werden, müssen sie nochmals erhitzt werden.

Sollte es einmal nicht gelingen, ein Glas in der üblichen Weise dadurch zu öffnen, daß man am Gummiring zieht, so hilft man sich, indem man es mit dem oberen Teil in warmes Wasser hält, das durch Zugießen von heißem Wasser immer mehr erhitzt wird, oder feuchtheiße Tücher darüberlegt. Dadurch wird der Inhalt des Glases erwärmt, die Luft dehnt sich aus, übt einen Druck gegen den Deckel aus und vermindert in dieser Weise den Gegendruck der Luft, so daß sich der Deckel nunmehr leichter abheben läßt, wenn man ihn zur Seite schiebt oder am Ring zieht. Dabei ist jedoch darauf zu achten, ob der Inhalt eine derartige Behandlung zuläßt. Bei Sulz, Wurst oder gallertartigen Speisen, wie überhaupt bei Gemüse und Fleisch, ist das Verfahren nicht zu empfehlen.

Die fertigen Dauerspeisen werden auf die verschiedenste Art verwertet. Man kann kurz sagen, daß die frischgehaltenen Nahrungsmittel zu denselben mannigfachen Zwecken wie die frischen verwendet werden können. Nach der Art der Verwendung richtet sich natürlich die Zubereitung. Etwaige besondere Angaben hierfür finden sich in den Anweisungen.

Man versäume nie, die Gläser sofort, nachdem man sie entleert hat, desgleichen Deckel und Ringe gründlich zu reinigen, dann wird man die Genugtuung haben, sie lange Zeit mit bestem Erfolg benutzen zu können.

Zucker sparen!

Das Einkochverfahren der Firma WECK, Öflingen, hilft den Hausfrauen Zucker sparen. Früher mußte man dem Obst, den Marmeladen, Säften usw. große Mengen Zuckers zusetzen, um sie haltbar zu machen. Der übersüße Geschmack solcher Erzeugnisse, der den reinen, feinen Fruchtgeschmack kaum erkennen ließ, mußte in Kauf genommen werden. Das wurde anders, als WECK ein Verfahren erfunden hatte, nach dem allein beim Erhitzen und Keimfreimachen schon der luftdichte Abschluß der Gläser erzielt wurde. Jetzt brauchte man den Zucker nicht mehr als Konservierungsmittel, sondern nur noch als Geschmackverbesserungsmittel beizufügen. Infolgedessen wurden wesentlich geringere Mengen Zuckers gebraucht. Man vergleiche nur einmal die Mengenangaben in den neuen ausführlichen Einkochbüchern „WECK - Koche auf Vorrat“ mit den früheren Angaben in Kochbüchern. Dann wird man gleich feststellen, daß man mit bedeutend weniger Zucker auskommen kann. Das bedeutet nicht nur eine Ersparnis an Kosten für den Haushalt, sondern auch einen volkswirtschaftlichen und gesundheitlichen Vorteil.

Und wenn zufällig einmal gar kein Zucker vorhanden ist, dann kann die Hausfrau trotzdem Obst einkochen und es so vor dem Verderben schützen. Die Haltbarkeit wird dadurch nicht beeinträchtigt. Manches sehr süße Obst kann man sogar mit ganz wenig Zuckerzugabe genießen.

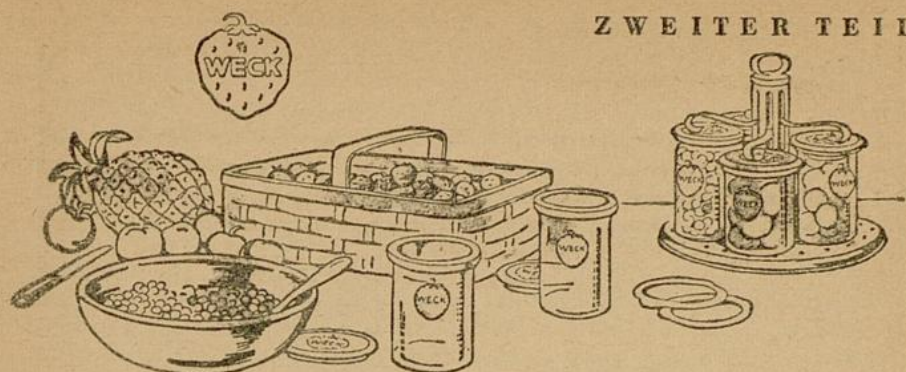
Im Bedarfsfall süßt man mit einer Zuckerlösung aus Saft und Zucker etwa im Verhältnis von 125 g Zucker auf $\frac{1}{8}$ l Saft nach. Die Früchte läßt man in dieser Lösung einige Zeit durchziehen.

Gegebenenfalls kann man auch statt Zucker Süßstoff verwenden, der in Mengen laut der mitgelieferten Beschreibungen verwendet wird. Für Zuckerkrank e (Diabetiker) darf man ja ohnehin nur mit Süßstoff süßen.

Im übrigen ist die Zuckerzugabe Geschmackssache. Wer süße Früchte, Säfte usw. liebt, kann mehr Zucker zugeben. Ganz besonders augenfällig ist die Ersparnis an Zucker bei der Herstellung von alkoholfreien Säften und Süßmosten

mit den Saftgewinnern Marke **WECK**

Man braucht auf 1 kg Früchte nur etwa 100 g Zucker, bei sehr süßen Früchten kommt man mit noch weniger Zucker aus. Herbe Früchte erfordern natürlich etwas mehr.



ERSTER ABSCHNITT

1. Anweisungen für das Frischhalten von Obst

Allgemein zu beachten!

Die Zuckermengen für die Früchte sind Richtangaben. Sie können der Süße der Früchte, dem persönlichen Geschmack und den Zuckervorräten entsprechend wesentlich verringert werden. Ja man kann alle Früchte auch vollständig ohne Zucker einkochen (für Zuckerkranken [Diabetiker] wichtig!) und sie bei der Verwendung entsprechend süßen. Dabei löst man in dem heißgemachten Saft die erforderliche Menge Zucker auf und gießt die heiße Lösung über die Früchte, damit sie sich gut mit diesen verbindet. Man läßt die Früchte etwa 2 Stunden stehen, ehe man sie reicht.

Einkochen für Zuckerkranken (Diabetiker)

In den meisten Fällen ist dem Zuckerkranken der unbeschränkte Genuß von Kohlehydraten vom Arzt untersagt. Da aber gerade er häufig große Lust nach süßen Speisen hat, süßt man für ihn mit dem nährwertfreien Süßstoff.

Zweckmäßig ist es, wenn die Hausfrau für den Zuckerkranken auch Früchte für den Winter besonders einkocht. Sie verwendet dazu, da es sich meist um Einzelmengen handelt, die kleinen Gläser Marke WECK. Zum Einkochen geeignet sind die Süßstoffsorten: Kristall-Süßstoff, Sukrinetten, Süßwunder-Tabletten. Süßstoff hat die 450fache Süßkraft des Zuckers.

Mit Vorliebe kocht man die zuckerarmen Früchte ein: Unreife Stachelbeeren, Rhabarber, Preiselbeeren. Will man süße Früchte, wie z. B. Pflirsiche, Apri-

kosen, Erdbeeren einkochen, so setzt man diese zunächst mit kaltem Wasser zum Kochen auf. Nach dem Aufkochen gießt man den Saft und damit auch einen großen Teil des Fruchtzuckers ab. Die zurückbleibenden Früchte werden dann mit einer Süßstofflösung übergossen und im Glas Marke WECK eingekocht. Für diese Aufgußflüssigkeit rechnet man auf $\frac{1}{2}$ Liter durchschnittlich eine Süßwunder-Tablette. Man kann aber nach Geschmack mehr oder weniger Süßstoff auflösen. Mit dem zuerst abgegossenen Saft wird den Früchten auch ein Teil der Fruchtsäure entzogen, die man durch Zitronensäure wieder ersetzen kann.

In Anbetracht der hohen Süßkraft des Süßstoffs (450fach) ist es zweckmäßig, stets etwas weniger Süßstoff zu nehmen, als sich aus der Umrechnung der in den Vorschriften angegebenen Zuckermengen ergibt. Nachsüßen kann man dann immer noch.

Ananas

Zuckerlösung: 300 g Zucker auf 1 Liter Wasser. Beachten Sie bitte, daß die Menge der Zuckerlösung für 1 Glas ungefähr $\frac{1}{3}$ des Glasinhaltes beträgt.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Möglichst reife Früchte schäle man, hälfte sie, entferne das Herz, schneide die Hälften in Scheiben oder Würfel, fülle diese in die Gläser, übergieße sie mit der Zuckerlösung und erhitze sie.

Äpfel

Wenn sich Äpfel bei guter Lagerung auch verhältnismäßig lange als frische Ware halten, so kann es doch vorkommen, daß infolge unsachgemäßer Behandlung beim Ernten, Verpacken und Versenden oder infolge ungünstiger Witterungseinflüsse die Früchte vorzeitig schlecht zu werden beginnen. Sie bekommen kleine Faulstellen, die sich schnell weiterentwickeln und, wenn sie nicht beachtet werden, schnell einen großen Teil verderben. Die Frischhalterin kann sich in diesem Falle vor größeren Verlusten schützen, indem sie die Äpfel frischhält. Frühäpfel werden, wenn sie längere Zeit lagern, mehlig und saftlos. Auch diese sollte man zur rechten Zeit, wenn sie noch in vollem Saft sind, durch Frischhalten retten. Von unschätzbarem Wert sind die Einrichtungen von WECK bei der Verwertung der in manchen Jahren recht beträchtlichen Mengen Fallobstes.

Äpfel ganz oder geteilt. (Apfelringe oder Scheiben sind besonders zu empfehlen.)

Zuckerlösung: für saure Äpfel 500–600 g Zucker auf 1 Liter Wasser, für weniger saure Äpfel 400 g Zucker auf 1 Liter Wasser, je nach Geschmack auch noch weniger.

Erhitzungsdauer: für weichere Sorten in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min., für härtere Sorten in engen Gläsern 30 Min., in weiten 35 Min. bei 80 Grad C.

Die Äpfel schäle man gleichmäßig, lasse kleinere ganz und bohre das Kernhaus aus oder teile größere in Hälften, Viertel, Scheiben oder Ringe, schneide das Kernhaus aus, lege die Stücke in ein durch Salzwasser gezogenes Tuch und decke die Zipfel über die Früchte. Hat man so viele Stücke, daß man ein Glas füllen kann, lege man die Früchte fest in das Glas, übergieße sie mit der Zuckerlösung und erhitze sie, wenn man genügend Gläser gefüllt hat.

Apfelsinen

Diese eignen sich wenig zum Einkochen, weil die Häute einen bitteren Geschmack haben. Dagegen ergeben sie ein vortreffliches Mus. (Siehe dort.)

Aprikosen

Zuckerlösung: 500 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min., in sehr weiten 35 Min. bei 75 Grad C, ganze Früchte je 10 Min. länger.

Die Aprikosen mit ihrem feinen und duftreichen Geschmack sind beliebte Früchte. Zum Frischhalten eignen sich am besten die Sorten, die möglichst in der ganzen Frucht gleichmäßig reifes, hellgelbes Fleisch besitzen und sich leicht vom Stein lösen. Zu diesen Sorten gehören die „Ambrosia-Aprikose“ und die „Aprikose von Breda“. Die Früchte dürfen weder überreif noch unreif sein, sonst wird die Dauerspeise nicht befriedigen. Die Früchte werden am vorteilhaftesten zerteilt frischgehalten, da man andernfalls 10 Min. länger erhitzen müßte.

Man fülle die Früchte so in die Gläser, daß die Schnittflächen nach innen, die runden Außenseiten aber nach außen zu liegen kommen. Dadurch nutzt man nicht nur den Raum im Glase gut aus, sondern erzielt auch ein schöneres Aussehen.

Um den Früchten einen besseren Duft zu verleihen, empfiehlt es sich, für jedes Glas etwa 6 Steine aufzuschlagen und deren Kerne, nachdem sie abgeschält worden sind, mit einzulegen. Sie werden so hineingetan, daß sie von den einzelnen Fruchthälften bedeckt werden, also von außen nicht zu sehen sind. (Siehe auch Pfirsiche.)

Berberitzen

Zuckerlösung: 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Die sehr häufig in Gärten als Zierstrauch angepflanzte Beerenart findet leider nicht die Beachtung, die sie verdient. Man lege möglichst überreife Früchte, die schon einen Frost bekommen haben, sehr fest, ohne die einzelnen Früchte von der Traube zu trennen, in die Gläser, gebe die Zuckerlösung darüber und erhitze.

Bickbeeren (Siehe Heidelbeeren.)

Birnen

Für Birnen lassen sich allgemeine Angaben weder über die Zuckerzugabe noch über die Erhitzungsdauer machen. Die Sorten sind zu verschieden im Zucker-gehalt und in der Festigkeit. Eine bereits saftige, süße Birne braucht nicht so viel Zucker wie eine noch harte oder gar raue Birne.

In erster Linie ist es wichtig, den richtigen Reifegrad der Birnen zu erkennen. Werden Birnen zu früh gepflückt, dann bleiben sie durchweg hart und saftlos und schrumpfen ein. Unreife Birnen haben keinen vollentwickelten Duft. Wenn sie aber nicht lange genug erhitzt werden, müssen die Früchte verderben. Die Flüssigkeit wird meist bläulich und glasig und ist, wenn man das Glas öffnet, schmierig. Die Birnen sind meist verdorben. Überreife Birnen, die bereits im Innern teigig zu werden beginnen, eignen sich durchaus nicht zum Frischhalten. Sie werden im Glase schmierig und zerfallen. Auch kann der Inhalt, wenn das Faulen schon zu weit vorgeschritten ist, zugrunde gehen. Man sollte niemals Birnen, gleich welcher Sorte, kaufen, die schon sehr weich sind. Es empfiehlt sich, eine Frucht durchzuschneiden und sich von der tadellosen Beschaffenheit des Innern zu überzeugen. Die Kerne sollen dunkelbraun gefärbt sein. Die Birnen müssen vorsichtig gelagert werden. Unvorsichtiges Stoßen und Drücken erzeugt Flecken, die leicht in Fäulnis übergehen.

Vielfach wird gewünscht, daß Birnen nach dem Erhitzen vollständig weiß aus-
sehen. Das ist für das Auge ganz bestechend. Es gibt aber Sorten, die durchaus nicht weiß bleiben, sondern eine gelbliche, graue oder rötliche Färbung an-
nehmen, selbst wenn man sie noch so wenig der Luft aussetzt. Die Farbe wird
möglichst hell erhalten, wenn man die Früchte nach dem Schälen mit einem
Bronzemesser in eine Schüssel legt, die mit einem in Salzwasser getauchten
Tuche ausgelegt ist, die Zipfel des Tuches darüber deckt, sobald man für ein
Glas genügend Birnen geschält hat, sie in Hälften oder Viertel teilt, schnell
durch Salzwasser wäscht, in die Gläser füllt, das überflüssige Wasser ablaufen

läßt und sofort mit der Zuckerlösung übergießt und erhitzt. Sie längere Zeit in Wasser mit Essig, Zitronensaft oder Salz liegen zu lassen ist nicht zu empfehlen.

Kleinere Birnen kann man ganz, wenn es gefällt, auch mit der Schale frischhalten oder sie mit einem Bronzemesser schälen, durch Ausstechen vom Kernhaus befreien, und mit Stiel oder ohne diesen – man schabt ihn ab, wenn man ihn beläßt – frischhalten. Größere Birnen teilt man am besten in Hälften oder Viertel, wobei man das Kernhaus entfernt. Man erhitze nicht weiche und harte Birnen zusammen.

1. Anweisung. (Birnen in Zuckerlösung.)

Zuckerlösung: für süße und saftige Birnen je nach Süße 250–300 g Zucker auf 1 Liter Wasser, für weniger süße mehr Zucker.

Erhitzungsdauer: für weiche, saftige, geviertelte Birnen in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min.; für weniger weiche Birnen in engen Gläsern 30 Min., in weiten 35 Min.; für harte, aber doch reife Birnen in engen Gläsern 45 Min., in weiten 50 Min. bei 90 Grad C. Ganze Birnen 10 Min. länger.

Die Birnen fülle man nach den obenstehenden Angaben ein und erhitze sie.

2. Anweisung. (Birnen in Zuckeressig.)

Zuckeressiglösung: 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig mit etwas Nelken und Zimt in einem Mullsäckchen.

Erhitzungsdauer: wie bei Birnen in Zuckerlösung.

Kleine duftreiche Sorten behandle man, wie oben beschrieben ist, übergieße sie mit der heißen Zuckeressiglösung und erhitze sie.

3. Anweisung. (Senfbirnen.)

Zuckerzugabe: 300 g Zucker mit 1 Liter Essig und 60–70 g gemahlene Senf auf 1 Liter Birnensaft abkochen.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Man koche Birnen, weichschalige mit der Schale, bis sie so weich sind, daß sie sich leicht durchstechen lassen, und lege sie auf ein Sieb. Dann verrühre man in kochendem Essig den Senf so, daß sich keine Klumpen bilden, bringe zu gleicher Zeit den Zucker in dem Birnensaft zum Kochen, vermische beides und gieße es heiß über die Birnen. Man kann dabei noch etwas Vanille oder Ingwer beifügen. Gewöhnlich braucht man nur die Hälfte des Birnensaftes. Den Rest halte man frisch oder gebrauche ihn anderweitig. Hat man keinen gemahlene Senf, kann man Senfkörner in einem Mullsäckchen mit Essig kochen.

Blaubeeren (Siehe Heidelbeeren.)

Brombeeren

Zuckerzugabe: 500 g auf 1 kg Früchte.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 75 Grad C.

Man durchstreue die Brombeeren mit feingestoßenem Zucker, stelle sie kühl, fülle sie nach einigen Stunden ein, gieße den Zuckersaft darüber und erhitze sehr langsam.

Ebereschen (Vogelbeeren)

Möglichst reife, aber nicht überreife Früchte der süßen mährischen Eberesche oder Vogelbeere (*Sorbus aucuparia fructu dulcis*) wasche man, befreie sie von Kelch und Stiel und behandle sie weiter wie Preiselbeeren, mit denen sie im Geschmack große Ähnlichkeit haben.

Erdbeeren

Erdbeeren gehören zu den empfindlichsten Früchten. Erdbeeren, die frischgehalten werden sollen, müssen unbedingt reif, dürfen jedoch nicht überreif sein. Halbreife Erdbeeren sind daran zu erkennen, daß sie auf einer Seite und an der Spitze noch grün oder weiß sind. Solche Beeren werden bitter. Erdbeeren, die stark gedüngt worden sind, erscheinen zwar groß und schön, das Fleisch ist aber locker, fast schwammig und wird niemals tadellos bleiben. Sie entwickeln selbst im verschlossenen Glase einen unangenehmen Geruch und sind fast ungenießbar. Wer im eigenen Garten Erdbeeren hat, pflücke sie möglichst in den Morgenstunden, wenn sie noch nicht von der Sonne durchwärmt sind, da sie sonst ihren herrlichen Duft verlieren und weich werden. Wer die Früchte kaufen muß, gehe ebenfalls in den Morgenstunden zum Markt oder zum Händler, da Erdbeeren, die bis 9 oder gar 11 Uhr der Sonnenhitze und dem Staub ausgesetzt sind, weich und infolge der Saftabgabe naß werden und nicht mehr als einwandfreie Ware gelten können. Früchte, die zu weich oder zu schwammig sind, steigen im Glase sehr stark und werden unansehnlich. Den Erdbeeren die Naturfarbe zu erhalten, ist nicht möglich, jedoch kann man ein Verfärben durch vorsichtiges, nicht zu starkes und zu schnelles Erhitzen und durch Einhalten der Erhitzungszeiten und -grade sehr stark beschränken. Die weiß- oder hellfleischigen Früchte enthalten den Farbstoff nur in der Haut und geben diesen an den Saft ab. Rotfleischige Sorten, z. B. die Bluterdbeere „Wunder von Cöthen“, behalten die Farbe besser.

Achtung! Kalte Gläser niemals in sehr heißes Wasser stellen!

Selbst wenn man durch Unterlegen von Holzwolle, Laub oder ähnlichem die Erdbeeren vor Beschmutzung mit Erde oder Sand geschützt hat, erscheint es doch geraten, sie vor der Verwendung zu waschen. Das Eintauchen der in einem Seiher liegenden Früchte in Wasser dürfte kaum genügen. Man stelle eine große Schüssel mit kaltem Wasser bereit, nehme Beere für Beere, entferne behutsam das Kelchblatt und den Stiel, indem man das Kelchblatt zwischen Daumen und Zeigefinger nimmt und es über die Beere wegzieht oder abkneift. Dabei kann man den Stiel leicht mit entfernen. Sitzt jedoch dieser zu fest, empfiehlt es sich, ihn abzuschneiden. Auf keinen Fall ziehe man den Stiel aus der Frucht heraus, weil man dann auch den Fruchtboden, den Kern der Frucht herausziehen würde, was zur Folge hätte, daß die Früchte zuviel Saft abgeben und beim Erhitzen stark zusammenfallen würden. Man lege so viel Früchte in die Schüssel mit kaltem Wasser, daß die Oberfläche ganz mit Beeren bedeckt ist, tauche diese behutsam mit der flachen Hand unter Wasser, nehme sie dann mit einem Seihlöfchel heraus und lege sie auf einen Durchschlag. Ist das Wasser schmutzig, und hat sich viel Sand am Boden abgesetzt, ersetze man es durch frisches und gebe die Beeren nochmals ins Wasser. Wenn die Erdbeeren trocken und frisch gepflückt gewesen sind, wird ihnen das Wasser keinen Saft entziehen.

