



EINKOCHBUCH

Liebe Hausfrau,

Sie haben dieses Büchlein erworben, weil Sie zu jenem großen Kreis wirtschaftlich denkender Hausfrauen zählen, die weiter planen als bis zum nächsten Tag. Auch Sie haben erkannt, wie sehr eine sinnvolle häusliche Vorratshaltung sparen und wirtschaften hilft und wie wertvoll es ist, selbst einzukochen.

Dieses von unserer Lehr- und Versuchsküche mit besonderer Sorgfalt zusammengestellte Büchlein unterrichtet Sie eingehend über alle Einkochfragen. Die hier zusammengetragenen Erfahrungen und Erkenntnisse aus einer jahrzehntelangen praktischen Einkocharbeit werden Sie vor Mißerfolgen bewahren und Ihnen zu ungetrübter Freude an einwandfreien Obst-, Gemüse- und Fleischvorräten verhelfen.

Ebenso finden Sie in diesem WECK-Einkochbuch praktische Hinweise für die Anschaffung der Einkochgläser und -geräte nach der Größe und dem Bedarf Ihres Haushalts. Achten Sie aber beim Einkauf von Einkochgläsern und Einkochgeräten auf das eingepreßte WECK-Erdbeerzeichen und auf den Namen



„WECK“, denn nicht jedes Einkochglas ist ein WECKglas, und nicht jeder Einkocher ist ein WECKapparat. Auch die Gummiringe von WECK tragen das aufgestempelte WECK-Erdbeerzeichen. Das Erdbeerzeichen und der Name „WECK“ sind der Firma WECK in Öflingen als Warenzeichen rechtlich geschützt. Weisen Sie daher Einkochgläser oder Gummiringe ohne das WECK-Erdbeerzeichen, die man Ihnen als WECKgläser oder WECKringe verkaufen will, zurück.

Für jedes neugekaufte Einkochglas Marke WECK übernehmen wir die Garantie des sicheren Verschlusses. Sollte trotz Einhaltung unserer Einkochanweisungen und trotz Verwendung eines gestempelten Einkochringes Marke WECK ein solches WECK-Einkochglas nicht schließen, wird kostenfrei ein Ersatz geliefert.

Der Beratungsdienst unserer Lehr- und Versuchsküche gibt Ihnen auf Anfragen jederzeit gerne kostenlos Auskunft, aber auch wir sind für Anregungen und Hinweise immer dankbar. Wir wünschen Ihnen beim Einkochen gutes Gelingen!

J. WECK u. CO. · Öflingen in Baden

Herausgegeben von der Lehr- und Versuchsküche der Firma WECK, Öflingen in Baden. — Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung gestattet.

Überreicht durch:

Was man zum Einkochen braucht

	Seite
Einkochgläser, Saftflaschen,	
Zubinde- und Geleegläser Marke WECK	3— 5
Vorzüge, Auswahl und Aufbewahrung der Gläser	6
Einkochringe, Süßmostkappen, Bügel und Federn	7— 8
Einkochapparate Marke WECK	9
Auswahl, Verwendung und Behandlung	11
Einkochthermometer und Hilfsgeräte	12

Was man vom Einkochen wissen muß 13—15

Grundregeln	16—18
Einkochen mit Gas- und Elektroherd	19
Einkochen für Diabetiker	21

Was kann man einkochen ?

Grundrezepte (Einzelrezepte siehe Seite 2)

für Obst (Kernobst, Steinobst, Beeren)	19
für süßsaure Früchte	24
für Marmelade	26
für Gelee	28
für Gemüse	30
für süßsaure und Essig-Gemüse	32
für Pilze	35
für Fleisch und Wurst	36
für Wildfleisch	41
für Geflügel	43
für Kuchen	44

Saftgewinnung

Der Saftgewinner Marke WECK	46
Das Entsaften von Obst	47
Das Entsaften von Gemüse	48
Das Entsaften von Kräutern	49
Beispiele für die gesundheitsfördernde Wirkung von Obst-, Gemüse- und Kräutersäften	49

EINKOCHREZEPTE alphabetisch geordnet

	Seite		Seite
A pfel, Kompott	21	Kuchen	44
Apfelmus	21	Kürbis, süßsauer	33+34
Apfel- oder Quittengelee	29	M elonen, süßsauer	33+34
Apfelsinenmarmelade	27	Mirabellen, Kompott	22
Aprikosen, Kompott	21	Mixed Pickles	34
Aprikosen, Marmelade	27	O ringenmarmelade	27
B irnen, Kompott	21	P aprika-Gemüse	31
Birnen, süßsauer	24+25	Paprika-Salat	35
Blumenkohl	30	Paprika-Schoten	31
Bohnen	31	Pfirsiche	22
Brombeeren, Gelee	29	Pflaumen	22
Brombeeren, Kompott	21	Pilze	35
Brombeeren, Marmelade	27	Preiselbeeren	23
E rbsen	31	Q uitten, Gelee	29
Erdbeeren, Kompott	21	Quitten, Kompott	23
Erdbeeren, Marmelade	27	Quitten, süßsauer	25
F leisch	36	R eineclauden	23
G eflügel	43	Rhabarber	23
Gurken, Essig-	33+34	Rotkraut	32
Gurken-Gemüse	31	Rüben, rote	31
Gurken, Pfeffer-	33	S auerkraut	32
Gurken-Salat	34	Spargel	32
Gurken, Salz-	33	Stachelbeeren, Gelee	29
Gurken, süßsauer	33+34	Stachelbeeren, Kompott	23
H eidelbeeren	22	Stachelbeeren, Marmelade	27
Himbeeren, Kompott	22	Softgewinnung	46
Himbeeren, Marmelade	27	T omaten	32
Himbeersaft	22	Tomaten, süßsauer	33
J ohannisbeeren, Gelee	29	Tomatenpaprika-Salat	35
Johannisbeeren, Kompott	22	W ildfleisch	41
Johannisbeeren, Marmelade	27	Wurst	36
K arotten	31	Z wetschgen, Kompott	23
Kirschen, Kompott	22	Zwetschgen, Marmelade	28
Kirschen, süßsauer	24+25	Zwetschgen, süßsauer	25

Was man zum Einkochen braucht

Zum Einkochen werden folgende Geräte benötigt:

Einkochgläser mit Deckeln und Gummiringen, ein Einkochtopf mit Drahteinlage bzw. Gläserhalter oder ein Einkochtopf mit Rillenboden, ein Thermometer, einige Bügel bzw. Federn.

Gläser Marke WECK

Man unterscheidet:

- a) Einkochgläser mit Deckel
- b) Saftflaschen
- c) Zubindegläser
- d) Geleegläser

a) Einkochgläser mit Deckel

Es gibt verschiedene Typen von Einkochgläsern mit den dazugehörigen Deckeln:

1. Rillengläser
2. Massivrandgläser
3. Flachrandgläser
4. Haushaltflaschen



Diese Gläserarten unterscheiden sich durch ihren jeweils andersartigen Verschluss. Innerhalb jeder Gläserart gibt es verschiedene Größen (je nach Liter Inhalt) sowie bei einigen Gläserarten außer der normalen Form noch Sturzgläser und unterschiedliche Weiten. Die Typenbezeichnung und Weite ist jeweils im Boden des Einkochglases und im Deckel eingepreßt. Ersatzteile kann man jederzeit im Fachgeschäft unter Angabe der eingepreßten Bezeichnungen nachbeschaffen.

