

# **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 Sulz.

**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.



**Lotte - Grete - Elli**

jede ruft man bei ihrem Namen. Und das Wort „WECK“ darf man nur für Gläser Marke WECK anwenden.



Sulz. Wieder andere Früchte, wie Birnen, Erdbeeren und Rhabarber, ergeben nur eine honigartig steife Sulz.

Alle Sulzen können nach der folgenden Anweisung hergestellt werden, doch ist die Menge der Zuckerzugabe für die verschiedenen Säfte verschieden:

Man koche die ohne Zucker ausgedämpften oder auf andere Weise ohne Zucker gewonnenen Säfte mit der bei den einzelnen Fruchtarten erforderlichen Zuckermenge zu Sulz, fülle diese heiß in Gläser, lasse sie offen erkalten, damit sie etwas verdunstet, da sie andernfalls leicht dünnflüssig bleibt, und erhitze sie 25 Minuten bei 90 Grad C.

Im Band I des Einkochbuches „WECK, Koche auf Vorrat“ finden die Frischhalterinnen ausführliche Anweisungen für die Bereitung von Sulz und eine Übersichtstafel, die über die bei den einzelnen Früchten erforderliche Zuckerzugabe Aufschluß gibt.



auseigenem Garten sind in Gläsern der führenden Weltmarke WECK ein Hochgenuss! Deshalb geht einkochen!

„WECK“  
noch nie so billig!



J. WECK & Co.,  
Müllingen (Baden)

## Frischhalten von Gemüse.

### Blumenkohl.

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

Man wähle weiße, gut geschlossene Sorten, schneide die Rosen in größere Stücke und entferne die Strünke. Darauf wässere man in mehrmals gewechseltem Wasser die Stücke eine halbe bis etwa eine Stunde. Etwa vorhandene Raupen werden dann herauskriechen. Alsdann koche man die Stücke, in kleine Röschen zerteilt (dicke Stiele werden eingeschnitten), in offenem Topfe fast gar, fülle sie in die Gläser, übergieße sie mit abgekochtem, ungesalzenem Wasser (Salz beeinträchtigt die weiße Farbe des Blumenkohls) und erhitze sie.

### Schneidebohnen und Brechbohnen. (Roh eingefüllt!)

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

Zum Frischhalten eignen sich in erster Linie die Sorten mit vielem zartem Fleisch und kleinem 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 oder breche sie in Stücke, 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.

### Puffbohnen.

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

Junge, zarte Bohnen koche man in sprudelnd kochendem Wasser gar, fülle sie in Gläser, übergieße sie mit kochendem Wasser und sterilisiere sie.

### Erbsen. (Roh eingefüllt!)

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

Frische, gesunde, noch nicht ganz ausgewachsene Erbsen wasche man, lasse sie abtropfen, fülle sie in Gläser, übergieße sie bis 3 cm unter