Anweisung. (Mit Zucker angesetzt.)

Zuckerzugabe: 150–250 g Grieszucker auf 1 kg Früchte.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 75 Grad C.

Die Erdbeeren zuckere man, nachdem man die Stiele und Kelche vorsichtig abgedreht (nicht ausgezogen) und die Beeren tüchtig gewaschen hat, in einer möglichst flachen breiten Schüssel ein und stelle sie über Nacht in einen Vorratsraum oder Keller, der natürlich gut gelüftet sein muß, kühl. Am anderen Morgen setze man die Schüssel mit den Beeren auf eine warme, jedoch nicht heiße Herdplatte und lasse die Beeren langsam durchwärmen, damit sie zusammenfallen. Ein öfteres Rütteln an der Schüssel ist zu empfehlen. Man lasse die Beeren aber nicht heiß werden. Dann lege man sie zum Abfließen flach auf ein breites Sieb (Haarsieb) und fülle sie mit dem Einlegelöfchel in die Gläser, die man mehrmals mit der Hand aufstößt, damit die Beeren sich möglichst fest aneinander schmiegen. Einen Teil des Saftes, den die Früchte beim Stehen und Erwärmen abgegeben haben, koche man etwas ein, damit er dunkel gefärbt bleibe, und gieße ihn heiß über die Beeren (siehe allgemeine Anleitung!), die man dann langsam erhitzt. Es ist ratsam, das Wasser im Topf bis unter die Ränder der Gläser reichen zu lassen. So hergestellte Erdbeerdauerspeisen halten die Farbe ziemlich gut, und die Gläser erscheinen gut gefüllt. Ein klein

Achtung! Konserven nicht im Wasserbad erkalten lassen!

wenig steigen die Früchte wohl noch. Das kommt daher, daß sie beim Erhitzen noch weiter zusammenfallen. Das Steigen ganz zu vermeiden, ist unmöglich, man kann es nur auf ein möglichst geringes Maß beschränken.

Feigen

Zuckerlösung: 500 g auf 1 Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 90 Grad C.

Gelbe oder blaue Feigen werden mit Stiel reif, doch nicht allzu weich gepflückt. Dann werden sie mit einer Stopfnadel oder besser mit einem ungebrauchten Zahnstocher ein paar Male durchstochen, in die Gläser gefüllt, mit der Zuckerlösung übergossen und erhitzt.

Hagebutten

Zuckerlösung: 300–450 g Zucker auf 1 Liter Wasser, oder

Zuckeressiglösung: 750 g Zucker auf 1 Liter Essig.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Diese auch unter dem Namen „Paradies- oder Rosenäpfel“ bekannten Früchte der apfelrüchtigen Rose (*rosa pomifera*) sind eine vorzügliche und gesunde Zuspese zu feinem Braten; auch dienen sie vielfach zum Belegen von Torten, Marzipan usw. Die Früchte müssen bereits ihre volle Ausbildung und Reife erlangt haben, jedoch noch hart sein.

Man entferne den Stiel und den Kelch durch Abschneiden mit einem Messer, hole den Samen heraus, wasche die Früchte in kaltem Wasser sauber, damit auch die Härchen entfernt werden, fülle sie dann in die Gläser, übergieße sie entweder mit der Zuckerlösung oder mit der Zuckeressiglösung und erhitze sie.

Heidelbeeren

Zuckerzugabe: 300–400 g Zucker auf 1 kg Beeren.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

Die Heidelbeeren (auch Blaubeeren, Bickbeeren, Waldbeeren genannt), verlese man sauber, wasche sie in reichlichem Wasser, lasse sie gut abtropfen, menge sie dann in einer Schüssel gleichmäßig mit dem gestoßenen Zucker und lasse sie über Nacht in einem kühlen Raum stehen. Danach fülle man sie mit ihrem Saft, sie mehrmals aufstoßend, in die Gläser und erhitze sie langsam.

So behandelte Heidelbeeren füllen das Glas vollständig aus. In regenreicher Zeit gewachsene Heidelbeeren brauchen mehr Zucker, da sie dann saurer sind

als bei günstiger Witterung gewachsene. Obige Zuckerzugabe ergibt eine mäßige Süße. Wer die Beeren sehr süß wünscht, nehme auf 1 kg Beeren bis zu 500 g Zucker.

Heidelbeeren als Kuchenbelag

Will man die Heidelbeeren später als Torten- oder Kuchenbelag verwenden, dann fülle man die gewaschenen Beeren ohne Zucker in die Gläser und erhitze sie.

Himbeeren

1. Anweisung

Zuckerlösung: 500 g Zucker auf 1 Liter Wasser, säuerliche Sorten 800 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 75 Grad C. Sorgfältig gepflückte rohe Himbeeren fülle man dicht in die Gläser, übergieße sie mit der Zuckerlösung und erhitze dann recht langsam.

2. Anweisung

Man durchstreue die Himbeeren mit feingestoßenem Zucker (auf 1 kg Beeren 150–250 g Zucker), stelle sie kühl, fülle sie nach einigen Stunden ein und erhitze sehr langsam.

Holunderbeeren (Siehe Holundermus.)

Johannisbeeren

Zuckerzugabe: 500–750 g auf 1 kg Beeren.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 30 Min., in weiten 40 Min. bei 90 Grad C.

Zum Frischhalten eignen sich nur die großfrüchtigen Beeren, gleichviel ob rot, weiß, gelb oder schwarz. Die in sonnigen Lagen gewachsenen Beeren sind süßer und halten die Farbe besser als die in schattigen oder auch in rauhen Lagen gewachsenen. Bei den zuletzt genannten ist die Fruchtsäure viel stärker als bei den zuerst genannten. Die Witterung, die während des Wachstums geherrscht hat, beeinflusst die Güte der Früchte sehr. Infolge dauernder Regenniederschläge werden die Beeren, ähnlich wie das Steinobst, sauer und wässrig. Für derartige Beeren braucht man etwas mehr Zucker.

Die Beeren werden mit loser Hand oder einer silbernen Gabel abgebeert, in einem Seiher in reichliches kaltes Wasser eingetaucht und rasch gewaschen. Darauf werden sie, mit Zucker durchstreut, etwa 2 Stunden stehen gelassen, in die Gläser gefüllt und sehr langsam erhitzt.

Kastanien

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 30 Min., in weiten 40 Min. bei 98 Grad C.

Von möglichst großfrüchtigen, in Deutschland gewachsenen Kastanien (diese sind duftreicher als die in Italien gewachsenen sogenannten Maronen) entferne man mit einem Messer die äußere braune Schale, lege die Kastanien auf die Herdplatte (ohne sie zu rösten), bis die Haut sich mit den Fingern abdrücken läßt, oder lege sie, was einfacher ist, in einen Topf mit kochendem Wasser und lasse sie etwa dreiviertel gar kochen. Die Haut läßt sich dann leicht entfernen. Man fülle die Kastanien trocken in Gläser und erhitze sie.

Die so frischgehaltenen Kastanien eignen sich sowohl als Einlage in Kohlgemüse wie auch zum Schmoren mit Zucker, Rosinen und Butter.

2. Anweisung

Zuckerzugabe: 125 g Zucker auf 1 Literglas Kastanien.

Die geschälten Kastanien fülle man, mit dem Zucker durchstreut, in Gläser und erhitze sie.

3. Anweisung

Zuckerlösung: 600 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Die eingefüllten Kastanien übergieße man mit der Zuckerlösung und erhitze sie.

Kirschäpfel

Diese auch häufig unter dem Namen „Paradiesäpfelchen“ bekannten Früchte der Arten „*Pirus malus baccata*“ und „*cerasifera*“ werden leider noch zu wenig im Haushalte verwendet, obgleich sie frischgehalten eine ganz vorzügliche Zuspäise sind.

Zuckerlösung: 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser, oder

Zuckeressiglösung: 1 kg Zucker auf 1 Liter Essig.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Nicht zu reife Früchte befreie man von der Blüte, wasche sie tüchtig, stutze den Stiel zur Hälfte ein, fülle die Früchte ungeschält in die Gläser, übergieße sie mit der Zucker- oder Zuckeressiglösung und erhitze sie.

Flüssigkeit nur bis 2 cm unter dem Rand einfüllen!

Kirschen

Sowohl die süßen wie die sauren Kirschen eignen sich zum Frischhalten in ganzen Früchten, wenn sie möglichst festes Fleisch, guten Duft und vorteilhafte Größe haben. Diese Eigenschaften besitzen unter den Süßkirschen die meisten Knorpelkirschen-Sorten, unter den Sauerkirschen die Amarellen und die Weichseln. Die dunklen Sorten behalten die Farbe besser als die hellen. Einige Sorten verlieren die Farbe fast vollständig. Sämtliche zum Frischhalten bestimmten Sorten müssen reif, dürfen jedoch nicht überreif sein. In manchen Jahren, zumal in trockenen und wenn die Bäume nicht gut gepflegt worden sind, haben die Kirschen „Maden“. Solche Kirschen sind keine gute Ware zum Frischhalten. Man sollte sie, wenn man sie einkochen will, zunächst in einer Schüssel mit kochender Zuckerlösung überbrühen und kurze Zeit stehen lassen. Dann kann man die hochsteigenden Maden entfernen und die Kirschen dann mit dem Saft einfüllen.

1. Anweisung. (Kirschen gesüßt.)

Zuckerlösung: für Süßkirschen 200 g Zucker, für Sauerkirschen 400–600 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

Die verlesenen und gewaschenen Früchte entsteile man, fülle sie möglichst fest in die Gläser, übergieße sie mit der Zuckerlösung und erhitze sie.

2. Anweisung

Zuckerzugabe: für Sauerkirschen oder Schattenmorellen 400–600 g Zucker, für Süßkirschen 100–200 g Zucker, für Halbweichseln und Amarellen 250 bis 400 g Zucker auf je 1 kg Früchte in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser geläutert.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 30 Min., in weiten 35 Min. bei 90 Grad C.

Hierzu kann man auch überreife, geplatze oder sonst zum Frischhalten als ganze Früchte unbrauchbare Kirschen benutzen, jedoch dürfen diese nicht angefault oder sonstwie in Fäulnis oder Gärung übergegangen sein.

Man läutere den Zucker in bekannter Weise, gebe die entsteinten Früchte hinein und lasse sie 10 Min. (vom ersten Aufkochen an gerechnet) unter Rühren gut durchkochen. Dann fülle man sie sofort heiß in die Gläser und erhitze sie langsam.

Erhitzungszeiten und Grade genau einhalten!

3. Anweisung. (Sauerkirschen entsteint.)

Zuckerzugabe: 400–600 g Zucker auf 1 kg Früchte.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 90 Grad C.

Sauerkirschen entsteine man mit dem Kirschenentsteiner „Hejo“, lege sie schichtweise, mit dem Zucker durchstreut, in eine Schüssel, menge sie vorsichtig durcheinander, fülle sie dann sofort in die Gläser und erhitze sie langsam.

4. Anweisung. (Halbweichseln und Amarellen.)

Zuckerzugabe: 250 g Zucker auf je 1 kg Früchte.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 90 Grad C.

Halbweichseln behandle man wie die entsteinten Sauerkirschen.

Kornelkirschen

Zuckerlösung: 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Die Früchte dieser in den Gärten häufig anzutreffenden Zierpflanze sind ihrer kräftigen Säure wegen eine vorzügliche, erfrischende Zuspese zum Ochsenfleisch. Man fülle möglichst reife Früchte recht fest in die Gläser, übergieße sie mit der Zuckerlösung und erhitze sie.

Grüne Mandeln

Zuckerlösung: 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Um den 1. Juli herum gepflückte grüne Mandeln durchsteche man mehrmals mit einer Nadel, gebe sie dann in kochendes Wasser, bringe sie einigemal zum Aufwallen, lasse sie abkühlen, fülle sie in die Gläser, übergieße sie mit der Zuckerlösung und erhitze sie.

Maulbeeren

Von den Maulbeeren kennt man weiß-, rot- und schwarzfrüchtige Sorten, die sich gleich vorzüglich zum Frischhalten eignen, von denen aber die schwarzfrüchtigen die duftreichsten sind. Man wähle die Früchte nicht vollständig reif, da sie dann kräftiger schmecken. Die Maulbeeren sind eine angenehme Zuspese zu verschiedenen Braten; sie sollten in den Teilen Deutschlands, wo sie gut gedeihen, viel mehr Verwendung finden. Sie werden wie die Himbeeren behandelt.

Mirabellen

1. Anweisung

Zuckerlösung: 400–500 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 75 Grad C.

Die Mirabellen müssen eine schöne, goldgelbe Farbe haben. Besonders duftreiche und möglichst große Früchte eignen sich am besten. Die Schale muß unbedingt fein und zart sein. Die feinsten Mirabellensorten sind die „Metzer Mirabelle“ und die „Mirabelle von Nancy“. Die Mirabellen müssen goldgelb, dürfen aber unter keinen Umständen weich sein. Sie müssen dem Finger beim Drücken noch Widerstand leisten, „hartgelb“ sein, wie der Fachausdruck lautet.

Man wasche die Früchte, nachdem man die Stiele entfernt hat, in klarem Wasser sorgfältig, lasse sie gut abtropfen, fülle sie dann möglichst fest in die Gläser, übergieße sie mit kalter oder höchstens warmer Zuckerlösung, weil die Früchte, wenn sie mit heißer Zuckerlösung übergossen werden, leicht braun werden, und erhitze sie.

2. Anweisung

Läuterzucker: 250 g Zucker in $\frac{1}{6}$ Liter Wasser auf 1 kg Früchte.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 30 Min., in weiten 35 Min. bei 90 Grad C.

Leider ist man nicht immer in der Lage, namentlich wenn man die Mirabellen nicht im eigenen Garten ernten kann, sondern sie auf dem Markte kaufen muß, solche Früchte zu erhalten, die sich als ganze Früchte zum Frischhalten eignen. Auch kommt es häufig vor, daß die Mirabellen infolge ungünstiger Witterungseinflüsse, z. B. Regen, platzen und unansehnlich werden. Solche Früchte hält man am besten nach folgender Anweisung frisch.

Man teile die Mirabellen in Hälften, entferne die Steine und schneide schlechte oder beschädigte Stellen aus. Dann läutere man die notwendige Menge Zucker, gebe die Früchte hinein, lasse sie einigemal aufwallen, fülle sie sofort heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitze sie.

Grüne Nüsse

Läuterzucker: $\frac{1}{2}$ kg Zucker in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser auf 1 kg Nüsse.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

Die Nüsse müssen schon ziemlich gut ausgewachsen sein. Die unter der grünen Schale liegende, später harte Schale muß aber noch vollständig weich sein und sich leicht durchstechen lassen. Das ist ungefähr Mitte bis Ende Juni, um

Johanni der Fall. Man schneide die Nüsse oben und unten etwas ab, steche mehrmals mit einem spitzen Hölzchen in sie und lege sie, damit sie ihre Bitterkeit verlieren, acht Tage in ein Geschirr mit kaltem Wasser, das täglich zweimal abgossen und durch frisches ersetzt wird. Am achten Tage lege man die Früchte in siedendes Wasser, in das man etwas Salz gegeben hat, koche sie so lange, bis sie sich mit einer Stopfnadel leicht durchstechen lassen, achte aber darauf, daß sie nicht zu weich werden. Hierauf lege man sie in kaltes Wasser und lasse sie vollständig erkalten. Man koche dann auf bekannte Weise einen Zuckersirup aus $\frac{1}{2}$ kg Zucker und etwa $\frac{1}{8}$ Liter Wasser mit etwas Zimt und Nelken, läutere diesen, gieße ihn, wenn er halb erkaltet ist, über die abgetrockneten und in eine Schüssel gelegten Nüsse und stelle diese dann recht kühl. Am folgenden Tag schütte man den Zucker ab, koche ihn auf, schäume ihn ab und gieße ihn, wenn er halb erkaltet ist, über die Nüsse. Am dritten Tage gieße man den Zuckersirup wieder ab, koche ihn nochmals auf, lasse die Nüsse in dem kochenden Zuckersirup einige Male aufkochen, fülle sie dann heiß in Gläser (siehe allgemeine Anleitung!), übergieße sie mit dem kochend heißen Zuckersirup, aus dem man Nelken und Zimt entfernt hat, und erhitze sie.

Pfirsiche

Zuckerlösung: für ganze Früchte je nach Süße 300–500 g Zucker, für halbe, entsteinte Früchte, je nach Sorte verschieden, bis zu 750 g Zucker, für Blutpfirsiche 900 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min., in sehr weiten und hohen 35 Min. bei 75 Grad C, ganze Früchte 10 Min. länger.

Der Pfirsich wird am besten geschält frischgehalten, da seine Haut meist sehr bitter schmeckt und die Bitterkeit sich auf die Früchte und die Zuckerlösung überträgt.

Vor allen Dingen wolle man niemals vollständig unreife und ganz harte Pfirsiche einkaufen. Wird der Pfirsich in nassen Jahren noch hart und grün geerntet, so beginnt er von der Mitte aus, wo der Stein lagert, zu faulen. Man sieht ihm von außen nichts an. Im Anfang ist das Bett des Steines bereits bräunlich oder schon grau, während die Adern in gesundem Zustande rötlich oder rosa sind. Man durchschneide einen Pfirsich und überzeuge sich davon, ob das Innere noch tadellos ist. Pfirsiche, bei denen sich die beschriebenen Anzeichen des Faulens finden, sind zum Frischhalten ungeeignet. Sie bekommen einen dumpfen, muffigen Geruch, der durch das Erhitzen auf die ganze Frucht übertragen wird und diese ungenießbar macht. Es ist eine sehr irriige Ansicht vieler Obstbaumbesitzer, daß man unreife Pfirsiche noch beliebige Zeit lagern und nachträglich reifen lassen könne.

Frühpflirsiche kommen des hohen Preises wegen kaum für die Frischhaltung in Betracht.

Früchte, die sich schlecht vom Stein lösen, legt man am besten ganz, aber geschält, ein. Zum Schälen legt man die Früchte etwa 1 Min. in kochendes und dann sofort in kaltes Wasser. Die Haut läßt sich dann mit einem Bronzemeser leicht abziehen.

Man fülle die geschälten Pflirsiche gehälftet und ohne Steine möglichst dicht, aber nicht zu fest, in die Gläser, übergieße sie mit der Zuckerlösung und erhitze sie.

Pflaumen

(Siehe Zwetschen.)

Preiselbeeren (Kronsbeeren)

Läuterzucker: auf 1 kg Beeren 500 g Zucker (oder mehr) in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 90 Grad C.

Die gut verlesenen, gewaschenen Beeren gebe man in den kochenden geläuterten Zucker, lasse kochen, bis sie glasig werden, ohne davon wegzugehen. Dann lasse man die Beeren in dem Topfe, wenn dies jedoch ein Messing- oder Kupfertopf ist, in einer Schüssel unter beständigem Schwenken so weit erkalten, bis sie halbwarm sind. Die Beeren mischen sich dabei gut mit dem Saft und nehmen ihn zum Teil auf. Man fülle sie dann in die Gläser und erhitze sie.

Quitten

Zuckerlösung: 500–600 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 30 Min., in weiten 35 Min. bei 80 Grad C.

Möglichst ausgewachsene reife Quitten befreie man von der anhaftenden Wolle, schäle sie, viertele sie, entferne das Kernhaus, lege sie auf ein durch Salzwasser gezogenes Tuch, dessen Zipfel man über die Früchte legt, damit sie möglichst weiß bleiben. Dann lege man sie in kochendes leichtes Zuckerwasser und lasse sie kurz aufkochen, bis sie sich leicht durchstechen lassen. Man muß achtgeben, daß sie nicht zu weich werden. Man nehme nicht zuviel Früchte auf einmal. Das Zuckerwasser kann man immer wieder verwenden. Dann nehme man die Stücke mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie in die Gläser, übergieße sie mit der Zuckerlösung und erhitze sie.

Ringlotten (Reineclauden)

1. Anweisung

Zuckerlösung: 500–600 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 75 Grad C.

Die Ringlotten ergeben bei richtigem Frischhalten eine ebenso gute wie schmackhafte Zuspense, die der von Mirabellen nicht viel nachsteht. Es kommt ganz auf die Witterungsverhältnisse und auf die Lage an, wo die Früchte wachsen. Unbedingt notwendig ist, daß die Früchte genügend reif, jedoch nicht überreif sind. Noch nicht reife entwickeln nie ihren vollen Duft.

Man wasche die Früchte tüchtig, lasse sie gut abtropfen, durchsteche sie mehrmals, fülle sie mit den zur Hälfte gekürzten Stielen oder ohne diese möglichst fest in die Gläser, übergieße sie mit kalter oder höchstens warmer Zuckerlösung (siehe Bemerkung in der Anweisung für Mirabellen) und erhitze sie langsam. Die Zuckerzugabe richtet sich nach dem Geschmack und dem Süßigkeitsgehalt der Früchte.

2. Anweisung. (In Zuckeressig.)

Zuckeressiglösung: 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 75 Grad C.

Wer es liebt, mag Ringlotten statt mit Zuckerlösung mit Zuckeressiglösung frischhalten.

