

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kleines Lehrbuch für erfolgssicheres Einkochen der Nahrungsmittel mit den Frischhaltungs-Einrichtungen Weltmarke Weck

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen (Baden), [1935]

Frischhalten von Mus.

urn:nbn:de:bsz:31-63735

sie abtropfen, fülle sie in die Gläser und erhitze sie. Als Kuchenbelag erhitzt man die Stachelbeeren ungezuckert.

Weintrauben.

Zuckerlösung: 500 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

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

Man wasche ausgereifte Beeren, ohne sie von der Traube zu trennen, entferne alle überreifen oder gar angefaulten Beeren, lege die ganzen Trauben in die Gläser, übergieße sie mit Zuckerlösung und erhitze sie.

Zwetschen (Pflaumen).

Zuckerlösung: auf 1 kg Früchte $\frac{1}{2}$ kg Zucker läutern.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten, in sehr weiten und großen 30 Minuten bei 90 Grad C.

Man wähle gut ausgereifte Früchte, wasche sie, teile sie in Hälften, lasse sie im Läuterzucker einige Male aufwallen, fülle sie heiß in Gläser und erhitze sie. Als Kuchenbelag erhitzt man die Zwetschen ungezuckert.

Frischhalten von Mus.

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

Recht reife Früchte oder Beeren der verschiedensten Art reinige man, treibe sie, wenn man das Mus ohne Kerne liebt, durch ein Haarsieb und koche den Fruchtbrei mit den unten angegebenen Mengen Zucker dick ein. Dann fülle man das Mus heiß in die Gläser, lasse es offen, nur mit einem Mulltuch bedeckt, erkalten und erhitze es dann.

Zuckerzugabe auf je 1 kg Fruchtbrei: Apfelmus $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ kg; Aprikosenmus $\frac{1}{2}$ kg; Brombeermus $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg; Erdbeermus $\frac{1}{4}$ kg; Hagebuttenmus $\frac{2}{5}$ — $\frac{1}{2}$ kg; Himbeermus $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser geläutert; Holundermus $\frac{1}{4}$ kg; Johannisbeermus $\frac{3}{4}$ kg geläutert; Kirschenmus $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{2}$ kg; Kürbismus $\frac{3}{4}$ kg in Wasser geläutert; Mirabellenmus $\frac{1}{5}$ kg; Pfirsichmus $\frac{1}{2}$ kg; Pflaumenmus, Zwetschenmus, Gesälz, Powidel, Kraut ohne Zucker; Quittenmus $\frac{3}{4}$ kg; Rhabarbermus 500—700 g in $\frac{1}{8}$ Liter Wasser geläutert; Ringlottenmus $\frac{1}{2}$ kg; Stachelbeermus $\frac{1}{2}$ kg.

Frischhalten von Sulz.

Mit Sulz (Gelee) bezeichnet man ein aus Obstsaft (Bereitung siehe am Schluß!) 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 folgendermaßen verfahren: 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 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 Pektinstoffe, schon verwandelt. Diese sind am stärksten unter der Schale vertreten. Sulz von einigen Früchten, z. B. von Himbeeren, wird nicht leicht fest. Man mischt deren Saft deshalb gern mit den Säften leichtsulzender Früchte, z. B. mit dem Saft von Johannisbeeren. Mit den Saftgewinnern WECK Nr. 48 B und 48 C aus Waldhimbeeren ausgedämpfter Saft ergibt mit 750 g Zucker auf 1 kg Saft sehr feste

So steht's im Lexikon:

Einwecken heißt: Einkochen ausschließlich mit den Einkochgeräten Marke WECK.