1. Rillengläser Marke WECK



$\frac{3}{4}$, 1 u. $1\frac{1}{2}$ l

Bei diesen Gläsern sind die Glas- und Deckelränder nicht geschliffen. Aus der nebenstehenden Zeichnung sieht man, wie die Nut des Deckels in die Rille des Glasrandes greift. Der durch einen schwarzen Strich angedeutete Gummiring wird beim Verschließen des Glases in die Rille hineingedrückt. (Siehe auch Seite 7.)

2. **Massivrandgläser Marke WECK** (auch Schleifrandgläser genannt). Glas und Deckel haben **geschliffene** Auflageränder. Aus der nebenstehenden Zeichnung ist ersichtlich, wie der Deckel mit seinem geschliffenen Rand **über den Stehrand des Unterteils** greift. Der durch einen schwarzen Strich dargestellte Gummiring liegt auf dem geschliffenen Rand des Unterteils glatt auf. (Siehe auch Seite 7.)



95 mm



$\frac{3}{4}$, 1 u. $1\frac{1}{2}$ l

Sturzglas



$\frac{1}{2}$ u. $\frac{3}{4}$ l

110 mm
Sturzglas



1 u. $1\frac{1}{2}$ l

Großküchenglas



$2\frac{1}{2}$ u. 5 l

Sturzgläser werden zum Einkochen von Fleisch und Wurst, aber auch zur Herstellung von Kuchen verwendet, da die konische Form der Gläser ein Stürzen des Inhaltes ermöglicht. (Siehe auch Seite 44.)

3. Flachrandgläser Marke WECK



Auch hier haben Glas und Deckel **geschliffene** Auflageränder. Die nebenstehende Zeichnung zeigt, wie der geschliffene Deckelrand auf dem breiten plangeschliffenen Flachrand des Unterteils aufliegt. Der durch einen schwarzen Strich dargestellte Gummiring liegt auf dem breiten Flachrand glatt auf. (Siehe auch Seite 7.)

120 mm



1 u. $1\frac{1}{2}$ l

90 mm



$\frac{1}{2}$ l

4. Haushaltflaschen Marke WECK (68 mm)

Es gibt die nebenstehend abgebildete 1-Liter-Flasche, die hauptsächlich zum Einkochen von Beerenobst verwendet wird. Die Haushaltflasche wird wie ein Einkochglas mit dem dazugehörigen Deckel und Ring verschlossen.



1 l

b) Saftflaschen Marke WECK

Saftflaschen Marke WECK haben ein Fassungsvermögen von $\frac{1}{2}$ Liter und werden mit der Süßmostkappe Marke WECK verschlossen. (Siehe auch Seite 8.) Die praktischen Saftflaschen Marke WECK sind standfest und besonders formschön und können daher direkt auf den Tisch gebracht werden. (Siehe Saftgewinnung Seite 46.)



$\frac{1}{2}$ l

c) Zubindegläser Marke WECK

Diese Gläser werden mit einer Glashaut, wie z. B. „Cellophan“, verschlossen. Sie dienen zum Einmachen von Marmelade (Mus) sowie zum Einlegen von süßsauren Früchten und Essiggemüse. (Siehe auch Seiten 24—25 und 32—33.)



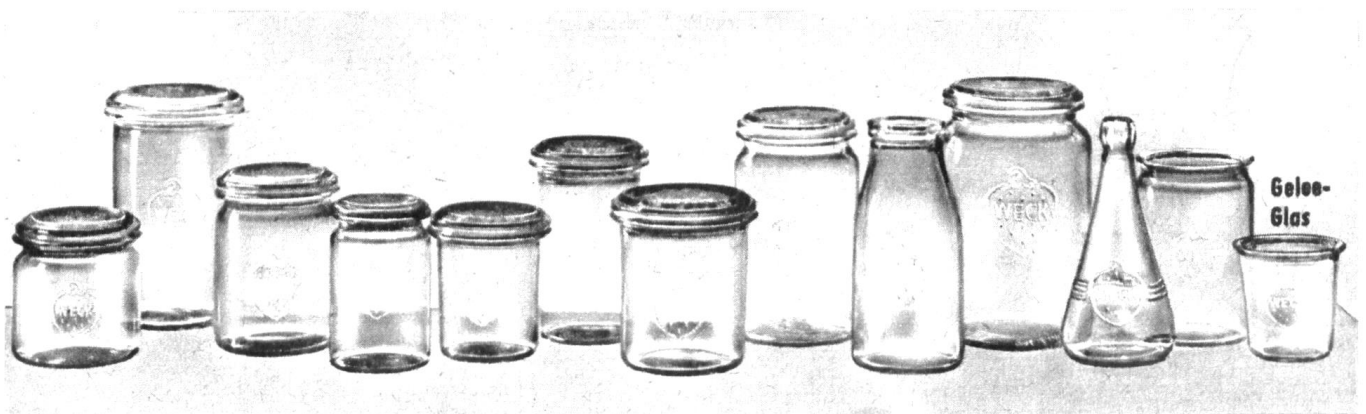
$\frac{1}{2}$, 1, 2, 3 u. 5 l

d) Geleegläser Marke WECK

Auch die Geleegläser werden mit einer Glashaut, wie z. B. „Cellophan“, verschlossen. (Siehe auch Seite 28.)



$\frac{3}{8}$ l



$\frac{3}{4}$ l

$\frac{1}{2}$ l

1 l

$\frac{1}{2}$ l

$\frac{1}{2}$ l

$\frac{3}{4}$ l

1 l

$\frac{1}{2}$ l

Haushalt-
Flasche

Groß-
Küchen-
Glas

Saft-
Flasche

Zubinde-
Glas

Gelee-
Glas

Sturz

Sturzgläser

Warum überhaupt Gläser zum Einkochen?

- Das durchsichtige Einkochglas läßt jederzeit den Inhalt und dessen Beschaffenheit sofort erkennen.
- Das Einkochglas nimmt keinerlei Geschmack an und gibt auch keinen ab, so daß der Eigengeschmack des Einkochgutes erhalten bleibt.
- Das Einkochglas hat keine Ecken, Ritzen und Nähte, sondern glatte Wandungen und läßt sich infolgedessen leicht und gründlich reinigen.
- Das Einkochglas kann immer wieder verwendet werden und büßt nichts von seinem Fassungsvermögen ein.
- Das Einkochglas kann weder von Salzen noch von Säuren angegriffen werden.
- Leere Einkochgläser können unbedenklich auch in feuchten Kellern gelagert werden.

Welche Gläserarten, -größen und -formen wählt die Hausfrau aus?