Schlehen

Zuckeressiglösung: 1 kg Zucker auf 1 Liter Essig mit Zimt und Nelken in einem Mullsäckchen.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

Man wähle große Früchte aus, nachdem sie bereits einen Frost bekommen haben, andernfalls sind sie zu streng. Die Früchte setze man in einem geeigneten Kochtopf mit so viel Wasser aufs Feuer, daß sie damit bedeckt sind, bringe sie langsam zum Kochen, fülle sie dann heiß in die Gläser, übergieße sie mit der, wenn möglich, heißen Zuckeressiglösung und erhitze sie.

Unreife Stachelbeeren

1. Anweisung

Zuckerlösung: 800 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 75 Grad C.

Geeignet sind nur ganz harte, unreife Stachelbeeren. Wenn diese in halbreifem Zustande gepflückt werden, oder wenn sie schon längere Zeit gepflückt sind

oder herumgestanden haben, schmecken sie nicht, platzen trotz des Durchstechens leicht und werden meist mehlig.

Die unreifen Stachelbeeren befreie man von Kelch und Stiel, wasche sie in reichlichem kaltem Wasser, schütte sie zum Abfließen auf einen Sieber und durchsteche sie dann mehrmals mit einem Hölzchen. Dann bereite man eine schwache Zuckerlösung und überbrühe mit ihr die Stachelbeeren in einer Schüssel. Nach einigen Minuten, wenn die Beeren gelblich erscheinen und beim Drücken etwas nachgeben, schütte man sie auf einen Durchschlag und lasse sie abtropfen. Dann fülle man sie dicht, aber ohne sie zu pressen, in die Gläser, gieße erst dann die wieder heißgemachte Zuckerlösung darüber und erhitze. Wenn man den Geschmack verfeinern will, gebe man vor dem Schließen eine Prise Vanillezucker in jedes Glas.

2. Anweisung

Läuterzucker: auf 1 kg Früchte $\frac{1}{2}$ kg Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser (mäßig süß).

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

Unreife oder reife Stachelbeeren befreie man von Kelch und Stiel und wasche sie tüchtig in einer großen Schüssel mit reichlichem kaltem Wasser. Dann läutere man den Zucker mit wenig Wasser, bis er Fäden zieht, und gebe die Beeren hinein. Man lasse sie 10 Min. langsam kochen, fülle die Früchte darauf heiß in die Gläser, schließe diese erst, wenn die Früchte erkaltet sind, und erhitze sie dann.

3. Anweisung. (Ohne Zucker als Kuchenbelag.)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

Die Stachelbeeren befreie man von Stiel und Kelch, wasche sie tüchtig und durchsteche sie mehrmals mit einem Hölzchen. Darauf gebe man sie in eine Schüssel, übergieße sie mit kochendem Wasser, lasse sie 5 Min. stehen, fülle sie dann fest in die Gläser und erhitze sie ohne jeglichen Zusatz.

Weintrauben

Zuckerlösung: 250–500 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

Gut ausgereifte, aber nicht zu reife Weintrauben wasche man, ohne die Beeren von den Trauben zu trennen, sauber, entferne etwa beschädigte Beeren, lege die ganzen Trauben in die Gläser, übergieße sie mit der Zuckerlösung und erhitze sie.

Will man die Beeren ohne Stiele frischhalten, schneide man sie kurz von den Stielen, reiße sie aber auf keinen Fall ab, da sie sonst ihren Saft verlieren.

Zwetschen (Pflaumen)

1. Anweisung

Zuckerlösung: 500–600 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min., in sehr weiten und großen 35 Min. bei 75 Grad C.

Schöne, nicht zu reife, gewaschene Früchte teile man in Hälften oder Viertel, fülle sie in die Gläser, übergieße sie mit der erkalteten gekochten Zuckerlösung und erhitze sie langsam.

2. Anweisung

Läuterzucker: auf 1 kg Früchte $\frac{1}{2}$ kg Zucker und $\frac{1}{8}$ Liter Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min., in sehr weiten und großen 35 Min. bei 90 Grad C.

Hierzu eignen sich reife, ja sogar überreife oder sonst zum Frischhalten als ganze Frucht unbrauchbare oder auch infolge ungünstiger Witterungseinflüsse geplatze Zwetschen. Jedoch dürfen diese nicht angefault oder sonstwie in Fäulnis oder Gärung übergegangen sein.

Man entsteine die Früchte, gebe sie in den kochenden geläuterten Zucker, lasse sie einige Male aufwallen, fülle sie heiß in die Gläser und erhitze sie.

3. Anweisung. (Zwetschen in Zuckeressig.)

Zuckeressiglösung: 500–750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig, etwas Zimt und Nelken in einem Mulsäckchen.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min., in sehr weiten und hohen 35 Min. bei 75 Grad C.

Möglichst große, ausgesucht schöne, nicht zu reife Zwetschen, deren Stiel erhalten bleiben muß, wasche man, fülle sie in die Gläser, übergieße sie mit der erkalteten gekochten Zuckeressiglösung und erhitze sie langsam.

4. Anweisung. (Zwetschen als Kuchenbelag.)

Ohne Zucker oder auf 1 kg Früchte 100–200 g Zucker.

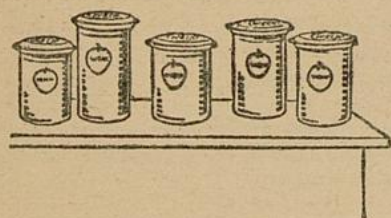
Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min., in sehr weiten und großen 35 Min. bei 90 Grad C.

Die Früchte wasche man, hälfte sie, befreie sie von den Steinen, fülle sie möglichst dicht in die Gläser und erhitze sie. Wer es liebt, kann die Zwetschen nach dem Entsteinen auch in Viertel schneiden.

Wer lieber mit Zucker frischhalten will, mische die gehälfteten oder geviertelten Früchte mit Streuzucker und fülle sie so in die Gläser. Wasserzusatz vermeide man.



garantiert
für jedes Glas!



2. Anweisungen für das Frischhalten von Mus

Fruchtmus oder kurz Mus nennt man zu Brei gekochtes, gewöhnlich durchgetriebenes und mit Zucker eingekochtes Obst. Die Bezeichnung kennt man zwar durchweg in allen Gegenden, doch ist sie nicht überall in gleichem Sinne gebräuchlich, vor allem ist sie zum Teil durch andere Bezeichnungen, wie Marmelade, Jam, Konfitüren (sogar Kompott) ersetzt oder wird neben diesen für ähnliche, in der Zubereitung etwas abweichende Erzeugnisse gebraucht. Im allgemeinen scheint man nur folgenden Unterschied zu machen: mit Mus bezeichnet man Obst, das mit Zucker zu Brei verkocht und durchgetrieben worden ist; mit Marmelade bezeichnet man Obst, das ohne Zucker zu Brei verkocht und meist nicht durchgetrieben worden ist und das man erst nachträglich mit Zucker oder einer Zuckerlösung mischt und nochmals kurze Zeit etwas fester einkocht. In der Tat dürfte aber eine strenge Unterscheidung nicht gemacht worden sein. Sie dürfte auch nicht erforderlich sein, denn letzten Endes sind beide Obsterzeugnisse gleichartig, nur die Art der Zubereitung und zum Teil vielleicht auch die der Verwendung ist etwas verschieden. Deshalb sollen alle Obsterzeugnisse der genannten Art in den verschiedenen Zubereitungen mit Mus bezeichnet werden, wodurch zugleich ein gutes deutsches Wort den ihm gebührenden Platz erhält.

Für die Herstellung von Mus gilt im allgemeinen als Regel, daß man möglichst reifes Obst mit vollem Duft verwendet, daß man das Feuer beim Zerkochen und beim Einkochen nicht zu stark werden läßt, und daß man den Brei ständig rührt, da andernfalls die Gefahr des Anbrennens besteht. Der Brei hat die erforderliche Festigkeit erlangt, wenn man mit Daumen und Zeigefinger etwas von der Masse, die man mit einem Holz- oder Hornlöffel aus dem Kessel entnommen hat, zu Fäden ziehen kann.

Mus soll heiß in die Gläser gefüllt werden (s. allg. Anleitungen), im offenen, mit einem Mulllappchen bedeckten Glas erkalten und verdunsten, und dann erst sollen die Gläser mit Ringen und Deckeln versehen und das Mus 30–35 Min. bei 90 Grad C erhitzt werden.

Bezeichnung	Behandlung	Zuckerzugabe
Ananasmus	Würflig schneiden, zerstoßen, mit Zucker dick kochen.	500 g auf 1 kg Brei
Apfelmus	In Stücke schneiden, mit wenig Wasser zu Brei kochen, durch ein Sieb streichen, mit Zitronenschale dick kochen.	250–500 g auf 1 kg Brei
Aprikosenmus	Hälften, mit wenig Wasser zu Brei kochen, durch Haarsieb streichen, dick kochen.	150 g auf 1 kg Mark
Brombeermus	Mit Zucker dick kochen.	250–400 g auf 1 kg Früchte
Erdbeermus	Roh durch Haarsieb streichen, dick kochen.	200 g auf 1 kg Mark
Hagebuttenmus	Entkernen, mit so viel Wasser, daß sie bedeckt sind, zu Brei kochen, durch Sieb streichen, dick kochen.	375 g auf 1 kg Mark
Heidelbeermus	Mit Zucker dick kochen.	500–750 g auf 1 kg Beeren
Himbeermus	Mit Zucker dick kochen.	200 g auf 1 kg Früchte
Holundermus	Von den Stielen streifen, zunächst einen Teil in den Topf geben und zerdrücken, dann alles mit Zitronenschale und Zucker dick kochen.	250 g auf 1 kg Mark
Johannisbeermus	Roh durch Haarsieb streichen.	500 g auf 1 kg Mark
Kirschenmus	Weich kochen, nach Belieben durchstreichen, dick kochen.	süße 100 g } auf halbsüße 150 g } 1 kg saure 500 g } Mark
Kürbismus	Fleisch in Würfel schneiden, mit Essig bedeckt über Nacht fortstellen, dann Stücke trocken ablaufen lassen, mit Läuterzucker dick kochen.	500 g auf 1 kg Würfel in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser geläutert

Bezeichnung	Behandlung	Zuckerzugabe
Mirabellenmus	Entsteinen, kochen, bis sie reichlichen Saft ziehen, dick kochen.	150 g auf 1 kg Mark
Pfirsichmus	Entsteinen, zu Brei kochen, durch Haarsieb streichen, dick kochen.	250 g auf 1 kg Mark
Pflaumenmus (Zwetschenmus, Gesälz, Powidl, Kraut)	Reife, möglichst schon welke Früchte entsteinen, mit so viel Wasser, daß Topfboden bedeckt ist, zu Brei kochen, ohne Zucker, etwa $2\frac{1}{2}$ –3 Stunden, durch Haarsieb streichen. Oder: entsteinen, in Läuterzucker zu Brei kochen, etwa $2\frac{1}{2}$ –3 Std.	200–250 g mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser auf 1 kg Früchte ohne Steine
Quittenmus	Wolle abreiben, in Stücke schneiden, mit so viel Wasser, daß die Stücke bedeckt sind, zu Brei kochen, durch ein Haarsieb treiben und dick kochen.	500 g auf 1 kg Brei
Rhabarbermus	In Würfel schneiden, mit Vanille kochen, diese beim Einfüllen entfernen.	bis 500 g in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser geläutert
Ringlottenmus	Entsteinen, zu Brei kochen, durch Haarsieb streichen, dick kochen.	250 g auf 1 kg Mark
Stachelbeermus	Reife Früchte weich kochen, durch Haarsieb streichen, dick kochen.	250 g auf 1 kg Mark
Gemischtes Mus	Die verschiedensten Früchte zusammen kochen, durch ein Sieb streichen und mit Zucker dick kochen.	200 g auf 2 kg Früchte

Viele ziehen es vor, statt den rohen Zucker zu dem Fruchtbrei zu geben, zuerst die entsprechende Menge Zucker in wenig Wasser zu läutern, die Früchte in den kochenden Läuterzucker zu geben und unter ständigem Rühren zu zer-kochen oder gleich den Fruchtbrei in den Läuterzucker zu geben. Das Mus ist nach verhältnismäßig kurzer Kochzeit, während deren ständig gerührt werden muß, genügend dick und fest.



3. Anweisungen für das Frischhalten von Säften

Allgemeines Süßmost und Saft!

Beste Erfrischungs- und Stärkungsgetränke für Kinder, Sportler, Kranke und Gesunde, zumal auch für die geistig Arbeitenden!

Der gesundheitliche Wert von Obst, Gemüse und Heilkräutern (Tee) wird heute allgemein anerkannt. Weniger bekannt und geschätzt sind die naturreinen Säfte aus Obst, Gemüse und Heilkräutern. Diese enthalten aber Heilkräfte der verschiedensten Art in höchstem Maße und in reinsten Zusammensetzung. Man sollte deshalb ganz allgemein der Herstellung und Aufbewahrung bzw. Frischhaltung solcher Säfte größere Aufmerksamkeit widmen.

Über die Heilwirkung der einzelnen Säfte aus Obst, Gemüse und Heilkräutern läßt sich an dieser Stelle natürlich nur kurz andeutungs- und beispielsweise sprechen. Ausführliches wolle man in Büchern nachlesen, die über die Heilsäfte der verschiedensten Art handeln. Es seien genannt:

„Das große Kneippbuch“, Verlag Kösel & Pustet, Regensburg.
 Flamm, „Heilkräfte der Pflanzen“, Hypokrates-Verlag, Stuttgart.
 Pfarrer Künzle, „Kräuterbuch“, Verlag Otto Walter, Konstanz.
 Raff, „1500 Rezepte erprobter Heilpflanzen“, Karl Rohm-Verlag in Lorch (Württemberg).

Es ist erwiesen, daß Säftekuren vorzügliche Wirkungen bei den verschiedensten Krankheiten, sogar solchen ansteckender Art, hervorrufen.

Einige Beispiele seien angeführt:

Apfelsüßmost für Blut- und Nervenauffrischung und als Zusatznahrung namentlich für Kinder, Schüler, Kopfarbeiter usw. Ferner ist Apfelsüßmost unübertrefflich bei allen Fieberkrankheiten, Darmträgheit, Arterienverkalkung, Gicht und Rheumatismus. Schließlich ist Apfelsüßmost, mit Mineralwasser verdünnt, in der heißen Jahreszeit auch ein vorzüglicher Durstlöcher.

Heidelbeersaft gegen Magen- und Darmstörungen sowie gegen Blutarmut.

Johannisbeersaft bei Leber- und Nierenleiden, Schwarzer Johannisbeersaft bei Keuchhusten.

Holunderbeersaft gegen Erkältung, Schnupfen, Grippe usw.

Stachelbeer-, Sauerkirschen- und Apfelsaft gegen Hautkrankheiten, Skrofulose usw.

Stachelbeersaft bei Gicht, Rheuma, Nervosität, Blutarmut.

Traubensaft gegen Ernährungsstörungen (besonders bei Säuglingen!).

Ungezuckerte Säfte bei Zuckerkrankheit.

Alle Fruchtsäfte gegen englische Krankheit und Verdauungsstörungen usw.

Brunnenkressensaft gegen Bleichsucht.

Spinatsaft gegen Nierenleiden.

Spargelsaft fördert Verdauung, reinigt das Blut.

Löwenzahnsaft gegen Nierenleiden, blutreinigend.

Selleriesaft gegen Rheuma, Nervenleiden.

Kohlsaft gegen Kopfschmerzen.

Rettichsaft gegen Wassersucht, Husten.

Möhren-, Gelbrübensaft, reinigt Magen, Darm, fördert Stoffwechsel, vertreibt Würmer.

Tomatensaft bei Leberleiden.

Verlangen Sie



auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerschutzzeichen! WECK bietet nur Garantie, wenn auch Ringe Weltmarke WECK verwendet werden!

Gurkensaft wirkt günstig auf Darm, Nieren, vertreibt Hitze, Gesichtsröte.

Zwiebelsaft, harntreibend bei Husten.

Die erfolgreichen Anwendungsmöglichkeiten der Süßmoste, Beeren-, Gemüse- und Heilkräutersäfte sind mit vorstehender Aufstellung noch lange nicht erschöpft. Diese zeigt aber, wie vielseitig und nützlich naturreine Säfte angewandt werden können. Außerdem besitzt die flüssige Form der Früchte den vollen Nähr- und Genußwert der festen Form. Ein weiterer sehr wichtiger Vorzug des frischgehaltenen flüssigen Obstes und Gemüses ist die unbegrenzte Haltbarkeit derselben.

Die Gewinnung von Säften und Süßmost wie auch das Frischhalten dieser werden in den bebilderten Beilagen über den Einkochvorgang genau beschrieben.

Einige Sonderanweisungen folgen.

Zitronensaft

Erhitzungsdauer: 25 Min. bei 75 Grad C.

Die Zitrone hälft man und entferne die Kerne sorgfältig. Dann presse man den Saft mit der Presse aus, kläre ihn sogleich, indem man ihn durch ein Filtertuch laufen läßt, fülle ihn in große Gläser und erhitze ihn 25 Min. bei 75 Grad C. Nach etwa 14 Tagen hat sich alles noch im Saft befindliche Trübe am Boden des Glases abgesetzt. Dann gieße man den Saft sorgfältig ab, lasse ihn nochmals durch ein Tuch laufen, fülle ihn in kleine Fläschchen und erhitze ihn.

Auf diese Weise kann man auch alle Arten von Gemüsesäften, die man durch Pressen oder Ausziehen gewonnen hat, frischhalten. Für diese heilkräftigen Säfte, die meist nur in geringen Mengen gebraucht werden, verwendet man vorteilhaft die kleinen Saftflaschen von WECK.

Schlehensaft

Man füllt einen großen Steintopf mit den gesammelten gewaschenen Schlehen, übergießt sie mit so viel kochendem Wasser, daß die Früchte handhoch damit bedeckt sind, und stellt sie 24 Stunden zurück. Dann wird das schön gefärbte Wasser abgossen, wieder zum Kochen gebracht, auf die Beeren zurück-

Bestehen Sie darauf,



daß Ihnen Ihr Händler nur Gummiringe, Gläser und Geräte Weltmarke WECK verkauft. Verlangen Sie auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerchutzeichn!

gegossen und 24 Stunden zurückgestellt. Der Vorgang wird noch einmal wiederholt. Nach dieser Zeit hat das Wasser durch Auslaugen der Beeren eine leuchtend schöne Farbe bekommen. Auf 1 Liter dieses Saftes gibt man 200—250 g Zucker, läßt dies unter Abschäumen klar aufkochen, füllt den Saft in Süßmost- oder Saftflaschen Marke WECK und erhitzt. Die restlichen Schlehen können noch einmal mit etwas Wasser gekocht und zu einer warmen Obstsuppe verwendet werden. Wer die ganzen Früchte liebt, kann eine sehr würzige, sauersüße Fleischbeilage frischhalten.

Die Gewinnung und das Frischhalten der Gemüse- und Heilkräutersäfte

Von Gemüsen aller Art, auch von den beim Putzen sich ergebenden Abfällen kann man mit dem Saftgewinner Säfte herstellen. Die Gemüse werden roh gerieben und dann entsaftet. Zu den Säften von Sellerie, Gelbrüben und anderen Gemüsen gibt man am besten ganz wenig Salz, zu Rotrübensaft etwas Essig. Die Säfte werden in den kleinen Flaschen von WECK eingekocht. Die Dämpfzeit beträgt 60 Min. Die Erhitzungsdauer 30 Min. bei 80 Grad C. Man kann auch die Gemüse mit der Hackmaschine zerkleinern, lose in Gläser Marke WECK füllen und 20 Min. auf 80 Grad C erhitzen. Der gehaltreiche Saft steht unten im Glas und kann durch ein Filtertuch in Fläschchen von WECK gefüllt und nochmals 20 Min. bei 80 Grad erhitzt werden.

Der bei der Gewinnung von Tomatensaft verbleibende Rückstand kann durch ein Haarsieb gestrichen werden. Er ergibt ein dickes Tomatenmus oder -mark. Einige Sonderanweisungen für einzelne Gemüsearten folgen:

Selleriesaft

Erhitzungsdauer: 25 Min. bei 75 Grad C.

Sauber gewaschene Sellerieknollen schäle man, schneide sie in dünne Scheiben, wiege diese und gebe sie in einen Topf. Dann koche man auf je 1 kg Sellerie-scheiben 750 g Zucker so lange, bis man ihn zu Fäden ziehen kann, gieße ihn kochend heiß über die Scheiben und stelle den Topf zugedeckt etwa 12 Stunden fort. Darauf koche man das Ganze etwa 10 Min., gieße den Saft durch ein Tuch klar ab, fülle ihn in Flaschen und erhitze ihn.

Rettichsaft

Erhitzungsdauer: 25 Min. bei 75 Grad C.

1. Anweisung

Man reibe den Rettich fein, presse in der Fruchtpresse den Saft aus, filtere diesen, koche ihn dickflüssig, mische ihn mit Honig, fülle ihn in Gläschen und erhitze ihn.

2. Anweisung

Man mische den geriebenen Rettich mit Zucker, lasse diesen schmelzen, presse die Masse aus, fülle den Saft in Fläschchen und erhitze ihn.

Zwiebelsaft

Erhitzungsdauer: 25 Min. bei 75 Grad C.

