

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen in Baden, [ca. 1955]

1. Kap.: Obst (Kernobst, Steinobst, Beeren)

urn:nbn:de:bsz:31-57628

Dritter Teil: Was kann man einkochen?

1. Kap.: Obst (Kernobst, Steinobst, Beeren)

Was man grundsätzlich beachten muß:

Bei der Auswahl der Einkochgläser Marke WECK richtet man sich nach den Angaben im Ersten Teil, 1. Kap., Seite 3—5. Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten. Zum Füllen eines 1-Liter-Glases werden etwa folgende Mengen der verschiedenen Obstsorten benötigt:

Menge in Gramm	Menge in Gramm
Aprikosen, mit Stein 650	Pfirsiche, mit Stein 500
Aprikosen, entsteint 850	Pfirsiche, entsteint 1000
Birnen 900	Reineclauden 850
Kirschen 750	Stachelbeeren 750
Mirabellen 800	Zwetschgen, entsteint 900

Obst muß unbedingt frisch und gut ausgereift sein. In der Haupterntezeit gepflückte Früchte liefern das im Geschmack beste Einkochgut. Frühobst eignet sich wegen seines großen Wassergehaltes nicht gut zum Einkochen.

Weniger schöne Früchte verarbeitet man zu Marmelade (siehe Dritter Teil, 3. Kap. Seite 26) oder zur Gewinnung von Säften (siehe Vierter Teil, 2. Kap., Seite 47).

Obst aus dem eigenen Garten pflückt man am besten in den Morgenstunden und bereitet nur so viel vor, als am gleichen Tag eingekocht werden kann. Das gleiche gilt für gekauftes Obst. Ist es unvermeidbar, daß das Obst vor dem Einkochen kurze Zeit gelagert werden muß, so soll es möglichst in einem kühlen Raum weit ausbreitet aufbewahrt werden, damit es nicht zu gären beginnt.

Spätere Trübung einer zuvor klaren Flüssigkeit ist meist das Zeichen beginnenden Verderbs. Solches Einkochgut rasch verbrauchen.

Weißer Schimmelbildung im geschlossenen Einkochglas kann man in feuchten Sommern ab und zu bei einigen Beeren- und Obstarten beobachten. Die Schimmelflecke beeinträchtigen den Geschmack des Einkochgutes nicht. Es empfiehlt sich, Einkochtes mit Schimmelbildung zuerst zu verwenden. Den Schimmel hebt man vorsichtig ab. Weißer Niederschlag an der Innenseite des Glasdeckels ist belanglos. Er wird durch die dünne, sich auflösende Wachsschicht verursacht, von der Mirabellen, Reineclauden, Zwetschgen und Pflaumen umgeben sind.

Die Zubereitung des Einkochgutes:

Alle Obstarten werden kurz in kaltem Wasser gewaschen und erst dann zerkleinert, entstielt oder entsteint. So vermeidet man unnötige Saftverluste und erhält dem Einkochgut die wertvollen Vitamine und Mineralsalze.

Das unschöne Braunwerden mancher Fruchtarten, vor allem oben im Einkochglas über dem Saft, ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt weder den Geschmack noch schädigt es die Gesundheit. Es entsteht in gleicher Weise wie beim geschälten Apfel, der auch schon nach wenigen Minuten braun wird, durch die Einwirkung des Sauerstoffes der Luft, die sich — wenn auch keimfrei und stark verdünnt — oben unter dem Deckel im verschlossenen Einkochglas befindet. Das Braunwerden der Früchte, die im Saft liegen, kann freilich weitgehend vermieden werden, indem man die Früchte möglichst schnell verarbeitet und **langsam** erhitzt, wodurch auch das Steigen der Früchte im Einkochglas über den Saft verhindert wird.

Die Vorbereitung der einzelnen Beeren- und Obstarten ist aus den jeweiligen Rezepten zu ersehen.