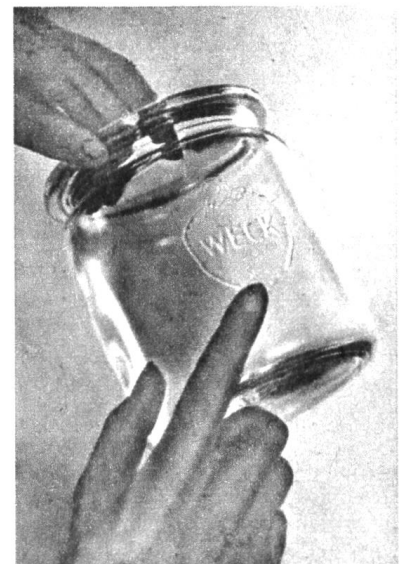
Ob sich die Hausfrau für Rillen-, Massivrand- oder Flachrand-Gläser entschließt, ist ihr selbst bzw. ihrer eigenen Erfahrung überlassen. (Siehe Seite 3—4.) Sie achte aber beim Einkauf von Einkochgläsern auf das WECK-Erdbeerzeichen, denn nicht jedes Einkochglas ist ein WECKglas.

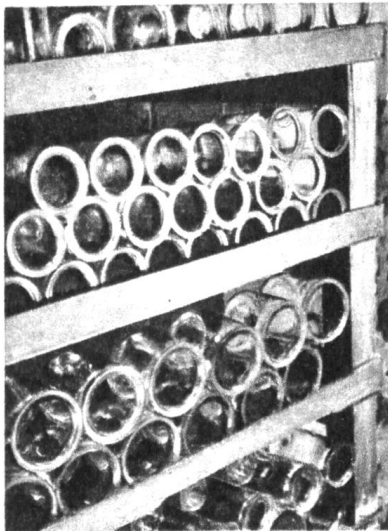
Die Größe der Gläser richtet sich nach dem Bedarf des Haushalts. Eine Norm läßt sich dafür nicht aufstellen. Als ungefährender Anhalt können folgende Angaben dienen:

für 2—3 Personen genügt ein $\frac{3}{4}$ -Liter-Glas pro Mahlzeit,
für 4—5 Personen genügt ein 1-Liter-Glas pro Mahlzeit,
für 6—7 Personen genügt ein $1\frac{1}{2}$ -Liter-Glas pro Mahlzeit,
für 8 und mehr Personen genügt pro Mahlzeit ein Großküchenglaser mit $2\frac{1}{2}$ oder 5 Liter Inhalt.

Für Großküchen, Hotels, Werksküchen, für Anstalten, Klöster usw. sind Großküchengläser mit $2\frac{1}{2}$ und 5 Liter Inhalt besonders zu empfehlen.

Für große Früchte, wie Steinobst und Kernobst, sowie für das meiste Gemüse verwendet man weite Einkochgläser, für Beeren und auch kleines Steinobst enge Gläser bzw. Haushaltflaschen. Fleisch, Wurst und Kuchen werden vorzugsweise in Sturzgläsern eingekocht, da man den Inhalt leicht stürzen kann.





Aufbewahrung der leeren Gläser

Die leeren Gläser werden nach ihrer Größe geordnet und liegend in einem Regal, in einem Schrank oder in einer offenen Kiste aufbewahrt. Keinesfalls mit Deckeln verschließen, da sie sonst einen dumpfen Geruch annehmen. Die Deckel werden gesondert in einer Schublade oder in einem entsprechenden Behälter aufgehoben.

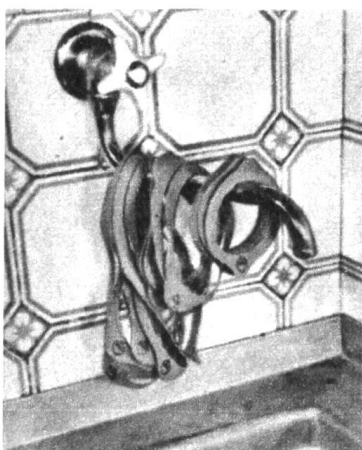
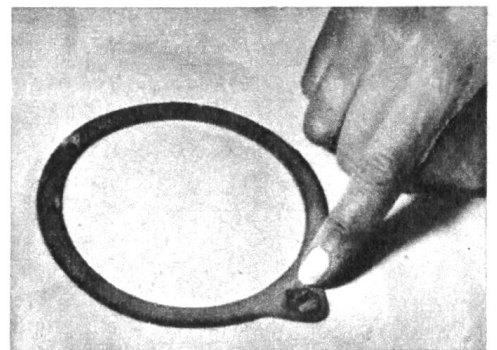
Auf diese Art können Gläser und Deckel am besten raumsparend und bruchsicher gelagert werden.

Einkochringe und Süßmostkappen Marke WECK

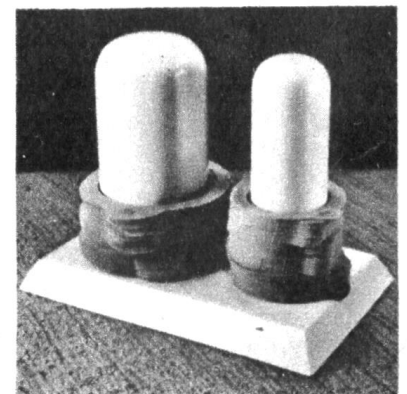
Einkochringe Marke WECK

Zum luftdichten Verschließen der Einkochgläser Marke WECK mit den dazugehörigen Deckeln werden die dazu passenden Einkochringe Marke WECK mit dem aufgestempelten WECK-Erdbeerzeichen verwendet.

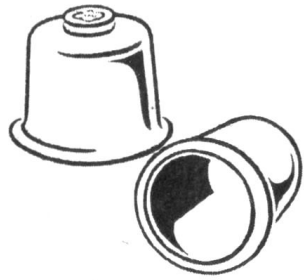
Beim Kauf von Ersatzringen genügt es, die jeweils im Boden und im Deckel der einzelnen Gläser Marke WECK eingeprägte Typenbezeichnung und Weite anzugeben. Achten Sie aber beim Einkauf von Einkochgläsern und den dazugehörigen Ringen wie auch beim Einkauf von Ersatzringen auf das WECK-Erdbeerzeichen, das auf jedem Einkochring Marke WECK aufgestempelt ist. Einkochringe Marke WECK sind aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt, garantieren einen sicheren Verschluss und haben eine besonders breite Anfaßzunge, die ein leichtes Öffnen der Einkochgläser ermöglicht.



Einkochringe sind keinesfalls hängend aufzubewahren, da sie sich sonst verziehen. Am besten werden sie in einem trockenen Raum glatt aufeinanderliegend verwahrt, aber so, daß Luft Zutreten kann, da sie sonst austrocknen und brüchig werden.



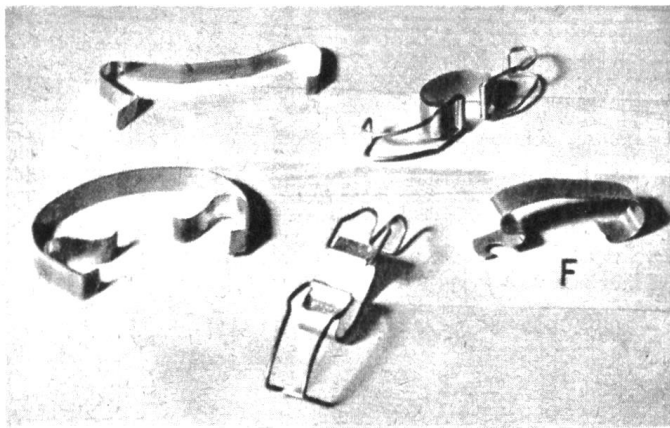
Sehr praktisch ist der rechts abgebildete Ringständer.