Die gereinigten Zwiebeln treibe man durch die Fleischhackmaschine, presse den Saft in einem Filtertuch gut aus, fülle ihn in Saftfläschchen von WECK und erhitze ihn.

Säfte und Tees aus Heilkräutern

Erhitzungsdauer: 25 Min. bei 80 Grad C.

Eine Handvoll Kräuter, am besten frische, setze man am Abend mit 1 Liter kaltem Wasser an, brühe dies am Morgen kurz auf, lasse es etwa 10 Min. zugedeckt ziehen, ohne daß es weiter kocht, filtere den Aufguß durch ein Sieb in kleine Fläschchen von WECK und erhitze. Wurzeln, Zweige, Rinden, harte Beeren und Samen zerkleinere man, setze sie mit kaltem Wasser an, koche sie etwa 15-25 Min. auf schwacher Flamme, lasse dies etwa 15 Min. zugedeckt ziehen und behandle den Sud weiter, wie oben beschrieben.

WECK

war der Pionier fürs
richtige Einkochen

*Aus Dankbarkeit erhob
die deutsche Hausfrau
seinen Namen zum Begriff.*

Sie weiss genau

EINWECKEN

kann man nur mit
Gläsern und Geräten Marke





KONSERVEN,
die
Schätze
der
Hausfrau

4. Anweisungen für Das Frischhalten von Sulz

Mit Sulz (Gelee) bezeichnet man ein aus Obstsaft gewonnenes Erzeugnis, das man dadurch herstellt, daß man den Saft mit einer gewissen Menge Zucker so stark einkocht, daß das Erzeugnis nach dem Erkalten steif ist. Die Probe, ob der Saft genügend dick eingekocht ist, kann man auf verschiedene Weise machen. Am einfachsten wird wohl die im folgenden beschriebene Art sein. Man läßt von einem flachen Schaumlöffel etwas Sulz ablaufen. Fällt diese in zusammenhängenden Scheiben oder Klümpchen vom Schaumlöffel, dann ist die rechte Steifheit erreicht. Es sei darauf hingewiesen, daß nicht alle Säfte sich gleich leicht zu der richtigen Dicke einkochen lassen. Die Hauptsache ist, daß man von vornherein schon darauf achtet, daß man nicht überreife Früchte nimmt. In diesen sind die Stoffe, die das Steifwerden verursachen, die sogenannten Pektinstoffe, schon verwandelt. Diese sind am stärksten unter der Schale vertreten. Wer schon einmal aus geschälten Äpfeln und aus Apfelschale Sulz hergestellt hat, wird schon gefunden haben, daß der aus den Schalen gewonnene Saft viel leichter fest wird als der aus den geschälten Äpfeln gewonnene. Mit zunehmender Reife des Obstes machen die Sulzstoffe eine Veränderung durch, die ihnen das Vermögen, den Saft festzumachen, nimmt. Das ist auch der Grund dafür, weshalb die Sulz aus reifen Äpfeln nicht so schnell hergestellt werden kann wie die aus unreifen Äpfeln (Falläpfeln). Sulz aus einigen Früchten, wie z. B. Himbeeren, wird nicht leicht fest. Man mischt deren Saft deshalb gern mit den Säften anderer leicht sulzender Früchte, z. B. mit dem Saft von Johannisbeeren. Der mit dem Saftgewinner Nr. 48B von WECK aus Waldhimbeeren ausgedämpfte Saft ergab z. B. mit 750 g Zucker auf 1 kg Saft sehr feste Sulz. Wieder andere Früchte, wie Birnen, Erdbeeren, Rhabarber, ergeben nur honigartig steife Sulz.

Alle Sulzen können nach der folgenden Anweisung hergestellt werden, doch ist die Zuckerzugabe für die verschiedenen Säfte verschieden. Wir haben deshalb in dem Verzeichnis der Sulzen die Zuckermengen angegeben, die den Säften beigefügt werden müssen. Einige besondere Anweisungen lassen wir folgen.

Bezeichnung	Zuckerzugabe in Gramm auf 1 kg Saft	Bemerkungen
Apfelkraut	Siehe besondere Anweisung	
Apfelsulz	Siehe besondere Anweisung	
Bickbeersulz	Siehe Heidelbeersulz	
Birnensulz	250 g auf 1 Liter Saft	Wird nicht fest, sondern bleibt geschmeidig wie Honig
Blaubeersulz	Siehe Heidelbeersulz	
Brombeersulz	750 g auf 1 kg Saft	
Erdbeersulz	500 g auf 1 kg Saft	Wird nicht fest, sondern bleibt geschmeidig wie Honig
Heidelbeersulz	750 g auf 1 kg Saft	
Himbeer-Johannis- beersulz	750 g auf 1 kg Saft	Die beiden Säfte werden un- gefähr zu gleichen Teilen gemischt
Holunderbeersulz ...	600 g auf 1 kg Saft	
Johannisbeersulz weiß, rot, schwarz.	750 g auf 1 kg Saft	
Kirschäpfelsulz	Siehe besondere Anweisung	
Pflaumensulz	Siehe Zwetschensulz	
Preiselbeersulz	750 g auf 1 kg Saft	
Quittensulz	500 g auf 1 kg Saft	
Rhabarbersulz	750 g auf 1 kg Saft	
Stachelbeersulz	750 g auf 1 kg Saft	
Waldbeersulz	Siehe Heidelbeersulz	
Weintraubensulz ...		Wird nur honigartig fest
aus reifen Beeren .	750 g auf 1 kg Saft	
aus unreifen Beeren	1000 g auf 1 kg Saft	
Zwetschensulz	500 g auf 1 kg Saft	

Grundanweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 90 Grad C.

Man koche die ohne Zucker ausgedämpften oder auf andere Weise ohne Zucker gewonnenen Säfte mit den bei den einzelnen Fruchtarten angegebenen Mengen Zucker, stets abschäumend, zu Sulz, fülle diese heiß in die Gläser, lasse sie offen erkalten, damit sie etwas verdunsten, da sie sonst leicht dünnflüssig bleiben, und erhitze sie.

Von anderen Früchten, wie Aprikosen, Mirabellen, Pfirsichen, Ringlotten Sulz zu kochen, empfiehlt sich nicht, da die Früchte am besten nur ganz frisch gehalten werden. Saft von Kirschen wird fast nicht fest. Er kann höchstens mit Johannisbeersaft vermischt zu Sulz verarbeitet werden.

Rheinisches Apfelkraut

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 90 Grad C.

Den ausgedämpften oder auf andere Weise gewonnenen klaren Saft von süßen Äpfeln koche man mit etwas Zucker oder Birnensaft und, wenn man es liebt, etwas feingestoßenen Nelken und Zimt recht dickflüssig, fülle das Kraut heiß in die Gläser, lasse es offen erkalten und erhitze es.

Apfelsulz

Zweckmäßige Verwertung von unreifen Äpfeln (Falläpfeln).

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 90 Grad C.

Sauber gewaschene, ungeschälte Falläpfel oder noch nicht reife Äpfel schneide man in kleine Stücke, wobei man alle angefaulten und wurmigen Stellen entfernt, das Kernhaus jedoch beläßt, und koche diese mit so viel Wasser, daß sie davon bedeckt sind, gar, aber nur so lange, daß die Stücke nicht zerfallen. Den Saft lasse man, ohne die Stücke zu drücken, durch ein Tuch laufen. Oder man lasse die Früchte im Saftgewinner ausdämpfen. Den geklärten Saft koche man mit Zucker (400 g auf je 1 kg Saft) und etwas Vanille, tüchtig abschäumend, zu Sulz, fülle diese heiß in die Gläser, lasse sie offen erkalten und erhitze sie. Auf die gleiche Weise kann man auch aus Apfelschalen eine vorzügliche Sulz bereiten.

Kirschäpfelsulz

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 90 Grad C.

Die gewaschenen, von den Stielen befreiten, in Stückchen geschnittenen Früchte koche man mit so viel Wasser, daß sie davon bedeckt sind, so lange, bis sie weich geworden sind, aber noch nicht zerfallen. Dann gieße man sie auf ein Sehtuch, lasse den Saft ablaufen und koche diesen mit Zucker (750 g auf je 1 kg Saft) zu Sulz. Diese fülle man heiß in die Gläser, lasse sie offen erkalten und erhitze sie.



ZWEITER ABSCHNITT

Frishaltungsanweisungen für Gemüse

Bisher war man gewohnt, nur Obst roh in Gläser zu füllen und dann zu erhitzen. Seit einiger Zeit hat man aber sehr gute Ergebnisse mit dem Frishalten von roh eingefülltem Gemüse und Fleisch gemacht, so daß es zweckmäßig erscheint, die einzelnen Anweisungen einmal zusammenzustellen. Wenn auch, was naturgemäß erscheint, die Erhitzungszeit entsprechend länger ausgedehnt werden muß, so wird man doch eine Zeitersparnis feststellen können, da man Gemüse und Fleisch sofort nach dem Putzen und Zurechtschneiden in die Gläser füllen kann.

Allgemein gilt auch bei diesem Verfahren, daß beim Einstellen der Gläser das Wasser im Einkochtopf die Wärme des Glaseinhalts haben soll. Es darf nicht zu heiß sein. Zu große Wärmeunterschiede können zum Springen der Gläser führen. Der ganze Vorgang könnte aber dadurch nicht beschleunigt werden, denn bei Eintritt der Erhitzungszeit soll der Inhalt zunächst eine gewisse Wärme erreicht haben, um wirklich gründlich und gleichmäßig durchhitzt zu werden. Ferner ist zu beachten, daß die Erhitzungszeit erst dann beginnt, wenn das Thermometer die erforderliche Gradzahl erreicht hat.

Von den Gemüsen eignen sich nicht alle Sorten für dieses Verfahren, und zwar in erster Linie die nicht, die einen strengen Geruch oder Geschmack haben, den man auch bei der Zubereitung in frischem Zustand durch Abwellen und Fortgießen des ersten Kochwassers entfernen muß. Das sind vor allem Grün- oder Krauskohl, Spinat, Blumenkohl und zum Teil auch Kohlrabi. Andere Gemüse haben aber sehr gute Ergebnisse geliefert. Bewährte Anweisungen folgen. Die roh eingefüllten Gemüse fallen wohl etwas mehr zusammen als die vorgekochten. Deshalb muß man jene noch mehr als diese bis in den Rand hinein in die Gläser füllen. Die Flüssigkeit darf aber nur bis etwa zwei Finger breit unter dem Glasrand stehen, da sie andernfalls leicht auskochen und den

Verschuß gefährden könnte. Wenn man gerade heißes Wasser zur Verfügung hat, kann man die Gemüse mit heißem Wasser übergießen, andernfalls nimmt man kaltes Wasser. Bei der Verwendung öffnet man die Gläser am besten zwei Stunden vorher und gibt etwas Salz und, wenn man es liebt, eine Prise Zucker an den Inhalt. Dabei ist zu beachten, daß die roh eingefüllten Gemüse weniger Salz brauchen als die vorgekochten. Die Brühe, die nicht zum Gemüse verwendet werden kann, ergibt eine gute Suppe.

Bevor wir über die einzelnen Gemüsearten sprechen, machen wir besonders darauf aufmerksam, daß am besten nur hochwertiges Gemüse zur Frischhaltung benutzt wird. Man ist dann seines Erfolges sicher. Hochwertiges Gemüse kann man aber nur durch gute Bodenbearbeitung erzielen, und diese macht ja dem modernen Gartenbesitzer keine besondere Schwierigkeit mehr. Wir verweisen in diesem Zusammenhang nur auf die bekannten Wolf-Geräte. Sie ermöglichen eine viel gründlichere Bodenbearbeitung und steigern zudem den Ertrag bei weniger Arbeit.*

Artischockenboden

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min. bei 98 Grad C.

Von den frischen Artischocken entferne man die Blätter, schneide die harten Stellen aus, schäle die Boden und lege sie in gesalzenes und etwas gesäuertes Wasser. Dann koche man sie in Salzwasser, dem man etwas Zitronensäure zugesetzt hat, etwa 10 Min. vor, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit dem durch Abstreifen klar gewordenen heißen Kochwasser und erhitzte sie.

Für das Vorkochwasser rechne man 10 g Salz und 2 Kristalle Zitronensäure auf 1 Liter Wasser.

Bleichsellerie siehe unter Sellerie!

Blumenkohl

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Der äußerlich schönste Blumenkohl ist durchweg stark gedüngt. Es empfiehlt sich deshalb, jeden Blumenkohl, in Röschen geteilt, unter öfterem Wechseln des Wassers zu wässern, und zwar etwa einige Stunden lang. Man erreicht durch das Wässern auch noch, daß verborgene Räupecn und andere kleine Lebewesen aus ihren Schlupfwinkelchen hervorkommen. Nicht jeder Blumen-

* Wolfgerätefabrik, Betzdorf, Sieg.

Niemals schlechtes Obst zum Einkochen verwenden!

kohl behält seine weiße Farbe. Vielfach wird er gelb oder gar rötlich. Das zu verhindern ist fast nicht möglich. Es liegt lediglich an der Sorte und zum Teil wohl auch an der Art des verwendeten Düngers.

Den Blumenkohl zerlege man in möglichst große Röschen, die bequem in die Gläser hineingebracht werden können. Die dicken Stiele schneide man so weit wie möglich zurück und befreie sie von den Hüllblättchen und der dicken Haut. Man gebe die Röschen, nachdem sie gewässert sind, in offenem Topfe in kochend heißes Wasser, dem man einen Schuß Essig beigelegt hat, lasse sie kurz aufkochen, gebe sie auf ein Sieb, fülle sie heiß so in die Gläser, daß ihre Außenseiten nach außen liegen, übergieße sie mit kochendem Wasser ohne Salzzugabe, nach Belieben mit etwas Zitronensaft und erhitze sie.

Brechbohnen (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min., in weiten 120 Min., in 2-Liter-Gläsern 130 Min. bei 98 Grad C.

Die vorgerichteten Bohnen fülle man in die Gläser, übergieße sie bis 3 cm unter dem Rand der Gläser mit kochend heißem oder auch kaltem Wasser ohne Salz, stelle sie sofort unter Federdruck und erhitze sie.

Vorgekochte Bohnen fallen allerdings stärker zusammen und füllen das Glas besser.

Prinzeßböhnchen (roh)

Die ganz zarten Böhnchen, die noch keine Fäden gebildet haben, behandle man, nachdem man die beiden Spitzen abgeschnitten hat, wie Brechbohnen.

Schneidebohnen (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min., in weiten 120 Min., in 2-Liter-Gläsern 130 Min. bei 98 Grad C.

Zum Frischhalten eignen sich in erster Linie die Sorten mit vielem zartem Fleisch und kleinen Samen. Sie dürfen aber nicht zu lange gehangen haben. Da Bohnen, besonders die Schnittflächen dieser, durch das Liegen an der Luft leicht braun werden, verarbeite man sie möglichst schnell.

Die Bohnen befreie man sorgfältig von den Fäden, schnipple sie schnell, fülle sie in Gläser, übergieße sie bis 3 cm unter dem Rand der Gläser mit kochend heißem oder kaltem Wasser ohne Salz, stelle sie sofort unter Federdruck und erhitze sie.

Ringe sauber, trocken, luftig und flachliegend aufbewahren!

Bohnenkerne (Flageolets) (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 110 Min., in weiten 130 Min., in sehr weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Unter „Flageolets“, einem der feinsten Gemüse, versteht man die Samen der Bohnensorte „Chevriers grünbleibende Flageolets“, die eine weniger fleischige Hülse, aber stärker ausgebildete grüne Samen (Böhnchen) hervorbringt. Nur diese werden verwandt.

Die Böhnchen pale man ähnlich wie die Erbsen aus, fülle sie in die Gläser, übergieße sie mit heißem oder kaltem Wasser und erhitze sie.

Bohnen in Zuckeressig

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 70 Min. bei 98 Grad C.

Ganz zarte, junge Bohnen, die noch keine Fäden gebildet haben, koche man, nachdem man sie an den beiden Enden abgeschnitten hat, in leicht gesalzenem Wasser fast gar, fülle sie heiß in die Gläser, übergieße sie mit kochender Zuckeressiglösung aus 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig, etwas ganzem Zimt und Nelken ohne Korn, die in Mullsäckchen gebunden werden, und erhitze sie.

Bohnen mit Karotten in Zuckeressig

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 70 Min. bei 98 Grad C.

Die in etwa bohnen große Stücke oder Stifte geschnittenen Karotten oder Gelbrüben und junge, zarte, fadenlose, an den Spitzen abgeschnittene Bohnen koche man, jedes Gemüse für sich, in leicht gesalzenem Wasser halbgar, fülle sie so heiß wie möglich lagenweise in die Gläser, übergieße sie mit kochender Zuckeressiglösung, bereitet aus 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig und in Mullsäckchen gebundenem Zimt und Nelken ohne Korn und erhitze sie.

Dicke Bohnen (Saubohnen, Sumpfbohnen, Puffbohnen)

(Siehe unter Puffbohnen!)

Braunkohl

(Siehe Grünkohl!)

Dill (roh)

Erhitzungsdauer: 60 Min. bei 98 Grad C.

Frischen, gewaschenen Dill übergieße man mit Wasser und erhitze ihn. Er eignet sich vorzüglich zur Bereitung von Krebsen und Schleien in Dill und anderen Gerichten.

Endivie

Diese behandle man wie Spinat.

Erbsen

Wohl kein Gemüse wird so gern und so viel frischgehalten wie Erbsen. Aber nicht alle Ware, die angeboten wird, ist zum Frischhalten geeignet. Erbsen, die schon lange mit den Schoten oder, was noch schlimmer ist, ausgepalt in großen Haufen gelegen haben, sind in Gärung übergegangen. Man kaufe, wenn man sie nicht selbst im Garten hat, Erbsen nur in den frühen Morgenstunden und lasse sich die Gewähr geben, daß die Ware frisch gepflückt ist und nicht schon lange Zeit gelagert hat oder unterwegs gewesen ist. Derartige Ware läßt sich nicht frischhalten, weil sie schon verdorben ist, ehe sie eingelegt wird. Ähnliches gilt von zu reifen Erbsen oder solchen, die infolge ungünstiger Witterung nicht flott genug haben wachsen können. Überreife Erbsen sollte man nicht mehr frischhalten, sondern sie sogleich zum Genuß ausscheiden oder trocknen.

Des ferneren darf man nicht wahllos starke, mittlere und ganz starke Erbsen durcheinander kochen und einfüllen. Jede Stärke lege man schon beim Entkernen in eine besondere Schüssel. Das Einkochen ist andernfalls eine heikle Sache und endet meistens mit dem so gefürchteten Mißerfolg.

Erbsen verlieren, wie beim gewöhnlichen Kochen, so auch beim Frischhalten ihre Farbe zum großen Teil. Wenn frischgehaltene Erbsen eine grasgrüne Farbe haben, so ist das etwas Unnatürliches. Die Farbe kann nur erzielt werden durch Mittel, die in gesundheitlicher Beziehung nicht empfohlen werden können, z. B. durch Kochen der Erbsen in Kupferkesseln, mit Kupfersalzen oder ähnlichem.

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 110 Min., in weiten 130 Min., in 2-Liter-Gläsern 150 Min. bei 98 Grad C.

Frische, gesunde, noch nicht ganz ausgewachsene Erbsen wasche man, lasse sie abtropfen, fülle sie locker und nicht zu hoch in Gläser, übergieße sie bis 3 cm unter dem Rand der Gläser mit kochendheißem oder kaltem Wasser ohne Salz, stelle sie sofort unter Federdruck und erhitze sie. Bei der Verwendung gieße man die Brühe ab, dünste die Erbsen in üblicher Weise in frischem Fett, indem man einen Teil der Flüssigkeit aus dem Glase nebst ein paar Tropfen Maggi-Würze hinzugießt. Übriggebliebene Brühe kann man zu Suppen verwenden.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Junge, zarte Erbsen wasche man tüchtig und lege sie auf ein Sieb. Je nach der Menge Erbsen erhitze man frische Butter, Butterschmalz oder reines, mög-

lichst selbstausgelassenes Schweineschmalz, lasse darin, wenn man den Geschmack liebt, eine feingehackte Zwiebel und etwas Petersilie anziehen, gebe dann die gewaschenen Erbsen mit etwas Salz hinein, decke den Topf zu, schüttele die Erbsen durcheinander und lasse sie mit frischgekochter Fleischbrühe fast gar dünsten. Hierauf fülle man sie heiß in die Gläser und erhitze sie. Vor der Verwendung tauche man das Glas nur so kurze Zeit in warmes Wasser, daß das Fett sich von der Glaswand löst und besser mit herauskommt, schüttele die Erbsen in einen geeigneten Topf, überstäube sie, wenn man sie sämig wünscht, mit etwas Mehl oder füge Knetbutter dazu und durchhitze sie vollständig.

Zuckererbsen (roh)

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min., in weiten 120 Min., in 2-Liter-Gläsern 130 Min. bei 98 Grad C.