Was kann man einkochen? Obst (Kernobst, Steinobst, Beeren)

III.
Teil
1. Kap.

Grundrezept für Zuckerlösung beim Einkochen von Obst und Beeren:

Für süße Früchte 125 bis 250 g Zucker auf 1 Liter Wasser,
für saure Früchte 250 bis 500 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Die im Grundrezept und bei den einzelnen Rezepten angegebene Zuckermenge kann immer nur eine Richtlinie sein. Man kann die Zuckerzugabe ganz nach Geschmack erhöhen oder verringern. Es ist durchaus möglich, das Obst mit weniger Zucker einkochen, um es dann bei Gebrauch nach Geschmack nachzusüßen.

Kompotte ohne jede Zuckerzugabe einzukochen, ist allerdings nicht ratsam, denn nachträglich nehmen die Früchte nur sehr langsam Zucker auf. Die erforderliche Zuckermenge gibt man entweder schichtweise mit den Früchten in das Einkochglas und füllt mit klarem, kaltem Wasser auf, oder man kocht den Zucker in Wasser auf und gibt die erkaltete Lösung über die Früchte. Durchschnittlich rechnet man pro Liter Glasinhalt mit $\frac{1}{3}$ Liter Auffüllflüssigkeit. Für Zuckerkrankte (Diabetiker) können die Früchte mit Süßstoff eingekocht werden. Zuckerlösungen mit zuviel Zuckerzusatz sind schwerer als das Einkochgut. Deshalb nicht übermäßig viel Zucker verwenden, weil sonst Obst und Beeren im Einkochglas steigen.



Einzelrezepte:

Apfel: Die Äpfel schälen, in Viertel oder Scheiben teilen, das Kernhaus entfernen. Die Stücke in schwaches Essig- oder Salzwasser legen, damit sie weiß bleiben. Auf einem Sieb kurz abtropfen lassen und fest in die Gläser füllen. Die Apfelstücke mit Zuckerlösung übergießen und einkochen. Nach Belieben ein wenig Zimtrinde, Zitronenschale oder Zitronensaft hinzufügen.

Zuckermenge: 125—250 g je 1 Liter Wasser. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 80 Grad C. (Härtere Sorten 5 Minuten länger einkochen.)

Apfelmus: 1 kg Äpfel, 100 g Zucker. Äpfel waschen, schlechte Stellen ausschneiden, geschält oder ungeschält in Stücke schneiden (Kernhaus nur entfernen, wenn dieses schlecht ist), mit wenig Wasser gar kochen, durch ein Sieb streichen und den Zucker unter das heiße Mus rühren. In die Einkochgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Aprikosen: Die Früchte nach Belieben ganz in die Gläser füllen oder halbieren und entsteinen. Zu den halbierten Aprikosen zur Erhöhung des Aromas einige Kerne aus aufgeschlagenen Steinen in jedes Glas mit begeben. Die Aprikosen schön in die Gläser schichten, mit Zuckerlösung übergießen und langsam erhitzen.

Zuckermenge: 125—250 g je 1 Liter Wasser. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Birnen: Nur vollreife, aber nicht überreife Früchte verwenden. Unreife Birnen sind nicht aromatisch genug. Dünnschalige Birnen nach Belieben ungeschält einkochen, nur Blüte und Stiel entfernen. Größere Früchte schälen, halbieren oder in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen und kurz in leichtes Essig- oder Salzwasser legen, damit sie schön weiß bleiben. Die Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen, in die Gläser füllen, sofort mit Zuckerlösung übergießen und einkochen.

Zuckermenge: 125—250 g je 1 Liter Wasser. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C. Hartfleischige Birnensorten 10—20 Minuten länger einkochen.

Was kann man einkochen? Obst (Kernobst, Steinobst, Beeren)

Brombeeren: Nur reife Früchte entwickeln ihr volles Aroma. Die verlesenen, rasch gewaschenen und gut abgetropften Früchte mit Zucker durchstreuen, einige Stunden kühl stellen und samt dem Saft in die Einkochgläser geben. Langsam erhitzen.