Süßmostkappen Marke WECK

Süßmostkappen dienen zum Verschließen der Saftflaschen Marke WECK, passen aber auch auf alle anderen Flaschen mit $\frac{3}{4}$ und 1 Liter Inhalt. Für kleinere Flaschen mit 0,3 und 0,5 Liter Inhalt ist auch eine kleinere Süßmostkappe Marke WECK im Handel zu haben. (Siehe auch Seite 46.)

Bügel und Federn Marke WECK



Bei Verwendung einer **Drahteinlage** werden die Einkochgläser Marke WECK einzeln mit einem der nebenstehend abgebildeten **Bügel** verschlossen.

Bei Verwendung des **Stangengläserhalters** werden die Einkochgläser Marke WECK einzeln mittels der nebenstehend abgebildeten Feder F im Stangengläserhalter fest eingespannt. (Siehe nächstes Kapitel.)

Welche Bügel und Federn gibt es?

Der WECK-Universalbügel (Abb. 1) paßt auf alle Gläserarten und -weiten. Außerdem gibt es Spezialbügel für:

Rillengläser	}	Abb. 2
Massivrandgläser 95 mm		
Massivrandgläser 110 mm		

Flachrandgläser 90 mm	}	Abb. 2 und 3
Flachrandgläser 120 mm		

Haushaltflaschen 68 mm Abb. 4

Feder für Stangengläserhalter Abb. 5



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

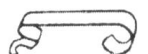


Abb. 5

Bei den Bügeln für Flachrandgläser 90 mm und 120 mm gibt es die nebenstehend abgebildeten beiden Ausführungen. Der Rundbügel (Abb. 3) ermöglicht ein leichtes Herausnehmen des Glases aus dem Einkocher, der Flachbügel (Abb. 2) ein Übereinanderstellen der Einkochgläser im Einkochtopf. (Siehe folgende Seite.)

Einkochtöpfe Marke WECK mit Drahteinlage, Gläserhalter oder mit Rillenboden

Es gibt hochglanzverzinkte und emaillierte Einkochtöpfe Marke WECK in verschiedenen Größen. Zu jedem Einkochtopf kauft man entweder eine Drahteinlage oder einen Gläserhalter sowie das Einkochthermometer Marke WECK. (Siehe Seite 12.)



Drahteinlage

Gläserhalter



A

Das Einspannen der Gläser mit Federn im Stangen-gläserhalter hat den Vorteil, daß die Gläser auf einmal in den Einkochapparat eingesetzt und nach Beendigung des Einkochens ebenso wieder herausgenommen werden können.

Je nach Größe der Gläser und je nachdem, ob eine Drahteinlage oder ein Gläserhalter zum Einstellen der Gläser in den Einkochtopf verwendet wird, ist die Anzahl der Gläser verschieden, die in den Topf gleichzeitig eingestellt werden können (Abb. A). Bei Verwendung der Drahteinlage können in den großen Einkochtöpfen Gläser mit $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ oder 1 l Inhalt auch übereinandergestellt und auf diese Weise die doppelte Anzahl auf einmal eingekocht werden (Abb. B, beachte hierbei auch Ziffer 13 auf Seite 17). Selbstverständlich müssen hierbei die Einkochgläser einzeln mit Bügeln verschlossen sein.



B

Der große Einkochtopf Marke WECK

(33 bzw. 34 cm Durchm., 32 cm hoch) wird in drei verschiedenen Ausführungen mit Gläserhalter oder Drahteinlage geliefert:

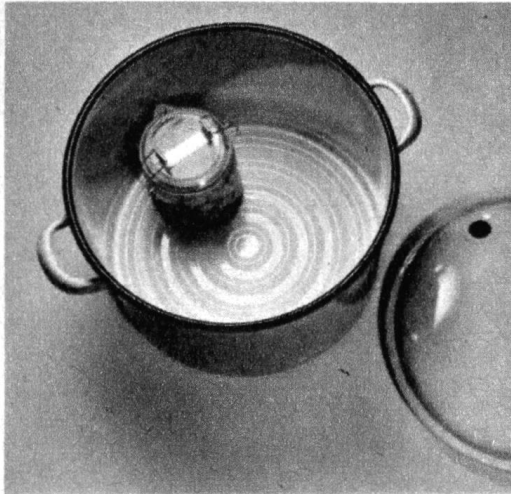
hochglanzverzinkt, mit normalem Boden für Gas- und Kohlenherde,

hochglanzverzinkt, mit **verstärkter Spezialbodenplatte für Elektroherde**,

braun oder schwarz, säure- und laugenfest emailliert, mit normalem Boden, nur für Gas- und Kohlenherde zu verwenden,

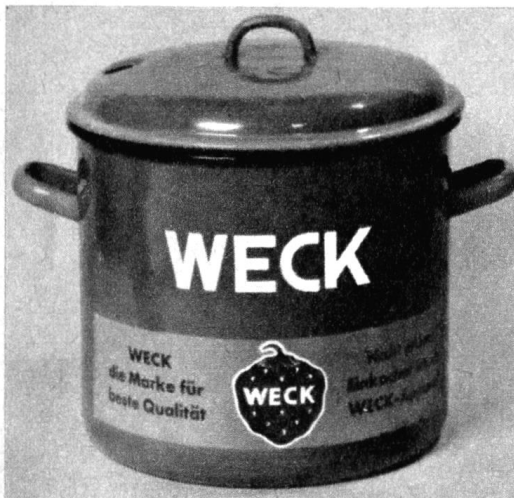
schwarz emailliert, mit **angeschweißter Bodenplatte für Elektroherde**.

Einkochapparate

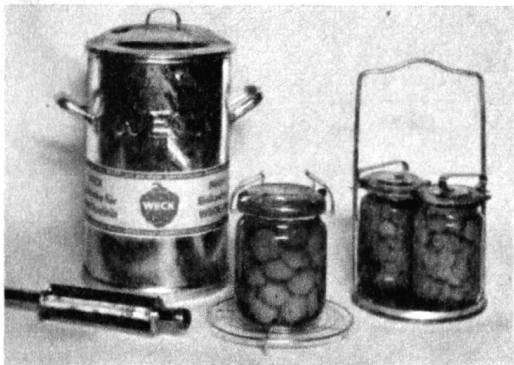


Einkochtopf Marke WECK mit Rillenboden (34 cm Durchm., 26 cm hoch)

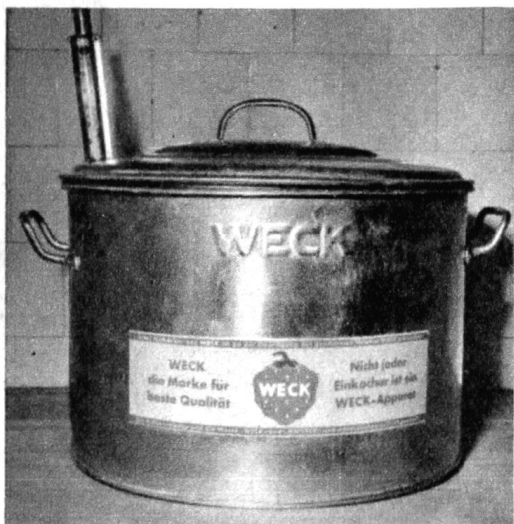
Bei diesem neuartigen Topf spart man die Anschaffung eines Gläserhalters oder einer Drahteinlage, da die eingestanzten Rillen eine flächige Berührung der Einkochgläser mit dem Topfboden verhindern. Der Topf ist innen säure- und laugenfest hellgrau emailliert und wird in den Farben Schwarz, Grün oder Blau geliefert.