Zarte, junge Zuckererbsen (Schäfen, Schoten) befreie man von den Fäden, wasche sie gründlich mehrmals in viel kaltem Wasser, lasse sie auf einem Seiher abtropfen, gebe sie in die Gläser, übergieße sie mit heißem oder kaltem Wasser und erhitze sie.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Zarte, junge Zuckererbsen (Schäfen, Schoten) befreie man von den Fäden, wasche sie gründlich in viel kaltem Wasser und lasse sie auf einem Seiher abtropfen. In einem zweckmäßigen Topf lasse man gutes Fett heiß werden, gebe nach Geschmack feingehackte Zwiebel und Petersilie und, wenn diese gedämpft sind, die abgetropften Schoten hinein, streue etwas Salz darüber, schwenke sie im Topf um, lasse sie mit frischgekochter Fleischbrühe oder leichtem Salzwasser fast gar kochen, fülle sie heiß mit der Brühe in die Gläser und erhitze sie. Die Behandlung bei der Verwendung ist ähnlich wie die der Erbsen.

Grünkohl

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Schon durchgefrorenen Grünkohl wasche man, koche ihn 10 Min. in leichtem Salzwasser ab, lasse die Brühe ablaufen, hacke ihn grob (auch grobe Scheibe der Fleischhackmaschine!), fülle ihn nicht zu fest in Gläser, gieße Wasser darüber und erhitze ihn.

Auch der Gummiring muß stets die Erdbeermarken tragen!

Grünkohlgemüse

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Der gefrorene Grünkohl wird von den Stielen gestreift, gewaschen und in reichlichem siedendem Salzwasser schnell abgekocht. Man gießt den Kohl auf ein Sieb und läßt ihn gut abtropfen und auskühlen. Dann wiegt man ihn fein oder grob. Man erhitzt Schmalz und Butter, läßt einen Teelöffel geriebene Zwiebeln darin hellgelb werden und gibt den Kohl hinzu, den man tüchtig durchdünsten läßt und mit Salz und 1 Prise Pfeffer abschmeckt. Heiß in vorgewärmte Gläser gefüllt, erhitzt man ihn. Beim Gebrauch wird das Gemüse kalt aus dem Glase genommen, mit Mehl überstäubt und mit $\frac{1}{8}$ Liter kräftiger Fleischbrühe durchgekocht.

Gurken

Diese einzukochen empfiehlt sich besonders deshalb, weil dann das häufig vorkommende Schimmeln verhindert wird. Wenn die Gradhöhe und die Erhitzungsdauer eingehalten werden, werden die Gurken jeden Gaumen befriedigen.

Salzgurken

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

Halbausgewachsene, tadellose und unbeschädigte Gurken lege man, nachdem sie sauber abgeburstet und gewaschen und die beiden Enden etwas abgeschnitten worden sind, 24 Stunden in ein Gefäß mit Wasser, damit die etwa vorhandenen bitteren Stoffe herausgezogen werden. Dann lege man sie auf die übliche Weise mit den Gewürzkräutern in die Gläser, übergieße sie mit einer abgekochten Salzbrühe aus 1 Liter Wasser und etwa 45 g Salz und erhitze sie.

Gewürzgurken (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

24 etwa fingerlange Gurken putze und wasche man, mische sie mit Perlwiebeln und schichte sie in die Gläser. Darüber gieße man $\frac{1}{4}$ Liter Kräuteressig mit knapp $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, je $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und Zucker und je Glas 1 Lorbeerblatt, einigen Senf- und Pfefferkörnern und erhitze.

Benutzen Sie immer WECK-Erzeugnisse mit der Erdbeermark!

Süßsaure Gurken (roh)

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

15 etwa 10 cm lange Gurken putze man, wasche sie, durchsteche sie mehrmals mit einem Hölzchen und schichte sie in die Gläser. Dazu gebe man $\frac{1}{4}$ Liter Kräuternessig mit stark $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, je 1 Kaffeelöffel Salz und Zucker und je Glas 1 Lorbeerblatt, einigen Senfkörnern, 3 Pfefferkörnern und einigen Zwiebelscheiben und erhitze.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 10 Min., in weiten 20 Min. bei 80 Grad C.

Man lege mittlere, schöne, fleckenlose Gurken 1 Tag in Salzwasser. Hierauf lege man sie in Gläser, gebe die erforderlichen Gewürze hinzu, übergieße sie mit einer Lösung aus halbkaltem abgekochtem Wasser und halb Weinessig und erhitze.

Essiggurken (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 70 Grad C.

Tadellose, unbeschädigte, nach der Größe ausgesuchte Gurken wasche man sauber, reibe sie ab, lege sie in einen steinernen Topf, bestreue sie mit grobem Salz, lasse sie 24 Stunden zugedeckt stehen und reibe sie darauf nochmals ab. Dann fülle man sie der Größe nach mit den erforderlichen Kräutern in einen Topf, übergieße sie mit gutem, kochendheißem Weinessig, den man aber nur bis zum Kochen erhitzt hat, weil er, wenn er wallend kocht, an Duft verliert, und stelle sie 8 Tage zugedeckt fort. Darauf fülle man die Gurken ihrer Größe nach mit den Kräutern in Gläser, gieße den Essig darüber und erhitze sie. Wenn der Essig sehr scharf ist, empfiehlt es sich, 1 Liter Essig mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zu verdünnen. – Häufig wünscht man, daß Gurken eine möglichst grüne Farbe haben. Diese ist aber unnatürlich. Sie kann erreicht werden, wenn man den Essig in Kupfertöpfen kocht. Aus Rücksicht auf die Gesundheit ist es aber wohl zu empfehlen, das Färben zu unterlassen.

Weingurken (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

Kleine Gurken wasche man, lasse sie 24 Stunden eingesalzen stehen und schichte sie in die Gläser. $\frac{1}{4}$ Liter Wein, 1 Eßlöffel Citrovinessig und 1 Kaffeelöffel Zucker mit einigen Pfeffer- und Senfkörnern lasse man zum Kochen kommen, gieße dies über die Gurken und erhitze sie.

Senfgurken (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 70 Grad C.

Reife, gelbe, aber ja nicht zu weiche Gurken irgendeiner Schlangengurkenart schäle und hälft man, befreie sie mit einem nicht anlaufenden Löffel von den Kernen, schneide sie in etwa 6 cm lange und 3 cm dicke Stücke, lege sie in eine Schüssel, bestreue sie mäßig mit Salz und lasse sie eine Nacht stehen. Dann trockne man die Gurken sauber ab, fülle sie in die Gläser, indem man die Zwischenräume mit weißen Senfkörnern, kleinen Meerrettichstückchen und kleinen Zwiebelchen ausfüllt, übergieße sie mit kochendem, geschäumtem Weinessig und erhitzte sie.

Zuckergurken (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 70 Grad C.

Die wie Senfgurken vorbereiteten Stücke setze man mit halb durch Wasser verdünntem Essig aufs Feuer, lasse sie einige Male aufwallen, lege sie dann kurz in kaltes Wasser und lasse sie dann in einem Sieb oder Tuch abtropfen. Dann koche man für je 1 kg Gurken $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit etwas Zimt und Nelken und $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig $\frac{1}{4}$ Stunde, schäume währenddessen mehrmals ab, gieße die Lösung heiß über die in die Gläser gefüllten Gurkenstreifen und erhitzte.

Gurkensalat (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 70 Grad C.

Die Gurken müssen in recht kühler Tageszeit gepflückt sein. Von der Sonne durchwärmte Gurken, die obendrein nach der Abnahme noch längere Zeit liegen und welk geworden sind, dürfen nicht verwendet werden, weil sie gären und in den Gläsern verderben.

Die Gurken schäle man, schneide sie mit dem Messer in dicke Scheiben und fülle sie sofort nicht sehr fest in die Gläser, damit sie nicht Saft ziehen. Man gieße rohen, zur Hälfte mit Wasser verdünnten, möglichst farblosen Essig oder Zitronensaft darüber und erhitzte sie. Bei Verwendung nicht farblosen Essigs werden die Gurken leicht bräunlich.

Beim Gebrauch nehme man die Gurken aus dem Glase, lege sie auf ein Sieb und salze sie, wenn der Essig abgelaufen ist, in einer Schüssel. Das Salz lasse man etwa eine Viertelstunde etwas durchziehen, ehe man die übrigen Zutaten dazumengt. Man verwende beim Anrichten frischen Essig, Maggiwürze und Öl und trage recht kalt auf.

Gemischtes Eingemachtes (Mixed Pickles) (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 70 Grad C.

Ganz kleine, junge, fleckenlose Gürkchen bestreue man mit Perlzwiebeln, unreifen Früchten der Kapuzinerkresse (falschen Kapern) und Salz und stelle sie 24 Stunden fort. Tags darauf trockne man sie sauber ab und fülle sie schichtenweise mit Blumenkohl, jungen grünen Bohnen, Erbsen, in Scheiben geschnittenen Karotten, jungen Maiskölbchen und was sonst noch der Garten hervorbringt, in die Gläser (all dies ist für sich in leicht gesalzenem Wasser zuvor halbweich zu kochen!), übergieße das Ganze mit abgeschäumtem, kochendem Essig und erhitze es.

Gurkengemüse (Schmorgurken)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Reife, geschälte, entkernte Gurken schneide man in beliebige Stücke, koche diese in leichtem Salzwasser mit Essigzugabe fast gar, schütte sie auf einen Seiher, fülle sie sofort in beliebige Gläser, übergieße sie mit der Kochbrühe und erhitze sie. Beim Gebrauch bereite man eine braune Tunke, die mit Essig und saurem Rahm gewürzt wird, oder eine weiße Buttertunke, die mit Eigelb abgerührt und mit Maggiwürze und Zitronensaft gewürzt wird.

Pfeffergurken (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 70 Grad C.

Möglichst kleine, fleckenlose Gürkchen wasche undbürste man tüchtig und lasse sie, mit Salz durchstreut, eine Nacht in einem Gefäß stehen. Dann fülle man die Gurken, untermischt mit Dill, Estragon, Pfeffer oder Pfefferkraut, Lorbeerblättern, Meerrettich (in Stückchen geschnitten) und kleinen Zwiebelchen in Gläser, übergieße sie mit abgeschäumtem, kochendem Essig und erhitze sie.

Haferwurzeln

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Die Wurzeln des zuträglichen Gemüses wasche man tüchtig, schabe sie mit einem Messer sauber ab und lege sie sofort in kaltes Wasser. Dann schneide man die Wurzeln in etwa 3 cm lange Stückchen, lege sie in kochendes, leicht gesalzenes Wasser, koche sie fast gar, fülle sie heiß in Gläser, übergieße sie mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser und erhitze sie.

Auch der Gummiring muß stets die Erdbeermarke tragen!

Hopfensprossen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Beim Anbau des Hopfens wird im Frühjahr ein großer Teil der jungen Sprossen entfernt, und nur die stärksten Sprossen werden an der Pflanze gelassen. Die jungen Sprossen sind aber das feinste Gemüse, das die Pflanzenwelt uns geben kann, und sollten in jenen Gegenden, in denen der Hopfen gepflanzt wird, gesammelt und gegessen oder frischgehalten werden.

Die aus der Erde herausgeholt, vollständig weißen, überflüssigen Triebe wasche man tüchtig, koche sie in leichtem Salzwasser, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit dem klaren Abkochwasser und erhitze sie.

Falsche Kapern

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 70 Grad C.

Hierunter versteht man entweder die unreifen, grünen Knospen der Sumpfdotterblume (*Caltha palustris*), einer im Frühjahr sehr häufig auf feuchten Wiesen wachsenden Pflanze, oder aber auch die unreifen, grünen Früchte der Kapuzinerkresse (*Tropaeolum*).

Die Früchte wasche man, bestreue sie mit Salz und stelle sie 24 Stunden fort. Dann trockne man sie ab, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit kochendem Weinessig und erhitze sie.

Karotten (Mohrrüben, Möhren, Gelbrüben, Wurzeln) (roh)

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Möglichst junge, schöne, zarte Wurzeln putze und wasche man schnell und gründlich, ohne sie lange im Wasser liegen zu lassen, da sie sonst ihrer besten Bestandteile beraubt werden. Dann fülle man sie in die Gläser, gieße heißes oder kaltes Wasser darüber und erhitze sie.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Die frühen kleinen, länglichen und die frühen runden Sorten werden meist ganz, die späten größeren in Stiftchen, Scheiben oder Würfel geschnitten eingelegt. Die frühen länglichen koche man etwa 5, die kurzen runden etwa

Die Gläser Marke WECK reinigt man in heißer iMi-Lösung!

15 Min., die spätem so lange, bis sie dem Fingerdruck nachgeben, in leichtem Salzwasser. Hierauf lasse man Butter oder sonst gutes Fett heiß werden, gebe nach Geschmack und Belieben feingeschnittene Zwiebel und Petersilie und, nachdem diese angedämpft sind, die Karotten hinein, schwenke den Topf und lasse die Karotten einige Minuten dünsten. Dann gieße man frischgekochte Fleischbrühe (auch von frischgekochtem Schweinefleisch) oder, wenn man diese nicht hat, von dem Kochwasser, in dem die Karotten gekocht wurden, dazu und lasse die Karotten fast gar dünsten. Man fülle sie heiß in Gläser und erhitze sie. Vor der Verwendung gebe man die Karotten in heiße Butter, fülle sie mit der Brühe aus dem Glase auf, schwenke sie um und erhitze sie oder stelle mit der Brühe aus dem Glase eine weiße Einbrenne her und koche die Karotten darin kurz auf.

Kerbelrüben

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Das hochfeine Gemüse ist leider noch sehr wenig bekannt. Die Rübchen sind am besten im Winter, zu welcher Zeit sie auch frischgehalten werden sollen.

Die Rübchen wasche man, bringe sie in einem geeigneten Topf mit kaltem Wasser aufs Feuer, lasse sie einmal aufwallen und streife dann wie bei Mandeln die Haut ab. Dann schmore man die Rübchen in heißer Butter oder sonstigem gutem, reinem Fett, überstreue sie mit etwas Salz, gieße frischgekochte Fleischbrühe (auch gute fette Schweinefleischbrühe) daran und lasse sie fast gar dünsten. Man fülle sie heiß in Gläser und erhitze sie.

Beim Anrichten bräune man Weizenmehl mit Butter und einer Prise Zucker und Salz, gieße die Brühe aus dem Glase hinzu und lasse die Rübchen darin schnell aufkochen.

Knollenziest (*Stachis tuberifera*)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die im Herbst geernteten Knöllchen reinige man gut, koche sie in leicht gesalzenem Wasser fast weich, fülle sie heiß in Gläser, übergieße sie mit kochendem Wasser und erhitze sie.

Kohlrabi

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 110 Min. bei 98 Grad C.

Man schält junge, zarte Kohlrabi, schneidet sie in Scheiben oder Stäbchen und legt sie über Nacht in klares kaltes Wasser. Dadurch wird der scharfe Geschmack entzogen. Am andern Tag gibt man die Kohlrabi in frisches, kochen-

des Wasser, dem man einen Schuß Essig beigelegt hat, und läßt sie 2—3 Mal aufkochen. Mit einem Schaumlöffel hebt man die Kohlrabistückchen aus der Brühe, legt sie noch einmal kurz in klares kaltes Wasser und füllt sie sodann locker in die Gläser. Die Kohlrabi werden dann mit frischem kaltem oder heißem Wasser übergossen und erhitzt.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Zarte, nicht holzige Kohlrabi schäle man, schneide sie beliebig in Stifte oder Scheiben, gebe diese in kochendes, leicht gesalzenes Wasser und koche sie fast gar. Dann gieße man sie auf einen Seiher zum Abfließen. Unterdessen lasse man gutes Fett in einem geeigneten Topf heiß werden, gebe eine feingehackte Zwiebel und, wenn diese etwas angedämpft ist, die Kohlrabi hinein, schwenke sie in dem Topf um, lasse sie einige Minuten zugedeckt dünsten, gebe Salz, beliebiges Gewürz und frischgekochte Fleischbrühe (auch Schweinefleischbrühe) darüber, lasse sie fast gar kochen, fülle sie dann mit der Brühe heiß in Gläser und erhitze sie.

Vor der Verwendung tauche man das Glas in warmes Wasser, damit sich das Fett löst und der Inhalt besser auslaufen kann.

Kopfsalat Diesen behandle man wie Spinat.

Krauskohl Siehe Grünkohl!

Kräuter für Kräutertunken

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 45 Min., in weiten 60 Min. bei 98 Grad C.

Bohnenkraut, Basilikum, Borretsch, Dill, von diesem recht viel, ferner Estragon, Fenchel, Majoran, Petersilie, Pimpinelle, Portulak, Salbei, Sauerampfer (recht viel), Thymian, Weinraute und Wermut wasche und verlese man tüchtig und lasse sie in einem Haarsieb abtropfen. Dann wiege man die Kräuter fein, fülle sie dicht in Gläser, übergieße sie mit nicht zu starkem Essig und erhitze sie.

Bei der Verwendung gebe man von den abgetropften Kräutern etwa 2 Eßlöffel voll auf 1 Liter Tunke.

Kürbis

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Die Kürbisse sollen ein möglichst feines, zartes, tiefgelbes Fleisch haben, das sich beim Kochen nicht verfärbt.

Den Kürbis schneide man in zwei Hälften, entferne das Kernhaus und das Mark mit einem nicht anlaufenden Löffel, schneide das Fleisch in Streifen, schäle diese, schneide dann die Streifen in etwa 5 cm lange und 2 cm dicke Stücke und steche kleine Kugeln aus. Der Abfall kann natürlich auch verwendet werden. Die Stücke oder Kugeln koche man in leichtem Essigwasser, bis sie sich durchstechen lassen, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit kochender Zuckeressiglösung aus 750 g Zucker und 1 Liter Essig und erhitze sie.

Kürbis wie Melonen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Einen grünen Melonenkürbis schneide man in Hälften, entferne mit einem nicht anlaufenden Löffel die Kerne und das weiche Innere, teile die Hälften in Streifen, schäle diese, schneide sie in 5 cm lange und 3 cm breite Stücke und lege diese über Nacht in nicht zu scharfen Essig. Am anderen Morgen lasse man die Stücke vollständig trocken abtropfen. Dann läutere man auf 1 kg Kürbis $\frac{1}{2}$ kg Zucker, koche darin die Stücke so lange, bis sie ganz klar aussehen, fülle sie mit dem Saft heiß in die Gläser und erhitze sie.

Ingwerkürbis

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Den Kürbis behandle man, wie in der vorstehenden Anweisung angegeben ist, koche aber mit dem Zucker noch etwas in Mullsäckchen gebundenen Zimt und ganzen Ingwer, den man aber nach dem Kochen abtrocknet und zu weiterer Verwendung aufhebt.

Mairüben

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Die Rüben wasche man, schäle sie, schneide sie in große Würfel oder in Streifen, koche sie in leichtem Salzwasser, bis sie dem Fingerdruck nachgeben, fülle sie heiß in die Gläser, übergieße sie mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser und erhitze sie. Das Kochwasser hat einen unangenehmen Geschmack und wird deshalb am besten nicht verwendet.

Beim Einfüllen



heißem Inhalte in die Gläser stellt man diese auf ein mehrfach zusammengeschlagenes feuchtes Tuch!

Mais

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 98 Grad C.

Die Kölbchen des amerikanischen Zuckermais befreie man, wenn sie bereits vollständig ausgebildet sind, aber noch ganz weiche, weiße Körner haben, von ihren Hüllblättern, koche sie in leicht gesalzenem Wasser halbweich, fülle sie heiß in die Gläser, übergieße sie mit dem heißen, durch Stehen geklärten Kochwasser und erhitze sie.

Mais in Essig

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 15 Min., in weiten 20 Min. bei 98 Grad C.

Die von ihren Hüllblättern befreiten, etwa fingerdicken Kölbchen bestreue man in einem geeigneten Gefäß mit Salz und lasse sie 24 Stunden stehen. Dann trockne man die Kölbchen ab, fülle sie schichtenweise mit Estragon und weißem Pfeffer in Gläser, übergieße sie mit kochendem Weinessig und erhitze sie.

Mais in Zuckeressig

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 15 Min., in weiten 20 Min. bei 98 Grad C.

Etwa fingerdicke Kölbchen koche man halbweich, fülle sie heiß in Gläser, übergieße sie mit kochender Zuckeressiglösung aus 750 g Zucker auf 1 Liter Essig und etwas in ein Säckchen gebundenen Nelken und Zimt und erhitze sie.

Mangold

1. Mangoldblätter

Diese werden wie Spinat behandelt.

2. Mangoldstiele (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Die Stiele befreie man von den Blatteilen, schneide sie in etwa fingerlange Stifte, fülle sie in die Gläser, übergieße sie mit heißem oder kaltem Wasser und erhitze sie. Man richte sie später mit einem holländischen Beiguß oder ähnlichem an.

Sagen Sie Ihren Bekannten



daß nur der von „einwecken“ Sprechen darf, der ausschließlich die Gläser und Geräte Weltmarke WECK, der Firma WECK Oflingen benutzt!

Melde oder Melle

behandle man wie Spinat.

Meerkohl

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Dieses in Deutschland verhältnismäßig seltene Gemüse stammt aus dem Mittelmeergebiet. Es gedeiht nur gut auf sehr leichtem Boden und verlangt viel Feuchtigkeit. Die im Frühjahr erscheinenden, gebleichten, dicken Blattstiele geben ein sehr feines, dem Spargel ähnliches Gemüse.

Die Blattstiele wasche man, schneide sie der Höhe der Gläser entsprechend zu, koche sie in leichtem Salzwasser, bis sie dem Fingerdruck nachgeben, fülle sie heiß in die Gläser, übergieße sie mit dem Kochwasser, das man einige Minuten stehen läßt, damit es sich kläre, und erhitze sie. Die Abfälle behandle man ähnlich wie Bruchspargel.

