

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

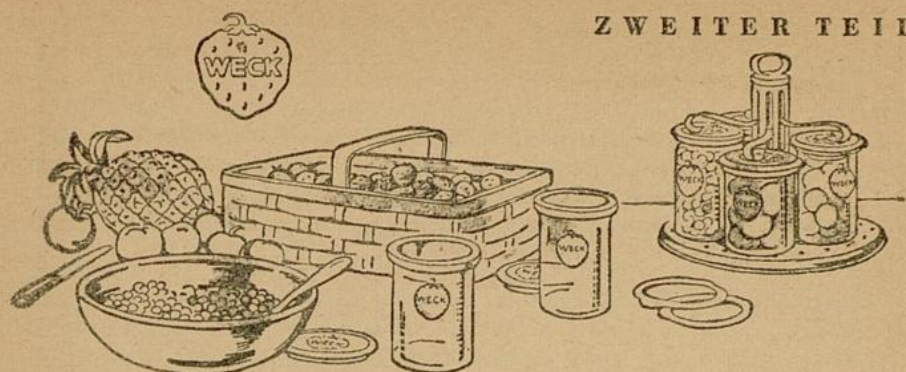
Weck - Koche auf Vorrat

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen, [1941]

Erster Abschnitt

urn:nbn:de:bsz:31-57595



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 Zuckerkrankte [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 Zuckerkrankte (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 aussehen. Das ist für das Auge ganz bestechend. Es gibt aber Sorten, die durchaus nicht weiß bleiben, sondern eine gelbliche, graue oder rötliche Färbung annehmen, 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 Seihlöffel 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 Einlegelöffel 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 apfelfrüchtigen 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 Zuspise 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 irrige 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 gehälfet 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.

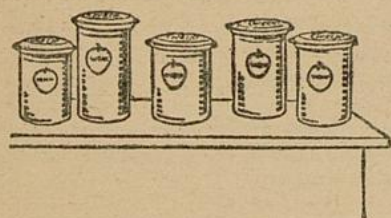
Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Min., in weiten 30 Min., in sehr weiten und großen 35 Min. bei 90 Grad C.

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 reinster 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.