Der mittelgroße Einkochtopf Marke WECK (30 cm Durchm., 26 cm hoch) ist säure- und laugenfest emailliert. Er wird in Schwarz mit angeschweißtem Boden für Elektroherde und mit einer Drahteinlage geliefert.



Der kleine Einkochtopf Marke WECK (19 cm Durchm., 32 cm hoch) wird hochglanzverzinkt und mit Gläserhalter oder Drahteinlage geliefert.



Der Großküchen-Einkochtopf Marke WECK (50 cm Durchm., 34 cm hoch) wird in hochglanzverzinkter Ausführung mit einer Drahteinlage geliefert.

● *Auswahl und Verwendung*

Die Auswahl eines Einkochtopfes Marke WECK richtet sich nicht nur nach dem Verwendungszweck und dem Preis, den die Hausfrau dafür anlegen will, sondern auch nach der Art des Kochherdes, auf dem eingekocht werden soll. Beim Einkauf achte sie aber auf den Namen WECK, der auf jedem Einkochtopf von WECK angebracht ist, denn nicht jeder Einkocher ist ein WECKapparat.

Hochglanzverzinkte und emaillierte Einkochtöpfe Marke WECK mit normalem oder Rillenboden werden nur für Gas- und Kohlenherde verwendet.

Für Elektroherde sind Einkochtöpfe Marke WECK mit verstärkter Spezial-Bodenplatte besonders wirtschaftlich.

Die Größe des Einkochtopfes richtet sich nach dem Bedarf des Haushalts. In vielen Haushalten wird neben dem großen Einkochapparat noch der kleine Einkochtopf Marke WECK verwendet, da er beim Einkochen von einzelnen Einkochgläsern wesentlich Heizung spart.

Der Großküchen-Einkochtopf Marke WECK ist, wie schon sein Name sagt, für Großküchen in ländlichen Haushalten, landwirtschaftlichen Betrieben, Hotels und Gaststätten, für Werks- und Gemeinschaftsküchen und überall dort der ideale Einkocher, wo große Mengen Obst, Gemüse oder Fleisch eingekocht werden.

● *Zweckmäßige Behandlung der Einkochtöpfe*

1. Verzinkte Einkochtöpfe Marke WECK

Es empfiehlt sich, den neu gekauften verzinkten Einkochtopf Marke WECK über Nacht mit kaltem Wasser stehenzulassen. Dadurch bildet sich an der inneren Topfwandung eine natürliche Schutzschicht (Oxydation). Dieser graue Belag darf keinesfalls durch scharfes Scheuern beseitigt werden. Die Haltbarkeit des verzinkten Einkochtopfes wird sonst beeinträchtigt.

Jedes verzinkte Geschirr, also auch ein verzinkter Einkochtopf, wird mit der Zeit außen ebenfalls blind werden. Das ist ein natürlicher Vorgang, der in Kauf genommen werden muß, aber nichts mit minderer Qualität zu tun hat. Es empfiehlt sich, den verzinkten Einkochtopf nach Gebrauch nur auszuspülen und innen und außen gut mit einem Tuch abzutrocknen. Keinesfalls darf ein verzinkter Einkochtopf für die Zubereitung von Speisen (Abkochen von Milch) verwendet werden, da Zink von Salzen und Säuren angegriffen wird und dadurch die Speisen verderben. Ebenso sollte das Kochen von Wäsche im Einkochtopf unterbleiben, da durch scharfe Waschmittel das Metall angegriffen wird.

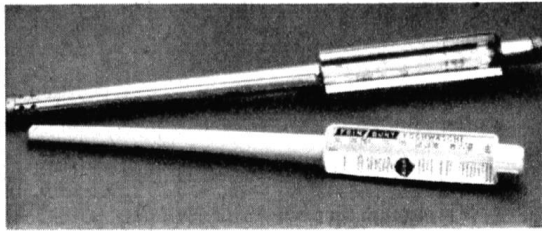
2. Emaillierte Einkochtöpfe Marke WECK

Email ist ein glasartiger Schmelzüberzug auf Eisenblech und muß entsprechend pfleglich behandelt werden. Bei Stoß oder Schlag springt das Email ab, und der Topf beginnt zu rosten.

Thermometer, Hilfsgeräte

Emaillierte Geschirre dürfen niemals ohne genügend Flüssigkeit auf die Heizstellen gesetzt werden, da sonst das Email innen und außen abplatzt. Erhitzte Emailtöpfe nie mit kaltem Wasser abschrecken, da auch hierbei das Email durch den starken Temperaturwechsel abspringen wird. Keinesfalls emaillierte Einkochtöpfe mit scharfen Gegenständen reinigen, sondern möglichst nur heiß oder kalt ausspülen.

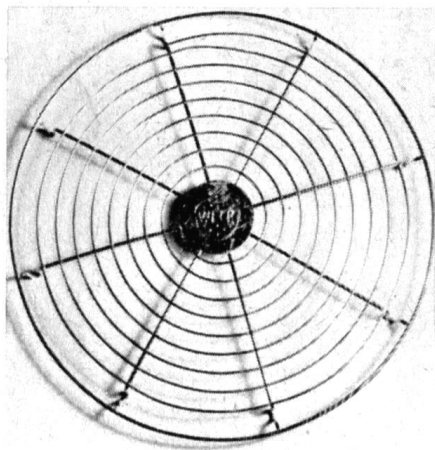
Einkochthermometer Marke WECK



Das Einkochthermometer Marke WECK ist unerlässlich für das gute Gelingen des Einkochens, da es dabei auf die genaue Einhaltung der Hitzegrade ankommt. Zusammen mit dem Einkochthermometer Marke WECK wird eine Weißblechbüchse geliefert, die das empfindliche Einkochthermometer schützt. Sollte die rote Farbsäule, welche die Hitzegrade anzeigt, an einer

oder mehreren Stellen unterbrochen sein, so ist das Thermometer unbrauchbar und muß durch ein neues ersetzt werden. (Siehe Grundregel Nr. 15, Seite 17.) Das Thermometer Marke WECK bleibt auf viele Jahre hinaus gebrauchsfähig, wenn es hängend in der Thermometerhülse aufbewahrt wird.

Das Einkochthermometer Marke WECK wird auch als Mehrzweckthermometer (Bade- oder Wäschethermometer) in einer koch- und schlagfesten Plastikhülse geliefert.