Zuckermenge: 125—250 g je 1 kg Früchte. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Erdbeeren: Nur rotfleischige, vollreife und unverletzte Früchte einkochen. Erdbeeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen, Stiel und Kelch abdrehen, nicht herausziehen! Die Beeren in die Einkochgläser einfüllen, mit kalter Zuckerlösung übergießen (evtl. mit schwarzem Kirschsafft rot färben).

Über Nacht stehen lassen. Anderntags die Gläser mit genau so vorbereiteten Beeren nachfüllen und langsam erhitzen.

Zuckermenge: 300 g je 1 Liter Wasser. — Einkochzeit: 25 Minuten bei 75 Grad C.

Himbeeren: Sorgfältig gepfückte, reife, aber nicht überreife Himbeeren mit Zucker durchstreuen und einige Stunden kühl stellen. Danach in die Gläser füllen, den Zuckersaft darübergeben und langsam erhitzen.

Zuckermenge: 125—150 g je 1 kg Früchte. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Heidelbeeren (Blaubeeren, Waldbeeren, Heubeeren oder Bickbeeren): Die Früchte verlesen, sorgfältig waschen und abtropfen lassen. Die Heidelbeeren mit Zucker durchstreuen, über Nacht kühl stellen, anderntags möglichst dicht in die Gläser füllen, mit Zuckersaft auffüllen und einkochen. Heidelbeeren, die später als Kuchenbelag Verwendung finden sollen, ohne Zucker einkochen.

Zuckermenge: 125—250 g je 1 kg Früchte. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 80 Grad C.

Johannisbeeren: Zum Einkochen großfrüchtige Sorten verwenden. Die Johannisbeeren rasch in reichlich kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen und mit der Hand oder einer silbernen Gabel abstreifen. Die Früchte mit Zucker mischen, in die Gläser füllen, rasch auf 98 Grad erhitzen, den Topf mit den Gläsern von der Heizstelle nehmen und Gläser noch 20 Minuten im Topf stehen lassen. Danach Gläser herausnehmen und abkühlen lassen. Johannisbeeren, die später als Kuchenbelag Verwendung finden sollen, ohne Zuckerzugabe einkochen.

Zuckermenge: 150—300 g je 1 kg Früchte. — Einkochzeit: auf 98 Grad erhitzen, Einkochzeit entfällt, siehe oben.

Kirschen (Süß- oder Sauerkirschen): Großfrüchtige, fleischige Sorten eignen sich am besten zum Einkochen. Kirschen waschen, entstielen, nach Belieben entsteinen, dicht in die Gläser füllen, mit Zuckerlösung übergießen und einkochen. Dunkle Sorten evtl. nur mit Zucker durchstreut einfüllen, da sie selbst viel Flüssigkeit abgeben. Besonders aromatisch wird Kompott aus entsteineten Kirschen, wenn etliche Kerne aus aufgeschlagenen Steinen hinzugefügt werden.

Zuckermenge: süße Kirschen: 100—150 g je 1 Liter Wasser; saure Kirschen: 150—300 g je 1 Liter Wasser. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 80 Grad C.

Mirabellen: Großfrüchtige, fleischige Sorten eignen sich am besten zum Einkochen. Mirabellen waschen, entstielen, nach Belieben entsteinen, dicht in die Gläser füllen, mit Zuckerlösung übergießen, die Gläser schließen und über Nacht stehen lassen. Erst am folgenden Tag einkochen. Bei entsteineten Früchten gebe man einige Kerne aus aufgeschlagenen Steinen zur Verbesserung des Aromas hinzu.

Zuckermenge: 100—200 g je 1 Liter Wasser. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Pfirsiche: Die Pfirsiche müssen reif, aber noch fest sein. Die Früchte vor dem Schälen kurz in kochendes Wasser legen, dann schnell in kaltes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Die Pfirsiche halbiert und entsteint in die Gläser schichten und sofort mit kalter Zuckerlösung übergießen und langsam einkochen. Pfirsiche, die sich schlecht vom Stein lösen, ganz einlegen. Zur Verbesserung des Aromas gebe man bei entsteineten Früchten einige Kerne aus aufgeschlagenen Steinen hinzu.