Melonen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Diese behandle man wie Kürbis als Melone.

Mischgemüse

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Minuten, in weiten 120 Minuten bei 98 Grad C.

Man nehme nur junge Gemüse, und zwar eignen sich am besten dazu Blumenkohl, Kohlrabi, Bohnen, Gelbrüben und Erbsen. Blumenkohl und Kohlrabi werden einige Stunden oder am besten über Nacht in Wasser gelegt, damit sie den ihnen anhaftenden starken Geschmack verlieren. Dann lasse man diese beiden Gemüse jedes für sich aufkochen. Es genügen 2—3 Wall, da sie sonst zu weich werden. Erst jetzt werden diese Gemüse zusammen mit den übrigen, die noch roh sind, schichtenweise oder, wenn man es liebt, auch gleich untermischt, recht locker, in die Gläser gefüllt, mit kaltem oder heißem Wasser übergossen und erhitzt.

Paprikaschoten

Erhitzungsdauer: 30 Min. bei 85—90 Grad C.

Die grünen Paprikaschoten werden mit einem reinen Tuche sauber abgewischt, in passende Gläser gestellt (am besten einmal die Spitze nach oben, einmal nach unten, so wird der Platz am besten ausgenützt), mit leichtem, etwas

gesalzenem Essigwasser übergossen und bei 80–90 Grad 25–30 Min. erhitzt. Schöner sieht der rote Paprika aus. Entweder werden die Schoten ganz sterilisiert, oder man zerteilt sie in passende Stücke, nimmt die Kerne heraus, füllt die Gläser und verfährt weiter, wie oben angegeben ist. Man kann diese Stückchen später unter Mixed Pickles mischen, wodurch man ein prächtiges Aussehen erzielt.

Man fülle abwechselnd grüne, gelbe und rote Schoten roh und ungeschält sehr fest in die Gläser, übergieße sie mit einer leichten Salzlösung und erhitze.

Grüne Paprikaschoten in Tomatenbrühe

Erhitzungsdauer: 60 Min. bei 90 Grad C.

Man kocht die reifen Tomaten wie üblich, reibt sie durch ein Haarsieb und kocht die erhaltene Brühe noch etwas ein. Unterdessen schneidet man den Stiel und den oberen Teil der Paprikaschoten ab, entfernt die Samenkern und Rippen, brüht die Schoten mit siedendem Wasser ab, damit sie ihre Schärfe verlieren, und läßt sie dann gut abtropfen. Es ist selbstverständlich, daß man nur Schoten der großen, fleischigen Sorten nimmt, die sich zu dieser Bereitung besonders eignen. Nun steckt man in je eine große Schote zwei kleinere und stellt sie in das Glas, bis es fast vollgefüllt ist. Mittlerweile ist die Tomatenbrühe genügend eingekocht. Man gießt sie auf die Paprikaschoten und erhitzt. Die grünen Schoten nehmen sich in der roten Brühe sehr hübsch aus. Will man dann im Winter oder Frühjahr „gefüllte Paprika“ essen, so kocht man etwas Reis halbweich, hackt ziemlich fettes Schweinefleisch, mischt es zum Reis, gibt 1 Ei und Salz dazu und füllt die Schoten mit dieser Masse dreiviertel voll. Darauf macht man aus Schweinefett und Weizenmehl eine helle Mehlschwitze, gießt mit kaltem Wasser und der Tomatenbrühe aus dem Glase auf, gibt die gefüllten Paprikaschoten hinein und läßt sie kochen, bis der Reis weich ist. Ist die Tunke etwas sauer, so gibt man je nach Geschmack eine Prise Zucker oder etwas Sahne dazu.

Gedünstete grüne Paprika

Erhitzungsdauer: 30 Min. bei 90 Grad C.

Man schneidet kleinere Schoten, die zum Füllen unbrauchbar sind, nachdem man sie entkernt hat, in nudelartige Streifen. In eine Kasserolle gibt man Schweinefett. Wenn dieses warm geworden ist, dünstet man feingeschnittene Zwiebelscheiben darin ein wenig an und gibt die Paprikanudeln hinein. Man dünstet diese halbweich. Dann füllt man die Masse in ein WECKglas, gießt obenauf etwas heißes Schweinefett, schließt das Glas und erhitzt. Beim Gebrauch wärmt man die Masse auf und gibt sie warm als Beigericht zu Eier Speisen.

Paprika mit Tomaten

Erhitzungsdauer: 40 Min. bei 90 Grad C.

Man dünstet nudlig geschnittene Paprikaschoten mit etwas feingeschnittener Zwiebel in Schweinefett halbweich, wäscht einige Tomaten, zerschneidet sie, nachdem man die Kerne entfernt hat, in Stücke, gibt diese zu dem Paprika und läßt dünsten, bis die Tomaten gar sind. Dann füllt man die Masse in Gläser von WECK und erhitzt. Beim Gebrauch erwärmt man das Gericht und reicht es, mit weich gedünstetem Reis umlegt. Es ist ein ausgiebiges und nahrhaftes Abendessen.

Pastinaken

Auch dieses Gemüse findet man in deutschen Gärten noch sehr wenig verbreitet.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

1. Anweisung

Manbürste die Wurzeln unter Wasser tüchtig ab, schäle sie, schneide sie in Stiftchen oder Würfel, lege diese zunächst in Wasser, gebe sie dann in kochendes, leicht gesalzenes Wasser, lasse sie einmal aufkochen, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit dem durch Stehen etwas geklärten Kochwasser und erhitze sie.

2. Anweisung

Man dünste die nach vorstehender Anweisung abgekochten Pastinaken kurze Zeit in Butter oder anderem Fett mit fein gehackter Zwiebel und Petersilie, lösche sie mit dem Kochwasser oder frischer Fleischbrühe ab, fülle das Ganze in Gläser und erhitze es.

Puffbohnen

(dicke Bohnen, Saubohnen, Sumpfbohnen)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Gewöhnliche Puffbohnen werden im Glase leicht braun und an den Stellen, wo die Flüssigkeit im Glase aufhört, ganz dunkel. Man zieht deshalb vielfach

Verlangen Sie



auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerschutzzeichen! WECK bietet nur Garantie, wenn auch Ringe Weltmarke WECK verwendet werden!

die weißblühende und weißbleibende Konservenpuffbohne vor, die im Glase hell-grünlich-grau bleibt. Diese schmeckt aber nicht so kräftig wie die gewöhnliche Puffbohne.

Die Bohnen koche man in sprudelnd kochendem Salzwasser gar, schütte sie auf einen Seiher und tauche diesen rasch in kaltes Wasser. Dadurch erhält man die Farbe möglichst hell. Dann fülle man die Bohnen in die Gläser, übergieße sie mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser und erhitze sie. Schmackhafter sind sie, wenn man sie mit dem Kochwasser, das etwas gestanden hat, übergießt, jedoch bleibt die Farbe nicht so hell.

Rhabarber (roh)

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 80 Grad C.

Zuckerlösung: 500 g Zucker, in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser geläutert, für etwa 2 kg.

Der Rhabarber ist das erste Gemüse unseres Gartens. Leider wird er in den deutschen Haushaltungen noch viel zuwenig benutzt. Er liefert eines der gesündesten, wohlschmeckendsten und erfrischendsten Gerichte.

Die von der Pflanze vorsichtig abgedrehten, nicht abgeschnittenen Blattstiele wasche man, lasse zarte Stengel ungeschält, andere schäle man und schneide sie in Würfel oder Stiftchen. Diese bestreue man mit Zucker, lasse sie 2 bis 3 Stunden stehen, fülle sie dann mit dem Saft in die Gläser und erhitze sie.

2. Anweisung

Zuckerlösung: 500 g Zucker, in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser geläutert, für etwa 2 kg Rhabarber.

Etwa 2 kg geschälten, in Stiftchen oder Würfel geschnittenen Rhabarber lege man roh in eine Schüssel, übergieße ihn mit dem kochend heißen, geläuterten Zucker und rühre dies vorsichtig mit einem Löffel durcheinander. Dann fülle man den Rhabarber, der zusammengefallen ist, mit dem Saft noch heiß in die Gläser und erhitze ihn.

Den Zucker läutere man auf gelindem Feuer, da er sonst leicht anbrennt.

Bestehen Sie darauf,



daß Ihnen Ihr Händler nur Gummiringe, Gläser und Geräte Weltmarke WECK verkauft! Verlangen Sie auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerschutzzeichen!

Rosenkohl (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Man nehme Rosenkohl, der nicht mit Jauche oder Fäkalien gedüngt ist. Gut ausgebildete und möglichst feste Röschen, die von den beschädigten und angewelkten Blättern befreit und sauber gewaschen worden sind, fülle man in die Gläser, übergieße sie mit Wasser und erhitze sie.

Rosenkohl kann man auch fertig, nur in Butter oder Fett gedünstet, frischhalten, jedoch werden die Röschen bei dem späteren Heißmachen leicht zu weich und unansehnlich.

Rotrüben

(Rote Bete, Rote Rane, stellenweise auch Karoten genannt)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 30 Min. bei 80 Grad C.

Die Rüben sollen möglichst durch und durch dunkelrotes Fleisch haben, das sich beim Kochen nicht verfärbt.

1. Anweisung

Durch Abdrehen, nicht Abschneiden, entferne man die Blätter von den Rüben, wasche diese sauber und lasse sie in einem geeigneten Kochtopfe so lange kochen, bis sie weich geworden sind, was ungefähr in 2 Stunden der Fall sein wird. Dann schrecke man sie schnell in kaltem Wasser ab, ziehe die Haut ab und schneide die Knollen in nicht zu dünne Scheiben. Diese gebe man mit einigen Meerrettichstückchen, etwas Pfefferkörnern, Koriander, Lorbeerblättern, alles in ein Mulsäckchen gebunden, in ein Gefäß, übergieße sie mit kochendem, halbverdünntem Weinessig und lasse sie über Nacht stehen. Als dann fülle man die Scheiben in Gläser, übergieße sie mit der Brühe ohne die Gewürze und erhitze sie.

2. Anweisung

Die vorbereiteten Rübenscheiben übergieße man mit der kochenden Zuckerssiglösung (aus 500 g Zucker mit 1 Liter Essig, etwas in Mulsäckchen gebundenen Nelken, Senfkörnern und ganzem Ingwer), lasse sie ebenfalls über Nacht stehen und erhitze sie dann, und zwar ohne die Gewürze, jedoch mit einem Stückchen Lorbeerblatt.

Teltower Rübchen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Die Rübchen putze man sauber, teile die größeren durch einen Kreuzschnitt ein wenig auf, wasche sie gut, möglichst in warmem Wasser, lege sie in kochen-

des, leicht gesalzenes Wasser und koche sie einige Minuten. Dann schütte man sie auf ein Sieb, dünste sie in heißem Fett unter Zugabe von Fleischbrühe fast gar, fülle sie heiß mit der Brühe in Gläser und erhitze sie.

Rotkraut (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Das Rotkraut schneide oder hoble man fein, bestreue es mit etwas Salz und Zucker, gieße wenig Essig darüber und lasse es über Nacht stehen; dann fülle man es mit der Brühe in Gläser und erhitze es.

Rübstiel oder Stielmus

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Unter Rübstiel oder Stielmus, einem nicht überall in Deutschland bekannten Gemüse, versteht man die dicken Blattrippen der Mairüben, die zu diesem Zwecke so dicht gesät werden, daß sie keine Rübchen, dafür aber dickere und größere Blattrippen hervorbringen.

Die Blatteile streife man von den Rippen, wasche diese, schneide sie in kleine Stücke, koche sie in leichtem Salzwasser fast gar, fülle sie heiß in die Gläser, übergieße sie mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser oder auch guter frischer Fleischbrühe (auch Schweinefleischbrühe) und erhitze sie. Das Kochwasser verwende man seines strengen Geschmackes wegen nicht. Bei der Verwendung röste man in heißem Fett Mehl, lösche es mit der Brühe aus dem Glase ab, gebe das Gemüse hinein und lasse es durch und durch heiß werden.

Sauerampfer

Diesen behandle man wie Spinat.

Sauerkraut (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Da Sauerkraut, wenn es zu lange im Faß oder Topf bleibt, zu stark säuert und herb wird, empfiehlt es sich, es dann in Gläsern Marke WECK einzukochen, wenn es die feinste, zarteste Säuerung erreicht hat. Praktisch verfährt man so, daß man bei der jedesmaligen Entnahme für den Frischverbrauch eine größere Menge nimmt, um diese gleichzeitig in Gläsern Marke WECK einzukochen.

Frisches Sauerkraut fülle man, wenn es vollständig durchsäuert ist, in die Gläser und erhitze es.

Sauerkraut mit Würstchen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 30 Min., in weiten 45 Min. bei 98 Grad C.

Das nach Erfordernis gewaschene Sauerkraut kocht man $\frac{1}{2}$ Stunde, füllt es in die Gläser, packt die heißgemachten Würstchen hinein und erhitzt ganz vorsichtig. Nur nicht zu stark kochen, damit die Würstchen nicht platzen.

Schwarzwurzeln (roh)

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Von den gewaschenen Schwarzwurzeln schabe man die Schale und lege die Wurzeln in eine Schüssel mit Wasser, unter das man etwas Mehl und Essig oder Zitronensäure gerührt hat. Sind alle Wurzeln geschabt, schneide man sie in etwa 3 cm lange Stückchen und wasche sie dann nochmals mit frischem Wasser. Man fülle die Stückchen in Gläser, übergieße sie mit Wasser und erhitze sie.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Man gebe die vorbereiteten Stückchen in einen Topf mit Butter, füge so viel Fleischbrühe hinzu, daß sie knapp bedeckt sind, und dünste sie mit etwas Salz fast weich. Dann fülle man sie heiß mit der Brühe in Gläser und erhitze sie. Bei der Verwendung bereite man aus der abgessenen Brühe, frischer Butter und Mehl eine Schwitze, in der man die Schwarzwurzeln heiß werden läßt.

Sellerie

1. Knollensellerie

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Die Knollen, von denen man das Laub abgedreht hat, bürste man in Wasser ab, lasse sie hierauf in einem geeigneten Kochtopf ungeschält so lange kochen, bis sie sich mit einem Hölzchen durchstechen lassen. Dann schäle man die



Die Versuchsküche

WECK Oflingen gibt unentgeltlich Auskunft in allen Einkochfragen!

Knollen, solange sie noch heiß sind, da sie sonst leicht schwarz werden, schneide sie in Scheiben, welche nicht zu dünn sein dürfen, fülle diese in Gläser, übergieße sie mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser oder frischgekochter Fleischbrühe und erhitze sie.

Die Kochbrühe enthält noch reichliche Würzstoffe. Man kann sie als Saft in kleinen Gläsern oder Flaschen von WECK einkochen und später als Würze zu Suppen und Tunken verwenden.

2. Selleriesalat

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Soll der Sellerie zu Salat verwendet werden, kann man statt des Wassers guten, reinen, farblosen, beliebig verdünnten Weinessig übergießen und dann erhitzen. Beim Gebrauch gebe man dann nur noch Öl, Pfeffer, Maggiwürze, Zwiebeln usw. hinzu.

3. Stengel- oder Bleichsellerie

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Das Gemüse bürgert sich allmählich auch in Deutschland ein.

Die gebleichten, dicken Blattstiele nehme man vorsichtig von der Pflanze, wasche sie, entferne die Blätter, schneide die Stengel der Gläsergröße entsprechend, koche sie etwa 10 Min. in leicht gesalzenem Wasser, fülle sie heiß in Gläser, übergieße sie mit frischem, kochendem, leichtgesalzenem Wasser und erhitze sie.

Spargel

Der Spargel ist wohl das empfindlichste unter allen Gemüsen. Er darf nur unbedingt frisch zum Frischhalten genommen werden, sonst geht er sofort in Fäulnis über und verdirbt früher oder später in den Gläsern. Häufig erhält man Spargel, der gewässert wurde, damit er durch langes Stehen nicht welke. Man erkennt ihn am besten an der Schnittfläche. Diese ist dann nicht mehr glatt, sondern löchrig und rötlich oder gelblich angelaufen, ja sie zeigt manchmal sogar schon Schimmelbildungen. Während des Wachstums stark mit Jauche oder sonstigem Stickstoffdünger gedüngter und von Rieselfeldern stammender



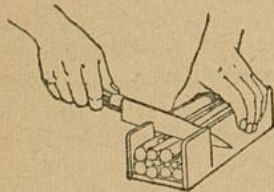
Beim Einfüllen

heißem Inhalts in die Gläser stellt man diese auf ein mehrfach zusammengefchlagenes feuchtes Tuch!

Spargel kann kaum eine einwandfreie, haltbare Dauerspise liefern. Derartiger Spargel, wie auch der mit strengem, bitterem Geschmack ist mit größter Vorsicht zu behandeln oder am besten nicht zum Frischhalten zu verwenden.

Wenn in nassen Jahren der Spargel langsam wächst, muß man ebenfalls recht vorsichtig sein. Am besten und zartesten ist der Spargel, der unter dem Einfluß warmen Wetters rasch gewachsen ist. Vielfach ist man der Ansicht, Spargel mit blauen, rötlichen oder grünlichen Köpfen oder Spargel mit rosa angehauchter Schale sei minderwertig. Das ist nicht der Fall. Sorteneigentümlichkeit, Wachstums- und Bodenverhältnisse sind die Ursache für die Färbungen. Meist geht die Farbe mit der Schale schon verloren, und die Farbe der Köpfe verliert sich auch vielfach beim Erhitzen. Im übrigen gibt es Gegenden, in denen man den Spargel nur dann für gut und einwandfrei hält, wenn die Köpfe eine bestimmte Farbe haben. Es gibt auch Sorten, z. B. den weißen Schneekopf, die blendend weiß, dabei aber so zart sind, daß sie nach dem Erhitzen meist zu weich geworden sind. Diese eignen sich also nicht gut zum Frischhalten.

Man suche zunächst die Spargelstangen nach ihrer Stärke aus. Denn es ist nicht zu empfehlen, Stangen von verschiedener Stärke in ein und dasselbe Glas zu legen. Das Glas sieht auch hübscher aus, wenn es möglichst gleich starke Stangen enthält. Dann schäle man die vorher gründlich gewaschenen Spargelstangen, am zweckmäßigsten mit einem Spargelschälmesser, und zwar möglichst schnell und möglichst an einem kühlen Ort und so, daß gar keine holzigen Schalenteile mehr an den Stangen bleiben. Die geschälten Stangen lege man auf eine mit einem feuchten Tuch bedeckte Platte oder in eine Schüssel und decke die Zipfel des Tuches darüber. Darauf schneide man die Stangen gleichmäßig so weit ab, daß sie in den Gläsern bis ungefähr an den Rand reichen. Das Zurechtschneiden kann man sehr vereinfachen, wenn man



ein Holzkästchen oder einen Holzbock ähnlich dem in der beistehenden Zeichnung abgebildeten verwendet. Dann lege man eine Stange nach der anderen gerade und mit den Köpfen nach unten, damit diese beim Herausnehmen nicht abbrechen, in das schräg gehaltene Glas und behandle sie weiter nach den untenstehenden Anweisungen.

Kurz vor dem Anrichten des frischgehaltenen Spargels öffne man das Glas, gieße das Spargelwasser in einen flachen Topf, salze es, wenn der Spargel ohne Salz gekocht und eingefüllt worden war, erhitze es bis zum Kochen und lasse dann die Stangen behutsam hineingleiten. Diese lasse man in dem mit Deckel verschlossenen Topf durch und durch heiß werden, aber nicht kochen, nehme sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie auf eine Platte und reiche sie mit zerlassener Butter. Will man aber den Spargel mit einer Tunke anrichten, dann erhitze man die Stangen in frischem, leichtem Salzwasser und stelle unterdessen mit dem Spargelwasser aus dem Glase die Tunke her.

Stangenspargel (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 110 Min., in 2-Liter-Gläsern 120 Min. bei 98 Grad C.

Gleichmäßig zugeschnittene, möglichst gleich starke Spargelstangen lege man in eine Schüssel, übergieße sie mit kochendem Wasser, lasse sie 10 Min. brühen, gieße das Wasser ab, fülle die Stangen nicht zu fest in Gläser, übergieße sie mit kochendem Wasser, verschließe die Gläser und erhitze.

Bruchspargel (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min., in sehr weiten 100 Min. bei 98 Grad C.

Die zurechtgeschnittenen Spargelstücke lege man in eine Schüssel, übergieße sie mit kochendem Wasser, lasse sie 10 Min. brühen, gieße das Wasser ab, fülle die Stücke in Gläser, übergieße sie mit kochendem Wasser, verschließe die Gläser und erhitze.

Spinat

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 110 Min. bei 98 Grad C.

Nur bei ganz frischem Spinat roh durch die Maschine und ins Glas!