Praktische Hilfsgeräte beim Einkochen

Bei Verwendung der **Drahteinlage** an Stelle des Gläserhalters können meistens mehr Einkochgläser auf einmal in den Einkochtopf Marke WECK eingestellt werden. (Siehe Seite 9.) Drahteinlagen werden in drei verschiedenen Größen geliefert:

für den großen verzinkten oder emaillierten sowie für den mittelgroßen Einkochtopf,
für den kleinen verzinkten Einkochtopf,
für den Großküchen-Einkochtopf.



Der nebenstehend abgebildete **Einfülltrichter** aus glasklarem Kunststoff paßt auf alle Einkochgläser. Er erleichtert das Einfüllen des Einkochgutes, und der Rand des Einkochglases bleibt stets sauber. (Siehe Grundregel Nr. 6, Seite 16.)



Sollte das Öffnen des Einkochglases durch Ziehen an der Lasche des Gummiringes nicht möglich sein, so kann der nebenstehend abgebildete **Glasöffner** zu Hilfe genommen werden.

Gläser mit verklebten Gummiringen lassen sich leicht öffnen, wenn man sie mit einem Bügel versieht und umgekehrt einige Minuten in heißes Wasser stellt. Gummiringreste sauber entfernen.

Was man vom Einkochen wissen muß

Das rasche Verderben von Obst, Gemüse und Fleisch wird durch Bakterien bzw. Gärkeime verursacht, die in den Nahrungsmitteln selbst, aber auch in der Luft zahlreich vorhanden sind. Ihre Vernichtung wird beim Einkochen durch Erhitzung erreicht. Das Einkochgut und die im Glas vorhandene Luft werden dadurch keimfrei.

Gleichzeitig dehnt sich das Einkochgut sowie die im Glas befindliche Luft durch die Erhitzung stark aus, wodurch die letztere zum größten Teil aus dem Glas herausgedrängt wird. Beim Erkalten zieht sich beides wieder zusammen, so daß ein nahezu luftleerer Raum, ein Vakuum, entsteht.

Dies hat zur Folge, daß der Deckel durch den stärkeren Außendruck fest auf den Rand des Glases bzw. den Einkochring gepreßt wird, wodurch der Verschuß hergestellt und das Eindringen neuer, nicht keimfreier Luft verhindert wird.

Voraussetzung für das sichere Gelingen und damit für die Haltbarkeit des Einkochgutes auf unbegrenzte Zeit ist die genaue Beachtung der Grundregeln auf den Seiten 16—18 und die Einhaltung der in den jeweiligen Rezepten angegebenen Einkochzeiten und Erhitzungsgrade. (Siehe Grundregel 17, Seite 18.) Dazu gehört auch die regelmäßige Kontrolle der eingekochten Gläser auf einwandfreien Verschuß. Es ist ratsam, die Gläser nicht nur in der ersten Zeit nach dem Einkochen, sondern auch späterhin in regelmäßigen Abständen auf festen Verschuß zu prüfen, indem man den Deckel leicht anzuheben versucht.

Ursachen von Fehlschlägen

Sollte wider Erwarten doch einmal ein Einkochglas aufgehen, so kann dies folgende Ursachen haben:

1. Ungeeignete Düngung des Einkochgutes. (Siehe auch Seite 30.)
2. Ungünstige Wachstumsbedingungen. (Überschnelle Reifung durch Hitze oder regenreiche Witterung.)
3. Zu lange Lagerung und daher Gärung des Einkochgutes vor dem Einkochen. (Siehe auch Seite 20 und 30.)
4. Nicht genaues Einhalten der Einkochvorschriften, besonders der vorgeschriebenen Einkochzeiten und Hitzegrade. (Siehe auch Grundregeln Nr. 17 bis 19, Seite 18.)

5. Schadhafter Zustand der Ränder des Glases bzw. des Deckels oder auch des Ringes. (Siehe auch Grundregel Nr. 3, Seite 16.)
6. Unsachgemäße Aufbewahrung der gefüllten Einkochgläser. (S. Seite 18, Ziffer 21.)
7. Beim Einkochen von Fleisch und Wurst kann es vorkommen, daß durch **zu starkes Kochen** oder infolge zu hohen Einfüllens des Einkochglases (siehe auch Grundregel Nr. 8, Seite 16) Fett mit dem Gummiring in Berührung kommt. Ein mit Fett verschmierter Gummiring verursacht einen sogenannten Scheinverschluß, weil Glas, Deckel und Gummiring zusammenkleben, und wird unbrauchbar.
8. Beim Einkochen von süßsauren Früchten oder Essiggemüsen kann es vorkommen, daß infolge zu hohen Einfüllens oder **zu starken Kochens** des Glasinhaltes der Essigsud mit dem Gummiring in Berührung kommt. Auch in diesem Fall kann das Einkochglas nicht schließen, weil sich der Gummiring beim Einkochen stark wellt und weitet.

Das Aufgehen eines gefüllten Einkochglases nach dem Erkalten ist ein Warnungssignal: Entweder ist Glas, Deckel oder Ring nicht in Ordnung, oder der Inhalt ist nicht einwandfrei. Nötigenfalls muß dieser in ein neues Glas umgefüllt und nochmals eingekocht werden. Einkochzeit und Hitzegrade wie in dem betreffenden Rezept. Bleibt das Glas auch dann nicht zu, muß der Inhalt sofort verbraucht werden. Bei Bohnen und Erbsen und auch bei Fleisch und Wurst ist **Vorsicht** geboten, da der Verderb dieser Einkochgüter im Anfangsstadium für den menschlichen Geruch und Geschmack noch nicht unbedingt wahrnehmbar ist und daher die Gefahr von Vergiftungen besteht. **Den Inhalt keinesfalls verwenden!**

Fragwürdige Einkochmethoden

Seitdem die Firma WECK zu Beginn dieses Jahrhunderts das Einkochverfahren — Keimfreimachen der Lebensmittel durch Erhitzen im Einkochglas — für den Haushalt einführte, ist immer wieder der Versuch gemacht worden, dieses Verfahren durch andere Konservierungsmethoden zu ersetzen.

Diese Methoden laufen alle darauf hinaus, im Glas ein Vakuum (Unterdruck) zu erzeugen, so daß der Deckel mit Hilfe des Gummiringes durch den Außenluftdruck fest auf den Rand des Glases gepreßt wird.

Einige der Methoden und Geräte hierfür sind folgende:

Das Abbrennen unschädlicher Stoffe, z. B. von Weingeist, wobei der Sauerstoff im Kopfraum des Glases verbraucht wird,

Vakuumgeräte, bei denen durch Dampf ein Vakuum erzeugt wird,

oder Luftentzugsapparate bzw. Einmachglocken, bei denen durch eine Art Saugpumpe die Luft im Einkochglas abgesaugt wird.

Wie ist der Arbeitsvorgang bei all diesen Methoden?