Zuckermenge: 200—300 g je 1 Liter Wasser. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Was kann man einkochen? Obst (Kernobst, Steinobst, Beeren)

III.
Teil
1. Kap.

Pflaumen wie Zwetschgen.

Preiselbeeren verlesen und in kaltem Wasser sauber waschen, 10 Minuten in Zuckerlösung glasig kochen. Der Zucker muß vor der Zugabe der Preiselbeeren vollständig gelöst sein. Unter ständigem Umrühren abkühlen lassen, dann in Einkochgläser füllen und einkochen.

Zuckermenge: 300—500 g in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser je 1 kg Früchte. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Quitten: Schöne, reife Früchte mit einem Tuch abreiben, schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden, Kerngehäuse entfernen. Die Stücke in schwaches Essig- oder Salzwasser legen, damit sie hell bleiben. Darauf kurz abtropfen lassen, in Einkochgläser füllen, mit kalter Zuckerlösung übergießen und einkochen.

Zuckermenge: 150—300 g je 1 Liter Wasser. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Reineclauden (Ringlotten): Reife, doch keine überreifen oder geplatzen Früchte waschen und entstielen. Die Reineclauden in die Einkochgläser füllen, mit kalter Zuckerlösung übergießen und einkochen.

Zuckermenge: 200—300 g je 1 Liter Wasser. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Rhabarber: Blattstiele in kaltem Wasser waschen, schälen und in Würfel oder Stifte schneiden. Ganz zarte Stengel nicht schälen. Den geschnittenen Rhabarber mit Zucker bestreuen, 2—3 Stunden stehen lassen, mit dem Saft in die Einkochgläser füllen und einkochen.

Zuckermenge: 500 g auf 2 kg Früchte. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 80 Grad C.

Stachelbeeren: Unreife, noch harte Stachelbeeren von Blüte und Stiel befreien und in kaltem Wasser waschen. Die Stachelbeeren in einer Schüssel mit heißem Wasser oder einer heißen schwachen Zuckerlösung überbrühen und ziehen lassen, bis sie gelblich erscheinen und beim Drücken etwas nachgeben. Die Beeren in die Einkochgläser füllen, mit heißer Zuckerlösung übergießen und einkochen. Nach Belieben zur Geschmacksverbesserung Vanillezucker begeben. Stachelbeeren, die als Kuchenbelag Verwendung finden sollen, ohne Zucker und Wasser einkochen.

Zuckermenge: 400—500 g je 1 Liter Wasser. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Reife Stachelbeeren kalt waschen, von Stiel und Blüte befreien, in Einkochgläser füllen, mit Zuckerwasser übergießen und einkochen. Die reifen Stachelbeeren platzen beim Einkochen, was sich aber nicht verhindern läßt.

Zuckermenge: 400—500 g je 1 Liter Wasser. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Zwetschgen, späte: Schöne, nicht zu reife, gewaschene Früchte ganz oder halbiert und entsteint in die Einkochgläser füllen, mit Zuckerlösung übergießen und einkochen. Zwetschgen, die als Kuchenbelag verwendet werden sollen, mit Zucker durchstreuen und ohne Wasserzugabe in die Gläser füllen und langsam erhitzen.

Zuckermenge: 200—300 g je 1 Liter Wasser. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Geschälte Zwetschgen

Schöne, große, aber nicht zu reife Früchte in ein Haarsieb legen. Das Sieb mit den Früchten etwa 2 Minuten in **kochendes** Wasser tauchen, bis die Haut einschrumpft. Dann das Sieb samt Früchten herausnehmen und sofort in eine bereitgestellte, entsprechend große Schüssel mit kaltem Wasser tauchen, wodurch die Haut der Zwetschgen platzt und leicht abgezogen werden kann. Die geschälten Früchte in Einkochgläser füllen, mit Zuckerlösung übergießen und einkochen.

Zuckermenge: 750 g je 1 Liter Wasser. — Einkochzeit: 20 Minuten bei 80 Grad C.