

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Weck Einkochbuch**

**J. Weck und Co. <Öflingen>**

**Öflingen in Baden, [ca. 1955]**

2. Kap.: Süßsaure Früchte

**urn:nbn:de:bsz:31-57628**

## 2. Kap.: Süßsaure Früchte

Süßsaure Früchte kann man auf zweierlei Methoden haltbar machen:

1. durch Einlegen in Zubindegläser Marke WECK,
2. durch Einkochen in Einkochgläsern Marke WECK.

● 1. *Das Einlegen von süßsauren Früchten in Zubindegläser Marke WECK*

Voraussetzung für diese Art der Haltbarmachung ist allerdings, daß ein trockener Vorratsraum vorhanden ist. Da die Zubindegläser Marke WECK mit Glashaut, wie z. B. „Cellophan“, verschlossen werden, ist eine Aufbewahrung in feuchten Kellerräumen wegen der Schimmelbildung nicht ratsam. Dieser Raum sollte möglichst auch vor Wespen sowie Mäusen sicher sein, da die Glashaut den Inhalt vor diesem Ungeziefer nicht schützt.

Die sieben verschiedenen Größen von Zubindegläsern Marke WECK sind für jeden Bedarf bemessen. (Siehe auch Seite 6.) Zubindegläser Marke WECK haben einen glatten runden Rand, über den sich die Glashaut gut spannen läßt. Die beidseitig gut angefeuchtete Glashaut wird glatt über die Öffnung des Zubindeglases gebreitet und unterhalb des Glasrandes fest zugebunden.

Die Zubereitung der Früchte ist in den einzelnen Rezepten angegeben. Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten.

### Grundrezept für die Zubereitung der Aufgußflüssigkeit:

Zur Bereitung von süßsauren Früchten ist eine Aufgußflüssigkeit (Sud) notwendig, die meistens aus Weinessig, Zucker und Gewürzen besteht. Die Gewürze werden hierbei nicht in den Sud getan, sondern in einen Mull- oder Leinenbeutel gebunden. Die in den einzelnen Rezepten angegebenen Gewürze werden auf ein mullähnliches Stück Stoff geschüttet. Dann werden die vier Stoffecken hochgenommen und mit einem Faden zusammengebunden. So erhält man einen Gewürzbeutel, der in den Sud eingelegt oder gehängt werden kann.



### Einzelrezepte:

**Süßsaure Birnen:** 2,5 kg kleine harte Einkochbirnen, 1 Liter Weinessig (4prozentig), 750 g Zucker, die dünn abgeschnittene Schale einer Zitrone, eine kleine Zimtstange, 8 Nelken und ein Stück Ingwer.

Die Birnen waschen und schälen, die kleinen ganz lassen, große halbieren und Kernhaus ausstechen. Essig und Zucker zum Kochen bringen, Gewürze in Mullbeutel binden und in den Sud geben. Die Birnen portionsweise in dem Essig- und Zuckersud weich kochen und ohne Flüssigkeit in die Zubindegläser geben. Den Sud noch weiter einkochen lassen und über die Früchte gießen. Die Früchte müssen im Glas vom Sud vollkommen bedeckt sein. Nach 48 Stunden den Sud abgießen, aufkochen und erkaltet über die Früchte gießen. Der Vorgang wird nach einer Woche wiederholt. Die Zubindegläser werden dann mit Glashaut verschlossen.

**Süßsaure Kirschen:** 1 kg dunkle Sauerkirschen,  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig (4prozentig), 1 kg Grießzucker.

Die Sauerkirschen waschen, entsteinen, mit dem lauwarmen Essig übergießen und 24 Stunden stehenlassen. Danach die Früchte auf einem Sieb sehr gut abtropfen lassen, sie wiederum in eine Schüssel geben und mit dem Zucker gut vermischen. Wiederum einige Stunden stehenlassen und dabei öfters umrühren, damit sich der Zucker gut löst. Die Früchte in Zubindegläser geben, den Saft nachgießen, wobei die Früchte von der Flüssigkeit vollkommen bedeckt sein müssen, und mit Glashaut zubinden. Den Essig anderweitig verwenden.