1. Das Einkochgut wird gekocht (Gemüse muß über Nacht stehenbleiben und nochmals mit frischem Wasser aufgekocht werden).
2. Gleichzeitig müssen Einkochgläser, Deckel und Gummiringe in einem gesonderten großen Kochtopf in heißem, möglichst kochendem Wasser ständig keimfrei gehalten werden.
3. Das heiße Einkochgut wird nun in die heißen Einkochgläser eingefüllt und die Gläser mit den ebenfalls heißen Deckeln und Gummiringen verschlossen.
4. Die Einkochgläser werden an eine Art Saugpumpe angeschlossen, wobei ein dünner Schlauch zwischen Gummiring und Deckel eingeführt und die zwischen Deckel und Inhalt verbliebene Luft abgesaugt oder durch Dampfeinwirkung verdünnt wird.

Die **Bundesforschungsanstalt für Lebensmittelfrischhaltung in Karlsruhe** hat in eingehenden Untersuchungen die Verwendung solcher Konservierungsmethoden geprüft und festgestellt, daß dabei die Handhabung des Einfüllens und Verschließens der Gläser umständlicher und schwieriger, und insgesamt mehr Zeit und Arbeitsaufwand erforderlich ist als beim normalen Einkochen.

Auch die Qualitätsprüfung des Gemüses und Obstes durch Bestimmung des Vitamin-C-Gehaltes ergab einen stärkeren Abfall dieses wichtigen Vitamins gegenüber dem Einkochen im Sterilisierapparat.

Wie sieht es nun mit der Haltbarkeit des Einkochgutes der durch Vakuumkonservierung verschlossenen Gläser aus?

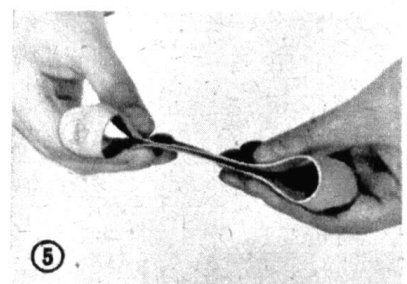
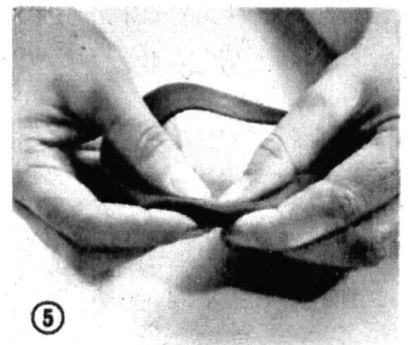
Leider wird die Hausfrau meistens feststellen müssen, daß der Inhalt der auf diese Weise verschlossenen Einkochgläser schon nach kurzer Zeit verdorben ist. Woher kommt das? Die Gläser waren durch den Luftentzug zwar verschlossen, aber der Inhalt keineswegs keimfrei, denn beim Einfüllen des heißen oder kalten Einkochgutes wurden die in der Luft enthaltenen Bakterien mit in das Einkochglas eingeschlossen. Da sie aber durch den Luftentzug allein nicht abgetötet werden können, begannen sie im verschlossenen Einkochglas ihr Zerstörungswerk.

Die Abtötung der Mikroorganismen bzw. das Keimfreimachen kann aber einzig und allein **nur** durch Erhitzen des Einkochgutes **im verschlossenen Glas** erfolgen, in das keine Luftzufuhr von außen mehr möglich ist. (Siehe auch Seite 13.)

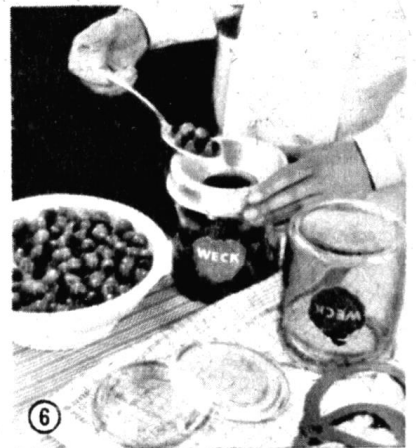
Jeder Hausfrau wird es nun einleuchten, daß diese sogenannten „modernen Konservierungsmethoden“ weder die Arbeit erleichtern noch Heizmaterial einsparen, sondern das ganze Gelingen des Einkochens höchst fragwürdig machen **bzw. bei eiweißhaltigen Lebensmitteln (z. B. Erbsen oder Bohnen) sogar zu lebensgefährlichen Botulinus-Vergiftungen führen kann. Aus diesen Gründen hat es die Firma WECK seit jeher abgelehnt, Vakuum-Geräte, Luftentzugsapparate, Saugpumpen und dergleichen in ihr Vertriebsprogramm aufzunehmen. Wir empfehlen Ihnen dringend, halten Sie sich an das bewährte WECK-Einkochverfahren, wie es in diesem Büchlein dargestellt wird.**

Die Grundregeln für das Einkochen

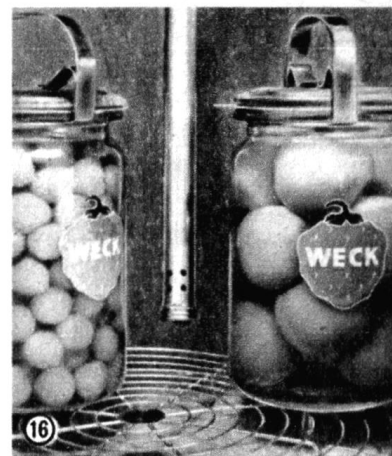
- ❶ **Peinliche Sauberkeit** ist beim Einkochen grundlegende Voraussetzung für den Erfolg.
- ❷ Einkochgläser und Deckel, auch neue, werden mit Hilfe einer Gläserbürste in heißem Wasser unter Zusatz eines Spülmittels gewaschen und in klarem Wasser nachgespült.
- ❸ Einkochgläser und Deckel müssen vor Gebrauch auf etwaige kleine Absplitterungen geprüft werden. Mit den Fingerspitzen fährt man langsam über die Ränder des Einkochglases (siehe Abb.). Sollte der Glas- oder Deckelrand irgendwie schadhaft sein, so ist das beschädigte Stück auszuschneiden, da ein luftdichter Verschluss dadurch gefährdet ist.
- ❹ Einkochringe kocht man wenige Minuten unter Zusatz eines Spülmittels aus und läßt sie bis zur Verwendung in frischem Wasser liegen.
- ❺ Einkochringe, die schon öfters verwendet wurden, müssen sorgfältig geprüft werden. Etwaige Risse und Brüche entdeckt man am besten, wenn man den Ring zwischen beide Daumen und Zeigefinger nimmt und Stück für Stück etwas auseinanderzieht. Nur mit einwandfreien Gummiringen ist ein sicherer Verschluss des Einkochglases gewährleistet. (Siehe auch Seite 7.)
- ❻ Einfüllen des Einkochgutes in die Gläser mit Hilfe des praktischen Einfülltrichters. (Siehe auch Seite 12.)
- ❼ Beim Einfüllen von **heißem** Einkochgut Einkochgläser stets auf ein nasses Tuch stellen.
- ❽ Wie hoch wird eingefüllt?
 1. Rohes Einkochgut bis unmittelbar unter den Glasrand einfüllen.
 2. Vorgekochtes Einkochgut bis 2 cm unter den Glasrand einfüllen.
 3. Breiartiges Einkochgut bis 4 cm unter den Glasrand einfüllen.
 4. Nachquellendes Einkochgut (Wurstmasse) bis zu $\frac{3}{4}$ der Glashöhe einfüllen.
 5. Alle Flüssigkeiten (auch Aufgußflüssigkeiten) bis 2 cm unter den Glasrand einfüllen.
- ❾ Nach dem Einfüllen den Glasrand mit einem feuchten, nichtfasernden Tuch sauber abwischen.



