

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kleines Lehrbuch für erfolgssicheres Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den Sterilisierungs-Einrichtungen Weltmarke Weck

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen (Baden), [ca. 1928]

Frischhalten von Mus.

urn:nbn:de:bsz:31-63724

schneide das Kernhaus aus, lege die Stücke in ein durch Salzwasser gezogenes Tuch und decke die Zipfel über die Früchte. Hat man so viel Stücke, daß man ein Glas füllen kann, lege man die Früchte fest in ein Glas, übergieße sie mit der Zuckerlösung und erhitze sie, wenn man genügend Gläser gefüllt hat.

Pfirsiche

Zuckerlösung: für ganze Früchte 300 bis 500 g Zucker, für halbe, entsteinte Früchte, je nach Sorte verschieden bis zu 750 g Zucker, für Blutpfirsiche 900 g je auf 1 l Wasser.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 25 Minuten, in weiten 30 Minuten, in sehr weiten und hohen 35 Minuten, bei 75 Grad C, ganze Früchte 10 Minuten länger.

Pfirsiche müssen reif sein. Frühpfirsiche eignen sich weniger gut. Sorten, die sich schlecht vom Stein lösen, lege man ganz ein. Man schäle die Pfirsiche, indem man sie kurze Zeit in kochendes und dann sofort in kaltes Wasser legt. Dann läßt sich die Haut mit dem Bronzemesser WECK abziehen. Die Pfirsiche übergieße man mit der entsprechenden Zuckerlösung und erhitze sie.

Aprikosen

behandle man sinngemäß wie Pfirsiche.

Preiselbeeren (Kronsbeeren)

Zuckerzugabe: 750 g Zucker auf 1 kg Früchte läutern

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 20 Minuten, in weiten 25 Minuten bei 80 Grad C

Die gut verlesenen, gewaschenen Beeren gebe man in den kochenden geläuterten Zucker, lasse sie 10 Minuten kochen, ohne davon wegzugehen. Dann lasse man die Beeren in dem Topfe (wenn dies jedoch ein Messing- oder Kupfertopf ist, in einer Schüssel), während man beständig schwenkt, 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.

Das 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 Gläser, lasse es offen, nur mit einem Mulltuche bedeckt, erkalten und sterilisiere es dann.

Zuckerzugabe auf je 1 kg Fruchtbrei:

Apfelmus $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ kg; Johannisbeermus $\frac{3}{4}$ kg; Pflaumenmus, Zwetschenmus, Gesälz, Powidel, Kraut ohne Zucker; Brombeermus $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg; Kürbismus $\frac{3}{4}$ kg; Himbeermus $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ kg in $\frac{1}{4}$ l Wasser geläutert; Quittenmus $\frac{3}{4}$ kg