Der Spinat muß frisch und möglichst kühl, also nicht in heißer oder schwüler Tageszeit gepflückt worden sein. Er darf nicht in Blüten geschossen sein. Spinat, der von schwarzen Blattläusen befallen ist, ist nicht zu verwenden. Dieser ist daran zu erkennen, daß sich die Blätter kräuseln. Die Tierchen sitzen auf der Rückseite. Man verlese die Blätter gut und wasche sie in reichlichem, mehrmals erneuertem Wasser sehr sauber und lasse sie auf einem Seiher abtropfen. Man lege dann die Blätter in kochendes, leichtgesalzenes Wasser, lasse sie in offenem Topf einmal überkochen und schütte sie zum Ablaufen auf einen Seiher, fange aber das Kochwasser auf. Sobald der Spinat abgekühlt ist, was am schnellsten und sichersten dadurch geschehen kann, daß er mit einem Seiher rasch in kaltes Wasser getaucht wird, balle man ihn leicht, drücke aber nicht fest aus und hacke ihn oder treibe ihn durch die feinste Scheibe der Fleischhackmaschine, die mit scharfem Messer versehen sein muß. Soll der Spinat ganz fein sein, streiche man ihn noch durch ein feines Haarsieb. Hierauf erhitze man in einem geeigneten Kochtopf reichliches gutes Fett, rühre den Spinat hinein und dünste ihn einige Minuten in dem Fett. Dann fülle man mit frischgekochter Fleischbrühe oder dem Kochwasser auf, würze nach Belieben, koche den Spinat ohne Mehl gut durch, fülle ihn heiß in Gläser und erhitze ihn.

Übriggebliebenes Kochwasser kann man zu Suppen verwenden. Beim Anrichten koche man den aus dem Glase in einen Topf gefüllten Spinat mit Zwiebeln gut durch. Man kann ihn, wenn man es liebt, mit Mehl überstäuben und dann durchkochen.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 110 Min. bei 98 Grad C. (Siehe die für die erste Anweisung gemachten Angaben.)

Den gargekochten, durch die Maschine getriebenen Spinat fülle man sofort ohne irgendeine Zutat in Gläser und erhitze ihn. Vor der Verwendung öffne man das Glas, gebe den Inhalt in heißes Fett, bestäube ihn leicht mit Mehl, würze ihn und koche ihn mit frischer heißer Milch oder heißer Fleischbrühe gut durch. Das Kochwasser verwende man zu Suppen.

3. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Die gewaschenen, abgetropften Spinatblätter treibe man roh durch die Fleischhackmaschine, fülle den Brei in die Gläser und erhitze ihn. – Diese Anweisung ist nur dann zu empfehlen, wenn der Spinat ganz jung, frisch und nicht überdüngt ist.

Stielmus Siehe Rübstiel!

Tomaten

Am Stock gereifte rote Tomaten enthalten reichliche Vitamine A, B und C. Diese bleiben auch beim Einkochen unter Luftabschluß zum großen Teil erhalten, so daß also eingekochte Tomaten eine gute vitaminreiche Nahrung darstellen.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 90 Grad C.

1. Ungeschälte Tomaten (roh)

Zum Frischhalten als ganze Tomaten eignen sich in erster Linie die glatten Früchte, die gleich groß sein sollen.

Verlangen Sie



auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerschutzzeichen! WECK bietet nur Garantie, wenn auch Ringe Weltmarke WECK verwendet werden!

Die gewaschenen, vom Kelche befreiten, ungeschälten Tomaten fülle man in die Gläser, übergieße sie mit abgekochtem, warmem Wasser mit etwas Salz und erhitze sie.

2. Geschälte Tomaten (roh)

Man lege die Tomaten auf einem Sieb in leicht kochendes Wasser, tauche sie dann rasch in kaltes Wasser, ziehe mit einem Bronzemesser die Haut ab und behandle die Tomaten weiter wie die ungeschälten. Diese Anweisung eignet sich besonders für Sorten, deren Haut leicht platzt.

Tomatensalat (roh)

Erhitzungsdauer: 15 Min. bei 75 Grad C.

Sauber gewaschene, vom Kelch befreite, feste, reife Tomaten schneide man mit einem Bronzemesser in gleichmäßige, nicht zu dünne Scheiben, entferne, wenn man will, die Kerne, lege die Scheiben in Gläser, übergieße sie mit gutem, verdünntem Weinessig und erhitze sie. Öl, Maggiwürze und die übrigen Zutaten gebe man erst bei der Verwendung dazu.

Tomatenbrei (Püree)

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 90 Grad C.

Sauber gewaschene, vom Kelch befreite, reife Tomaten schneide man mit einem Bronzemesser in kleine Stücke, gebe diese ohne Wasser in einen geeigneten Kochtopf (Email- oder Aluminiumtopf ist vorzuziehen) und lasse sie, während man fleißig rührt, wodurch das sonst leicht vorkommende Anbrennen verhindert wird, schnell zu Brei verkochen. Dann gieße man das Ganze auf ein nasses Tuch, das über die vier Füße eines umgekehrten, auf einen Tisch oder Stuhl gestellten Stuhles aufgespannt ist, und lasse den Saft in eine Schüssel ablaufen. Diesen verwende man zu einer Suppe oder halte ihn in Gläsern oder Flaschen frisch. Die Tomatenmasse treibe man darauf durch ein feines Sieb oder durch eine Durchtreibemaschine, lasse das durchgetriebene Mark, ständig rührend, noch einige Male aufkochen, fülle es dann heiß in Flaschen oder Gläser und erhitze es.

Bestehen Sie darauf,



daß Ihnen Ihr Händler nur Gummiringe, Gläser und Geräte Weltmarke WECK verkauft! Verlangen Sie auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich, Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerschutzzeichen!

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min. bei 90 Grad C.

Ausgezeichneten Tomatenbrei kann man leicht mit dem Saftgewinner 48 B von WECK herstellen.

Die in Stückchen geschnittenen, sauber gewaschenen Tomaten lege man in das Tuch, das über dem Sieb des Saftgewinners liegt, schlage die Enden darüber und lasse die Stückchen, wenn das Wasser im Untersatz kocht, 40 Min. dämpfen. Den gewonnenen Saft fülle man durch den Ablaufhahn in geeignete Fläschchen oder Gläser und erhitze ihn. Die gedämpften Tomaten treibe man durch, lasse das gewonnene Mark in einem geeigneten Topf unter stetem Rühren einige Male aufkochen, fülle es heiß in Gläser und erhitze es. Den Saft kann man zum Würzen von Suppen, Tunken und ähnlichem verwenden.

Tomaten-Tunkenwürze (Catchup)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min. bei 90 Grad C.

Das nach der vorstehenden Vorschrift hergestellte Mark wiege man, gebe auf 1 kg Mark $\frac{3}{4}$ Liter feinsten Weinessig, einen Teelöffel gemahlene Piment, einen Eßlöffel Salz, einen Teelöffel gemahlene Gewürznelken und reichlich geriebene Muskatnuß, rühre alles durch, fülle es heiß (siehe unter „Einfüllen der Flüssigkeit“) in kleine Flaschen und erhitze es.

Grüne (unreife) Tomaten

Nicht in jedem Jahr reifen bei uns die Tomaten gut aus. Es bleiben häufig eine große Anzahl Früchte grün. Diese soll man unter keinen Umständen fortwerfen oder verderben lassen. Man kann sie sehr gut verwenden.

1. Anweisung (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 75 Grad C.

Die gewaschenen, abgebürsteten unreifen Tomaten übergieße man mit Salzwasser und lasse sie eine Nacht stehen. Dann fülle man sie schichtenweise mit

Gummiringe Marke WECK



niemals hangend, sondern flachliegend an trockenem, nicht warmem und nicht zugigem Ort aufbewahren!

Dill, Estragon, Weinranken, Lorbeerblättern und einigen grünen Schoten von spanischem Pfeffer möglichst fest in geeignete Gefäße, übergieße sie mit Salzwasser, beschwere sie und lasse sie einige Zeit an einem warmen Ort stehen, damit sie gären. Wenn sie zu schäumen aufhören und genügend durchsäuert sind, fülle man sie mit den Gewürzen in die Gläser, übergieße sie mit frischer Salzlösung und erhitze sie.

2. Anweisung (roh)

Die gewaschenen und abgebürsteten Tomaten behandle man wie Essiggurken.

3. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 75 Grad C.

Die Tomaten befreie man vom Stiel, wasche sie gut, trockne sie ab, schäle sie dann mit scharfem Messer dünn ab und schneide sie in 8 Teile. Diese koche man in ganz leicht verdünntem Essig, bis sie sich weich anfühlen, schütte sie dann auf einen Seiher und lasse sie gut ablaufen. Auf je 1 kg ungeschält gewogene Tomaten läutere man in üblicher Weise $\frac{1}{2}$ kg Zucker mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und koche darin die Tomaten mit einem Stückchen Ingwer, den man aber beim Einfüllen in die Gläser entfernt, bis sie glasig sind, fülle sie heiß in Gläser und erhitze sie. Den Ingwer kann man trocknen und später wieder verwenden.

Mus (Marmelade) aus grünen Tomaten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Min., in weiten 25 Min. bei 90 Grad C.

Grüne Tomaten, die im Herbst nicht mehr ausreifen, werden durch die Fleischmaschine getrieben. Man gibt auf 1 kg Tomatenmark 400 g Zucker. Nachdem das Mus einige Zeit gekocht hat, gibt man 2-3 Stückchen Ingwer und 2 bis 3 Zitronenscheiben mit der Schale hinzu. Sobald das Mus steif genug ist, werden der Ingwer und die Zitronenscheiben herausgenommen. Das Mus wird in Gläser Marke WECK eingefüllt, über Nacht stehengelassen und dann erhitzt. Nach Belieben kann man die Tomaten auch in kleinere Stücke schneiden und nicht durch die Hackmaschine treiben.



In trockenen und nassen Jahren,

wenn Gemüse langsam wachsen, die Erhitzungszeiten
um 20-30 Minuten verlängern!

Weißkraut oder Kohl

Möglichst feste Köpfe befreie man von den äußeren beschädigten und gewelkten Blättern, teile sie in Hälften und schneide das Kraut, nachdem man den Strunk entfernt hat.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

1. Anweisung (Bayrisch Kraut)

Man wasche das feingeschnittene Kraut und lasse es auf einem Seiher abtropfen. Dann erhitze man reichlich bemessenes gutes, möglichst selbstaussgelassenes Schweineschmalz, lasse darin eine feingeschnittene Zwiebel gelb anlaufen, gebe das Kraut mit dem erforderlichen Salz, Pfeffer, 2–3 ungeschälten, in Scheiben geschnittenen Äpfeln hinein, gieße eine große Tasse voll Fleischbrühe oder Wasser daran und lasse alles, gut zugedeckt, auf nicht zu starkem Feuer langsam weich dünsten. Ist das Kraut dreiviertel gar gekocht, gebe man nach Belieben guten Essig daran und lasse es vollends weich kochen. Darauf fülle man das Kraut mit der Brühe sofort heiß in Gläser und erhitze es 60–90 Min. bei 98 Grad C.

Bei der Verwendung nehme man das Kraut aus dem Glase, gebe es in einen irdenen Topf (Email- oder Aluminiumtopf), lasse es heiß werden, stäube ein wenig Mehl darüber und lasse es gut durchkochen.

2. Anweisung (roh)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 100 Min, in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Man schneide das Weißkraut je nach dem Verwendungszweck grob oder fein, fülle es in die Gläser, übergieße es mit Wasser und erhitze es. Bei der Verwendung lasse man Fett zergehen, eine kleine geschnittene Zwiebel mit Salz, Pfeffer und Muskat darin dünsten und Mehl darin gar werden. Dann fülle man mit Weißkrautbrühe aus dem Glase auf und koche eine glatte, gebundene Tunke, die man (auf $\frac{1}{4}$ Liter Tunke gerechnet) mit einem Eßlöffel Essig und etwas Würze würzt. In der Tunke koche man das Weißkraut auf.

Oder man brate feingeschnittene Zwiebeln in würfelig geschnittenem Speck leicht an, gebe etwas Mehl hinzu, fülle mit Weißkrautbrühe auf, koche eine glatte Tunke und füge, auf $\frac{1}{2}$ Liter Tunke gerechnet, einen Teelöffel Kümmel bei. In der Tunke koche man das Weißkraut tüchtig durch.

Die Gummiringe



ne mit Eiweiß oder Gelatine bestreichen. Diese kleben das Glas nur zu und lösen sich nach gewisser Zeit auf.

Wirsing

1. Anweisung

Den Wirsing behandle und erhitze man genau so wie das Weißkraut nach der zweiten Anweisung.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 110 Min. bei 98 Grad C.

Wünscht man den Wirsing fein gewiegt, so treibe man den in Salzwasser vorgekochten Wirsing durch die Fleischhackmaschine, fülle den gewiegteten Wirsing in Gläser und erhitze ihn. Der frischgehaltene Wirsing kann später in der gewohnten Weise angerichtet werden.

Perlzwiebeln

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 15 Min. bei 75 Grad C.

Die Perlzwiebeln schäle man sauber, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit gutem, reinem Weinessig und erhitze sie.

Spanische Zwiebeln (gedünstet)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

1. Anweisung

Mittelgroße, geschälte spanische Zwiebeln koche man in reichlichem Wasser 6 Min., kühle sie dann in kaltem Wasser ab und lasse sie abtropfen. Darauf gebe man Butter in einen Bräter (auf 1 kg Zwiebeln 80 g), brate die Zwiebeln von allen Seiten an, gieße dunkle Kraftbrühe sowie geläuterten Zucker hinzu (auf 1 kg gerechnet 2 Teelöffel) und dünste die Zwiebeln durch. Dann fülle man sie heiß in vorgewärmte Gläser und erhitze sie. Beim Gebrauch lasse man die Brühe der Zwiebeln in flacher Eisen- oder Emailpfanne dick einkochen, lege dann die Zwiebeln hinein, wende sie, lasse sie heiß werden, möglichst in heißem Bratofen und richte sie an.

2. Anweisung

Die Zwiebeln brate man, wie in der vorstehenden Anweisung angegeben worden ist, gieße dann so viel Kraftbrühe hinzu, daß die Zwiebeln damit bedeckt

Die Flüssigkeit



nur bis etwa 2 cm unter dem Rand einfüllen, weil sie andernfalls leicht auskocht und den Verschuß gefährdet.

sind, füge das erforderliche Salz bei und dünste die Zwiebeln weich. Dann fülle man sie mit der kurz eingekochten Tunke heiß in vorgewärmte Gläser und erhitze sie. Man richte sie ebenso an wie die nach der ersten Anweisung hergestellt.

Verschiedene Gemüse als Eintopf

Einige Zwiebeln werden in etwas Fett angeschmort; daran gibt man 2-3 kg Kartoffeln und reichlich klein gehacktes Gemüse, wie Gelbrüben, Weißkraut, Sellerie- und Petersilienwurzel und das Grün von Petersilie, reichlichen Lauch und beliebige Kräuter. An das Ganze gibt man dann 1-2 kg in grobe Würfel geschnittenes Schweinefleisch. Das Gericht wird mit Brühe übergossen und mit Salz sowie etwas Pfeffer abgeschmeckt. Wenn es nahezu gar ist, füllt man es heiß in die Gläser Marke WECK und erhitzt 90 Min. bei 98 Grad C.

Verschiedenes Gemüse für Gemüsesuppen

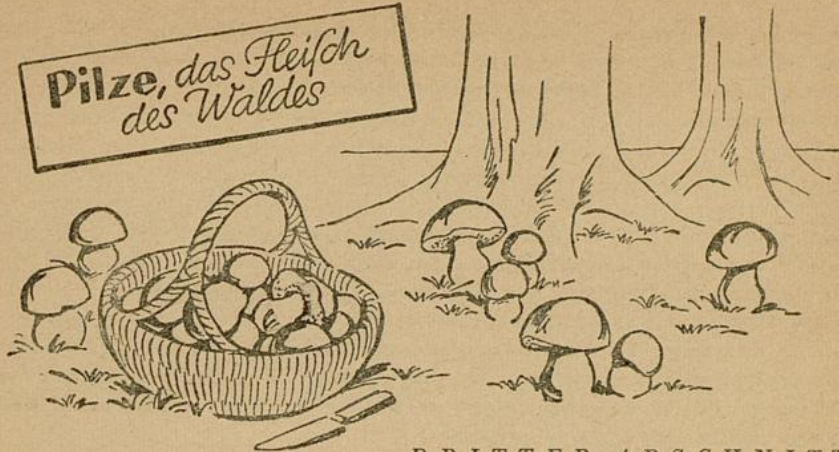
Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Die hauptsächlich für diese vorzügliche Suppe erforderlichen Gemüse sind zu gleicher Zeit im Garten oder auf dem Markt zu haben. Es kommen in erster Linie zur Verwendung: junge Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Wirsing, Blumenkohl, junge Böhnchen und Tomaten. Die Gemüse werden sauber gewaschen. Karotten und Kohlrabi werden in feine Stiftchen geschnitten. Blumenkohl wird in ganz kleine Röschen aufgeteilt. Junge Böhnchen werden fein geschnippelt, und die Tomaten werden in dünne Scheiben geschnitten. Alles wird roh in Gläser gefüllt, mit heißem Wasser übergossen und erhitzt. Will man noch weitere Gemüse in der Suppe haben, die zu anderer Zeit reifen, so verwendet man für diese entsprechend kleinere Gläser. Beim Gebrauch mischt man dann den Inhalt der Gläser und richtet die Suppe in üblicher Weise an.



**Dieser Garantieschein
liegt jedem Glas
Marke WECK bei!**

Pilze, das Fleisch
des Waldes



DRITTER ABSCHNITT

Pilze

Die Pilze sind ein so vorzügliches Nahrungsmittel, daß Kenner sie „das Fleisch im Walde“ genannt haben. Die Bezeichnung will nichts anderes sagen, als daß die Pilze an Nährstoffgehalt dem Fleisch besonders nahe stehen. Sie haben einen großen Gehalt an Eiweißstoffen und Nährsalzen. Nach den Untersuchungen von Wissenschaftlern ist der Eiweißgehalt nicht nur bei verschiedenen Pilzen, sondern auch bei Pilzen verschiedenen Alters und sogar im Hut und im Stiel desselben Pilzes sehr verschieden. Er schwankt bei 15 verschiedenen Pilzen etwa zwischen 12 und 38 vom Hundert, einige Pilze haben größeren Eiweißgehalt als andere. In den Stielen ist der Eiweißgehalt 2–15 vom Hundert niedriger als in den Hüten. Danach sind also die Hüte der jungen Pilze am reichsten an Eiweißstoffen. Der Gehalt an Nährsalzen schwankt in der Trockensubstanz etwa zwischen 3 und 15 vom Hundert und in frischen Pilzen etwa zwischen 0,5 und 2 vom Hundert. Damit man einen Vergleich anstellen kann, sei bemerkt, daß Fleisch etwa 20 vom Hundert Eiweiß und 1,5 vom Hundert Nährsalze enthält. Wenn aus dem Gehalt an Eiweißstoffen auf den Wert der Nahrungsmittel geschlossen werden kann, dann folgen die Pilze unmittelbar nach dem Fleische und stehen neben den Hülsenfrüchten und vor dem Getreide. Trotz des großen Wertes der Pilze finden diese in Deutschland noch verhältnismäßig selten Verwendung. Das hat zwei Gründe. Einmal weiß man nicht allgemein, welchen Wert die Pilze als Nahrungsmittel haben, man glaubt vielmehr, ein Pilzgericht sei nur ein Leckerbissen und ein Aufwand, den sich nicht jeder gestatten könne. Zum anderen fürchtet man eine Pilzvergiftung. Die Furcht davor wird genährt durch die Warnungen vor dem Genuß giftiger Pilze und durch Empfehlungen von Vorbeugungsmaßnahmen, die durchweg wenigstens einmal jährlich in den Zeitungen erscheinen.

Die in den Warnungen angegebenen Mittel, mit deren Hilfe man das Giftigsein von Pilzen soll erkennen können, sind durchweg ganz unzuverlässig. Dafür mögen einige Beispiele angeführt werden. Es heißt, man könne das Giftigsein daran erkennen, daß z. B. eine Zwiebel, die mit den Pilzen gekocht werde, sich färbe oder daran, daß ein silberner Löffel, wenn er in die kochenden Pilze gelegt werde, anlaufe, braun oder schwarz werde. Würde man mit diesen Mitteln einen Versuch bei den giftigsten Pilzen, dem Knollenblätterpilz und dem Königsfliegenpilz (echtem Pantherpilz) machen, würde man finden, daß keine Verfärbung eintritt. Dagegen kann man, wenn man die obengenannten Mittel bei einigen guten, eßbaren Sorten anwendet, eine Verfärbung wahrnehmen. Das Verfärben beruht lediglich darauf, daß die Pilze einen Farbstoff besitzen, den sie während der Zubereitung abgeben. Häufig wird auch empfohlen, zu beobachten, ob Pilze sich beim Durchschneiden, Drücken oder Biegen verfärben. Sei das zu bemerken, dann seien die Pilze giftig. Diese Mittel sind ebenso unzuverlässig wie die obengenannten.

Große Gefahren kann die Befolgung des Rates hervorrufen, die Pilze zu kosten. Es wird behauptet, alle gut und mild schmeckenden Pilze seien genießbar. Schon mancher, der den Rat befolgt hat, hat erfahren müssen, daß es Pilzarten gibt, die sehr angenehm schmecken, die aber zu den giftigen Arten gehören. Es gibt nur ein einziges zuverlässiges Mittel, giftige Pilze von ungiftigen zu unterscheiden, und das Mittel heißt: „Lerne die Pilze kennen!“

Es mag für den Laien nicht leicht sein, sich in der großen Zahl der verschiedenen Arten zurechtzufinden. Mit Ausdauer, Fleiß und Aufmerksamkeit wird es aber bald gelingen. Es würde zu weit führen und hat auch keinen Wert, hier die verschiedenen Pilze aufzuzählen und sie zu beschreiben. Wer Pilze kennenlernen will, muß zunächst auf die Form, die Art und die Anordnung der Blätter (Lamellen), dann auf die Farbe achten. Diese kann man aber nur an guten, naturgetreuen Abbildungen mit ausführlichen Beschreibungen kennenlernen. Deshalb sei an dieser Stelle auf ein gutes Werk aufmerksam gemacht, das neben guten Abbildungen treffende Beschreibungen bringt: „Michael-Schulz, Führer für Pilzfreunde“, Verlag Quelle & Meyer, Leipzig C 1, Kreuzstraße 14.