## Was kann man einkochen? Süßsaure Früchte

III.  
Teil  
2. Kap.

**Süßsaure Zwetschgen:** 2 kg große Zwetschgen, 1 kg Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig (4prozentig), 1 kleines Stück Zimtstange, 6 Nelken.

Nur schöne, große und reife Zwetschgen verwenden, mit einem Tuch abreiben, mit einer sauberen Nadel mehrmals einstechen und in die Zubindegläser legen. Aus Zucker, Essig und Gewürzen (in Mullbeutel) einen Sud kochen, gut abschäumen und den erkalteten Sud über die Zwetschgen gießen. 24 Stunden stehenlassen. Den Sud abgießen, nochmals mit den Gewürzen aufkochen, die Zwetschgen portionsweise 3—4 Minuten darin kochen und mit dem Schaumlöffel in die Zubindegläser zurückgeben. Den Sud noch weiter einkochen lassen und erkaltet, ohne die Gewürze, über die Zwetschgen gießen. Die Zubindegläser mit Glashaut zubinden.

### 2. Das Einkochen von süßsauren Früchten in Einkochgläsern Marke WECK

Sollten die unter Punkt 1 (Seite 24) beschriebenen Vorbedingungen für eine trockene Lagerung der gefüllten Zubindegläser nicht gegeben sein, so empfiehlt es sich, süßsaure Früchte in Einkochgläsern Marke WECK einzukochen. Im Einkochglas sind die süßsauren Früchte vor Wespen oder Mäusen sicher. Unter den im Ersten Teil, 1. Kap., Seite 3—5, aufgeführten Gläserntypen findet die Hausfrau nach ihrer Wahl die entsprechenden Einkochgläser Marke WECK.

Die Zubereitung der Früchte ist in den einzelnen Rezepten angegeben.

Das Grundrezept für die Zubereitung der Aufgußflüssigkeit (Sud): siehe Seite 24.

#### Einzelrezepte:

**Birnen, süßsauer:** 1 kg Birnen, 500 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig (4prozentig),  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 3 Nelken, Zimt, etwas Ingwer, 1 Stück Zitronenschale.

Birnen waschen, schälen, kleinere ganz lassen, größere halbieren und Kernhaus ausstechen. Die Stücke dicht in die Einkochgläser schichten. Aus dem Zucker, Weinessig, Wasser und den Gewürzen (in Mullbeutel) Sud kochen und erkalten lassen. Sud ohne Gewürze über die Birnen gießen und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

**Süßsaure Kirschen:** 1 kg Kirschen,  $\frac{1}{8}$  Liter Weinessig (4prozentig),  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser, 400 g Zucker, 1 kleines Stück Zimtstange, 3 Nelken.

Von dunklen Herzkirschen die Stiele kürzen, Kirschen rasch waschen, gut abtropfen lassen und in die Einkochgläser füllen. Aus dem Zucker, Weinessig, Wasser und den Gewürzen (Mullbeutel) einen Sud kochen und erkalten lassen. Sud ohne Gewürze über die Kirschen gießen und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 80 Grad C.

**Süßsaure Quitten:** 1 kg Quitten, 500 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig (4prozentig),  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 3 Nelken, etwas Zimt, etwas Ingwer und 1 Zitronenschale.

Schöne Quitten mit einem Tuch abreiben, schälen, halbieren oder in Viertel teilen und Kernhaus entfernen. In die Einkochgläser füllen. Aus dem Zucker, Weinessig, Wasser und den Gewürzen (Mullbeutel) einen Sud kochen und erkalten lassen. Sud ohne Gewürze über die Quitten gießen und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

**Süßsaure Zwetschgen:** 1 kg Zwetschgen, 500 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig (4prozentig),  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 3 Nelken, etwas Zimt, etwas Ingwer, 1 Zitronenschale.

Große, ausgesucht schöne Zwetschgen waschen, gut abtropfen lassen, den Stiel etwas kürzen und Zwetschgen in Einkochgläser füllen. Aus dem Zucker, Weinessig, Wasser und den Gewürzen (Mullbeutel) einen Sud kochen und erkalten lassen. Sud ohne Gewürze über die Zwetschgen gießen und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.