Das Frischhalten der Pilze

Welche Arten sich besonders als Gemüse oder Salat, für sich oder mit anderem gemischt, zubereiten lassen und welche mehr als Zugabe zu Suppen, Tanken, Würzfleisch, Braten, Wurst usw. geeignet sind, soll hier nicht erörtert werden.

Kalte Gläser niemals in sehr heißes Wasser stellen!

Es sei lediglich darauf hingewiesen, daß sich fast alle Pilze frischhalten lassen, und zwar so, daß sie später in verschiedener Weise verwendet werden können. Zum Frischhalten weniger geeignet sind die Totentrompete, die Streulinge, die Becherlinge und die Bovistarten.

Pilze müssen möglichst bald nach der Ernte verarbeitet werden. Längeres Liegen, namentlich an warmem Orte, verursacht Verderben. Die jungen Pilze sind stets vorzuziehen. Ältere sind meist, vielleicht außer dem Steinpilz, zäh. Diese eignen sich, wenn sie noch gut sind, mehr zur Gewinnung von Pilzsaft. Einige Pilze erfordern eine besondere Behandlung. So müssen die Trichterlinge, Trompetenpifferlinge, der Habichtpilz, der echte Reizker und die Stockmorchel (auch Speiselorchel genannt) vor der Zubereitung mit kochendem Wasser gebrüht und in diesem gewaschen werden. Das Brühen hat den Zweck, den Erdgeruch- und -geschmack, welche den drei zuerst genannten Pilzen eigentümlich sind, die Bitterkeit des echten Reizkers und die giftige Helvella-säure, die in der Stockmorchel enthalten ist, zu entfernen. Egerlinge (Champignons) verlangen auch besondere Aufmerksamkeit. Nicht alle Egerlinge ergeben eine gute, haltbare und schmackhafte Dauerspeise. Egerlinge, die auf Wiesen gewachsen sind, die noch im Frühjahr eine Jauchedüngung erhalten haben, behalten nach dem Erhitzen einen scharfen, strengen Geruch und Geschmack. Ähnliches gilt von den Zuchtegerlingen, wenn die Beete nicht zweckmäßig angelegt sind. Wenn der zur Packung der Beete verwendete Dünger stark mit Jauche durchtränkt worden ist, dann werden die darauf gezüchteten Pilze keine befriedigende Dauerspeise abgeben. Für die Behandlung der Trüffel sind weiter unten noch besondere Vorschriften gegeben.

Im allgemeinen gelten für das Frischhalten folgende Vorschriften:

Alle Pilze, besonders die mit unebener Oberfläche, wie Morcheln, muß man sorgfältig reinigen, damit alle anhaftende Erde und etwaige Insekten, Schnecken usw. entfernt werden. Man lasse die Pilze etwa 3-4 Min. in reichlichem kaltem Wasser stehen und spüle sie dann tüchtig ab. Einige Sorten, besonders ältere Pilze, befreie man von dem Futter und, soweit das möglich ist, auch von der Oberhaut des Hutes. Größere Pilze blättere man auf, d. h. schneide man in Scheiben, kleinere lasse man ganz. Doch sei man vorsichtig, wenn man kleine Pilze ganz zubereiten oder frischhalten will. Es kommt nicht selten vor, besonders bei Pilzen mit hohlem Stiel, daß an der Verbindungsstelle von Hut und Stiel kleine Maden von Insekten sitzen. Deshalb ist vorzuziehen, alle kleinen Pilze der Länge nach durchzuschneiden. Man kann dann die Stellen entfernen. Man gebe die Pilze in einen gut glasierten Topf (Töpfe aus Metall, außer Aluminium, rufen ein Verfärben der Pilze hervor), in den man so viel

Konserven nicht im Wasserbad erkalten lassen!

kochendes Wasser gegossen hat, daß der Boden knapp damit bedeckt ist. Sobald das Wasser wieder kocht, lasse man die Pilze 15 Minuten kochen, aber ohne den Deckel auf den Topf zu legen, da sie dann die Farbe besser behalten. Zu langes Kochen macht die Pilze hart und läßt die Eiweißstoffe schwer verdaulich werden.

Nach dem Kochen lege man die Pilze mit einem Schaumlöffel heiß in die auf nassen, zusammengelegten Tüchern bereitstehenden Gläser, die man bis etwa 2 cm außen unter dem Rande füllt. Man unterlasse aber ein festes Einpressen, besonders dann, wenn man aufgeblätterte Pilze einfüllt. Die Brühe im Topf salze man ganz leicht, lasse sie noch einige Minuten einkochen, gieße sie dann durch ein nasses Tuch in einen geeigneten Topf, lasse aber den schleimigen Rest zurück. Die durchgeseihte Brühe gießt man über die Pilze in die Gläser, und zwar so hoch, wie die Pilze stehen. Die Brühe von solchen Pilzen, die vorgebrüht werden müssen, damit sie ihre Bitterstoffe abgeben (siehe vorige Seite), verwende man nicht zum Aufgießen, sondern verbrauche sie sofort. An ihrer Stelle gieße man kochendes, leicht gesalzenes Wasser über die Pilze. Auch dann, wenn man eine besonders helle Farbe der Pilze erzielen will, verwende man den Eigensaft nicht zum Aufgießen, sondern halte ihn für sich in Flaschen frisch oder verbrauche ihn sofort. Man erhitze kleine und aufgeblätterte Pilze in engen Gläsern 60 Min. bei 98 Grad, in weiten Gläsern 75 Min. bei 98 Grad, große und ganze Pilze in engen Gläsern 75 Min. bei 98 Grad, in weiten Gläsern 90 Min. bei 98 Grad.

Auf diese Weise kann man alle Pilze, in erster Linie die mehr bekannten, wie Egerlinge (Champignons), Pfifferlinge, Morcheln, frischhalten. Sie lassen sich dann später leicht zu den verschiedensten Gerichten fertig zubereiten. Für Trüffeln mögen einige besondere Anweisungen folgen.

Trüffeln mit der Schale

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man lege die Trüffeln etwa eine halbe Stunde in kaltes Wasser. Sie länger im Wasser liegen zu lassen, ist nicht ratsam, weil dann ein großer Teil des Duftes verlorengehe. Dann bürste man sie mit einer scharfen Bürste zweimal nacheinander tüchtig ab, wobei man das Wasser wenigstens einigemal erneuert. Die Erde muß vollständig entfernt werden. Darauf lege man die Trüffeln in

Bestehen Sie darauf,



daß Ihnen Ihr Händler nur Gummiringe, Gläser und Geräte Weltmarke WECK verkauft! Verlangen Sie auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerschutzzeichen!

ein gut glasiertes Gefäß, überstreue sie mit Salz, rüttle sie tüchtig durcheinander, gebe sie dann in einen gut glasierten Topf, übergieße sie mit einem Glas Weißwein, auf $\frac{1}{2}$ kg Trüffel gerechnet, und dünste sie auf nicht zu starkem Feuer etwa so weich, daß sie sich gut durchstechen lassen. Dann fülle man sie heiß in die Gläser, übergieße sie mit der Brühe, fülle, wenn diese nicht bis über die Trüffel reicht, noch etwas Weißwein oder Madeira nach und erhitze sie. Bei der Verwendung schäle man die Trüffel. Die Schalen verwende man, nachdem sie gehackt sind, in Füllseln (Farcen), Tunken usw. Dann schneide man die Trüffel in dünne Scheiben und gebe sie in die heiß gemachte Tunke, lasse sie aber nicht mitkochen.

Trüffel geschält

Diese behandle man genau wie Trüffel in der Schale.

Trüffelschalen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man dünste die Trüffelschalen genau wie die ungeschälten Trüffel, fülle sie mit der Brühe in Gläser und erhitze sie.

Die frischgehaltenen Trüffelschalen hacke man bei der Verwendung fein und gebe sie an braune Trüffeltunke oder an Füllsel (Farcen).

Pilzsaft (Extrakt)

Erhitzungsdauer: 60 Min. bei 98 Grad C.

Im eigenen Haushalt hergestellter Pilzsaft ist als Würze für Suppen, Fleischbrühe oder Bratentunke vorzüglich geeignet. Er kann aus fast allen Pilzen gewonnen werden, jedoch werden in erster Linie die Pilze verwendet, die gerade in so großen Mengen vorhanden sind, daß ihre Verarbeitung zu Speisen oder Dauerspeisen nicht möglich ist, oder in Jahren, in denen erstklassige Speisepilze in genügender Menge zur Verfügung stehen. Es seien hier einige Pilze genannt, die oft in großen Mengen auf verhältnismäßig kleinem Raum zu finden sind: der Schopftintling, der Sandröhrling, der echte Reizker, der

Alle Geräte und Gläser



Weltmarke WECK tragen als Erkennungszeichen den Namenszug WECK oder die allorts bekannte Erdbeermarke mit dem Schriftzug!

wohlriechende Milchling (am besten nur zur Saftgewinnung verwendet), der Hallimasch, die Trompetenpfefferlinge, die Ritterlinge, die Täublinge, die Gelbschwämmchen usw. Wegen ihrer außerordentlich schleimigen Beschaffenheit eignen sich, mit Ausnahme des Sandröhrlings, die anderen Röhrlinge nicht so gut wie die oben erwähnten Pilze zur Herstellung von Saft.

Bei der Herstellung des Saftes verfähre man in folgender Weise:

Die geputzten und gereinigten Pilze werden zunächst in gleicher Weise wie die Pilze zur Speise behandelt, d. h. im eigenen Saft gekocht. Pilze, die nicht sehr saftreich sind, kocht man am besten in etwas Wasser, das man etwa 1 cm hoch in den Topf gießt. Die Brühe wird abgessen, und die abgeseihten Pilze werden nochmals mit etwas Salzwasser tüchtig ausgekocht. Der dann gewonnene Saft wird zum ersten getan. Die Pilze selbst werden, damit sie allen Saft abgeben, in einem Säckchen leicht ausgedrückt. Der gemischte Saft wird in Fläschchen gefüllt und erhitzt. Ein Kaffeelöffel des Saftes genügt zum Würzen von etwa zwei Tellern Suppe.

Saft aus Trüffelschalen

Erhitzungsdauer: 70 Min. bei 98 Grad C.

Man koche die feingehackten oder in einem Mörser fein zerstoßenen Trüffelschalen mit viermal soviel Wasser, als die Menge Schalen mißt, langsam zwei Stunden, gieße die Brühe durch ein Sieb, fülle sie in kleine Gläser oder Flaschen und erhitze sie.

Der Name **WECK**

ist Ursprung
des Begriffs

EINWECKEN

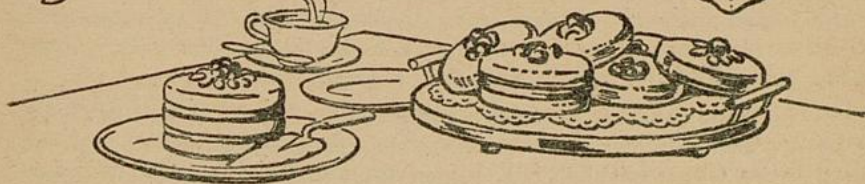
der angewendet wird für das
Einkochen, Frischhalten,
Konservieren

mit den Gläsern u. Geräten
Marke



Stets frisches Backwerk

durch



VIERTER ABSCHNITT

Das Backen im WECK und das Frischhalten von Backwaren

Wenn man auch im allgemeinen in der Stadt fast zu jeder Zeit frisches Backwerk erhalten kann und infolgedessen ein Bedürfnis, Kuchen und Kleinbackwerk frischzuhalten, selten vorliegt, wird man es auf dem Lande, wo vielleicht nicht einmal jeden Sonntag frisches Backwerk zu haben ist, begrüßen, daß es möglich ist, Kuchen und Kleinbackwerk zum jederzeitigen Gebrauch in Gläsern frischzuhalten. Freilich ist es nicht möglich, alle Arten von Kuchen und Backwerk längere Zeit frischzuhalten. Die als Lösung einer Preisaufgabe eingegangenen Arbeiten über verschiedene Versuche haben aber gezeigt, daß man eine beträchtliche Anzahl Kuchen in Gläsern backen und frischhalten kann, wenn gewisse Regeln beachtet werden.

Die allgemeine Vorschrift, daß die für Backwerk erforderlichen Zutaten durchaus gut und frisch sein sollen, ist bei der Herstellung von Backwerk, das frischgehalten werden soll, ganz besonders zu beachten, sonst wird man leicht einen unangenehmen Geschmack wahrnehmen, wenn das Backwerk nicht gar völlig mißlingt. Die Eier müssen vollständig frisch und die übrigen Zutaten von tadelloser Beschaffenheit sein. Teige, die reichliche Butter verlangen, müssen mit durchaus guter, tüchtig verrührter Butter verarbeitet werden. In manchen Fällen ist es am besten, ausgelassene Butter zu verwenden. Alles Gebäck, das mit reichlicher roher Butter hergestellt und nur kurze Zeit gebacken wird, wie Blätterteig und ähnliches, eignet sich nicht zum Frischhalten, weil es nach kurzer Zeit einen ranzigen Geschmack annimmt, der stärker wird, je länger das Gebäck im Glase steht.

Kuchen mit Hefe lassen sich zwar in den Gläsern backen, doch werden sie meist nach längerer Zeit stark bitter, und zwar um so mehr, je größere Mengen Hefe verwendet worden sind.

Die Eigenart der Backweise im verschlossenen Glase verlangt auch, daß die Masse so zusammengesetzt und so gut ausgebacken wird, daß sie während des Erkalten nicht zuviel Feuchtigkeit absetzt, die bei Kuchen, die in der gewöhnlichen Weise gebacken werden, nach dem Stürzen verdunsten kann.

Da die im Glase gebackenen Kuchen außen nicht so braun werden wie die in Formen gebackenen, ist es zweckmäßig, die mit guter Butter tüchtig ausgestrichenen Gläser reichlich mit braungeröstetem Reibebrot oder Zwieback auszustreuen.

Den Teig füllt man durchschnittlich bis etwa zu Zweidrittel der Gläserhöhe ein und setzt ihn dann, mit Ring, Deckel und Feder verschlossen, in warmes Wasser in den Einkochtopf. Das Wasser soll bis zum Gläserrand, aber nicht höher reichen. Dann erhitzt man nicht zu plötzlich, sondern langsam bis auf 98 Grad und läßt diese Hitze während der in den Anweisungen angegebenen Zeitdauer einwirken. Nach dieser Zeit nimmt man den Topf vom Feuer und läßt die fertigen Kuchen im Wasser erkalten, ehe man sie heraushebt, also hier eine Ausnahme.

Sandtorte

500 g Butter lasse man zergehen, gründlich heiß werden und dann ruhig stehen, bis sich das Fett etwas abgekühlt hat, schöpfe dann das Unreine ab, gieße die Butter behutsam in ein Gefäß und lasse den Satz zurück. Wenn das Fett steif wird, fange man an zu rühren, setze dies $\frac{3}{4}$ Stunden fort, mische nach und nach 10 ganze Eier, 500 g Kartoffelmehl, 500 g gesiebten Zucker, das Abgeriebene einer Zitronenschale, und zwar abwechselnd einen Löffel Zucker, ein Ei, einen Löffel Mehl, darunter und lasse den Teig eine halbe Stunde ruhen. Kurz vor dem Einfüllen in die Gläser gebe man gestoßenes Vanillin und $\frac{1}{10}$ Liter Arrak hinzu, fülle dann den Teig bis 5 cm vom Rand, außen gemessen, in Gläser, schließe diese sorgfältig und stelle den Gläserhalter in den Topf, in dem so viel gut warmes Wasser sein soll, daß es bis zu zwei Dritteln der Gläserhöhe reicht. Man bringe das Wasser ausnahmsweise schnell auf 98 Grad und erhitze den Glaseinhalt 2 Stunden bei 98 Grad.

Bei der Verwendung schneide man schöne runde Scheiben und überstreiche diese mit Eiweißguß, den man nach folgender Anweisung herstellt. 1–2 Eiweiße rühre man mit durchgeseibtem Staubzucker (Puderzucker) zu einer breiigen Masse an, schlage diese recht schaumig und füge dann einige Tropfen Zitronensäure hinzu. In die Mitte der Scheiben lege man ein Häufchen oder Kränzchen beliebigen Muses (Marmelade) und lasse den Guß in nur warmem Ofen trocknen.

Kakaotorte mit Grieß

160 g Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Eiweiß, 100 g feiner Grieß, 20 g Vanillin, 50 g Kakao. Eiweiß und Zucker rühre man zu steifer Masse, gebe die übrigen Zutaten hinzu, fülle die Masse in mit Butter ausgestrichene, reichlich mit zerstoßenem Zwieback ausgestreute Gläser bis zu zwei Dritteln ihrer Höhe und erhitze sie zwei Stunden bei 98 Grad.

Haselnußtorte

Zwei ganze Eier und 6 Eigelbe rühre man mit 250 g Zucker, dem Saft und der feingeriebenen Schale einer Zitrone schaumig. Dann ziehe man 250 g geriebene, von der Schale befreite Haselnüsse, 30 g fein gewiegtes Zitronat, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, je 1 Messerspitze gestoßene Zimt und Nelken, 1 Eßlöffel Arrak und zuletzt den Schnee von 6 Eiern leicht darunter, fülle den Teig in Gläser, die mit Butter ausgestrichen und mit feinen Bröseln bestreut sind, bis zu zwei Dritteln ihrer Höhe und erhitze 2 Stunden bei 98 Grad.

Griekenkuchen

250 g Grieben (Rückstände beim Ausbraten des Schweineschmers zur Fettgewinnung), 4 Eier, 500 g Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 250 g Zucker, 20 g Backpulver, 6 Stück bittere Mandeln. Die Grieben treibe man durch die Fleischhackmaschine und rühre sie mit Zucker und Eigelb schaumig. Dann füge man die geriebenen, bitteren Mandeln, Mehl, Milch und Backpulver hinzu und ziehe zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter. Die Masse fülle man in Gläser bis zu zwei Dritteln ihrer Höhe und erhitze sie $2\frac{1}{2}$ Stunden bei 98 Grad.

Gesundheitskuchen

125 g Butter, 125 g Zucker, 4 Eier, 250 g gesiehtes Weizenmehl, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone, 1 Päckchen Oetkers Backpulver, Butter und Brösel zum Ausstreuen der Gläser. Die Butter rühre man schaumig, gebe Zucker, Eigelb, Mehl, Milch, Zitronengelb und Backpulver hinzu und rühre alles gut durcheinander. Zuletzt ziehe man den steifen Schnee der vier Eiweiße leicht unter die Masse, fülle diese in die gut mit Butter ausgestrichenen und mit Bröseln ausgestreuten Gläser bis zu zwei Dritteln ihrer Höhe und erhitze sie 2 Stunden bei 98 Grad.

Butter-Biskuit

10 Eier, 250 g Butter, 250 g Weizenmehl, 250 g Maismehl, 500 g Zucker, die Schale einer Zitrone, 10 g Backpulver. Butter, Eier und Zucker rühre man 1 Stunde, gebe dann das Mehl und die übrigen Zutaten hinzu und verteile den Teig auf die Gläser, die man bis zu zwei Dritteln ihrer Höhe füllt. Diese stelle man in warmes Wasser und erhitze $2\frac{1}{2}$ Stunden bei 98 Grad.

Kakao-Biskuit

160 g Puderzucker, 7 Eier, 50 g Kakao, 50 g Reismehl, 5 g Backpulver, 20 g Vanillin. Zucker und Eidotter rühre man 1 Stunde lang, vermische sie dann mit dem Kakao, Reismehl, Backpulver und dem steifgeschlagenen Schnee der Eier, fülle die Masse in Gläser, die mit Butter ausgestrichen und mit gestoßnem Zwieback bestreut sind, bis zu zwei Dritteln ihrer Höhe und erhitze sie 2 Stunden bei 98 Grad.

Kleinbackwerk

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 15 Min., in weiten 20 Min. bei 98 Grad C.

Von Kleinbackwerk eignet sich in erster Linie alles Mandelgebäck, wie Makronen, Zimtsterne und ähnliches. Backwerk, das mit reichlicher frischer Butter bereitet wird, eignet sich nicht zum Frischhalten, weil es leicht nach kürzerer oder längerer Zeit ranzig und schließlich vollständig ungenießbar wird. Das Gebäck muß gut ausgebacken und erkaltet sein. Man lasse es etwa 2 Tage an trockenem, kühlem Orte liegen, damit alle Feuchtigkeit verdunsten kann. Das trocken eingelegte Backwerk erhitze man.

WECK war der
Pionier
fürs richtige
Einkochen.

*Aus Dankbarkeit erhob
die deutsche Hausfrau
seinen Namen zum Begriff.*

Sie weiss genau
EINWECKEN
kann man nur mit
Gläsern und Geräten Marke



mit der Erdbeere
und dem Garantzeichen in jedem Glas