- 10 Den Gummiring aus dem Wasser herausnehmen, abtropfen lassen und naß auf den Glasrand auflegen. Danach Deckel auflegen und dabei achtgeben, daß der Gummiring sich nicht verschiebt.
- 11 Verschließen der gefüllten Einkochgläser mit Bügeln bzw. mit Federn. Der **Bügel** wird von der Seite her über den Deckel gezogen und muß genau auf der Mitte des Deckels aufliegen. Darauf achten, daß dabei der Einkochring nicht verschoben oder verklemmt wird. Die **Feder** wird in eine Stange des Stangengläserhalters eingehakt und von oben auf die Deckelmitte des Einkochglases gedrückt. Die richtige Spannung ist gegeben, wenn sich die Feder mit einem Finger gerade noch anheben läßt, sie muß also „federn“. Bei nicht passendem Bügel oder zu stark gespannter Feder besteht die Gefahr, daß der Gummiring von der sich ausdehnenden Luft herausgepreßt wird und das Glas offen bleibt.
- 12 Einkochgläser dürfen niemals ohne Drahteinlage bzw. ohne Gläserhalter in den Einkochtopf gestellt werden. (Ausgenommen bei dem Einkochtopf mit Rillenboden. Siehe Seite 10.) Es schadet nichts, wenn die Einkochgläser die Wandung des Einkochtopfes oder sich gegenseitig berühren.
- 13 Nachdem die Einkochgläser auf die Drahteinlage oder mittels Gläserhalter in den Einkochapparat eingestellt sind, wird so viel Wasser eingefüllt, daß die Einkochgläser bis zu $\frac{3}{4}$ ihrer Höhe davon umgeben sind. Wenn zwei Gläser-schichten übereinander oder niedrige Gläser neben hohen eingekocht werden, richtet sich die Höhe des Wasserbades stets nach dem oberen bzw. nach dem höchsten Glas. Die unteren bzw. niedrigeren Einkochgläser können unbedenklich unter Wasser sein, da sie ja unter Bügeldruck stehen.
- 14 Die Temperatur des Wasserbades muß bei Beginn des Einkochens stets der Temperatur des Gläserinhalts entsprechen. Gläser mit kaltem Inhalt werden daher mit kaltem Wasser, solche mit heißem Inhalt (wenn das Einkochgut vorgekocht wurde) mit entsprechend heißem Wasser aufgesetzt. Im letzteren Falle wird dadurch viel Zeit und Brennstoff gespart. Keinesfalls darf bei Gläsern mit kaltem Inhalt heißes Wasser in den Einkochtopf gefüllt werden; dadurch hätte das Wasser viel früher die erforderliche Einkochtemperatur, während der Gläserinhalt noch nicht genügend erhitzt wäre.
- 15 Das Einkochthermometer prüft man durch Eintauchen in kochendes (sprudelndes) Wasser, wobei das Thermometer etwa 100 Grad anzeigen muß. Schadhafte Einkochthermometer sind für ein sicheres Einkochen ungeeignet.



- 16 Das Thermometer Marke WECK wird mitsamt der Hülse durch die Öffnung im Deckel des Einkochapparates eingeschoben. Dabei ist darauf zu achten, daß die Hülse mit dem Thermometer bis ins Wasser reicht; nur dann kann es die Wassertemperatur genau anzeigen.
- 17 Die Einkochzeit beginnt, wenn das Thermometer den im jeweiligen Rezept vorgeschriebenen Hitzeegrad erreicht hat. Wenn beispielsweise eine Einkochzeit von 25 Minuten bei 90 Grad C vorgeschrieben ist, so beginnt die Einkochzeit erst dann, wenn das Thermometer 90 Grad C anzeigt. Bei Großküchengeräten mit 5 l Inhalt müssen die Einkochzeiten um 10 Minuten verlängert werden.
- 18 Nach Beendigung des Einkochens, wenn also die vorgeschriebene Einkochzeit abgelaufen ist, werden die Gläser sofort aus dem Einkochapparat herausgenommen. Keinesfalls die Einkochgläser im Wasserbad erkalten lassen, da dadurch unnötig die Einkochzeit verlängert und das Einkochgut weich und unansehnlich wird. Aus dem gleichen Grund sollen die herausgenommenen Einkochgläser nicht mit einem Tuch bedeckt werden. Man vermeide aber, die Gläser der Zugluft auszusetzen oder sie etwa auf eine kalte Unterlage zu stellen.
- 19 Die herausgenommenen Einkochgläser müssen bis zum völligen Erkalten unter Federdruck im Gläserhalter oder unter Bügelverschluß bleiben. Es ist gut, die Federn noch einmal nachzuspannen, indem man sie mit dem Daumen entlang der Stange des Stangengläserhalters nach unten drückt.
- 20 Nach dem völligen Erkalten der Einkochgläser werden Bügel bzw. Federn abgenommen, die Einkochgläser sauber abgerieben und in den Vorratsraum gestellt.
- 21 Der Vorratsraum sollte nach Möglichkeit kühl (aber frostfrei) und ohne direkte Sonnenbestrahlung sein. Frost und Sonne schaden dem Einkochgut.
- 22 Regelmäßige Kontrolle der Einkochgläser auf sicheren Verschluß ist in den ersten Tagen nach dem Einkochen besonders zu empfehlen. (Siehe auch Seite 13.)
- 23 Einkochgläser Marke WECK werden geöffnet, indem man mit Daumen und Zeigefinger die breite Anfaßzunge des Einkochringes seitlich herauszieht, bis Luft in das Glas eindringt. Dadurch wird der Unterdruck (Vakuum) im Glas aufgehoben, und der Deckel läßt sich leicht abheben. Keinesfalls verwende man scharfe Gegenstände wie Messer, Schere und dergleichen zum Öffnen, da sonst Gummiring und Ränder des Glases oder des Deckels beschädigt werden. (Siehe Seite 13.)



Das Einkochen mit Elektro- oder Gasherd

Für das Einkochen auf dem Gas- oder Kohleherd kann jeder WECK-Einkochtopf verwendet werden. Dagegen lohnt es sich, für das Einkochen auf dem **Elektroherd** einen WECK-Einkochtopf mit plangeschliffenem Boden anzuschaffen, da mit diesem die Heizkraft voll ausgenutzt wird. (Siehe Seite 9 und 10.)



Ohne Verwendung eines Einkochapparates kann auch direkt in der **Backröhre** des Gas- oder Elektroherdes eingekocht werden. Die Gläser müssen jedoch von gleicher Größe und bei dem gleichen Einkochvorgang mit demselben Einkochgut gefüllt sein. Die mit Bügeln verschlossenen Gläser werden auf den Rost oder in die Bratenpfanne gestellt und zuunterst in die Backröhre geschoben (s. Grundregeln 6—12, Seite 16). Damit die Gummiringe in der trockenen Heißluft nicht spröde werden, wird auf den Rost eine Tasse mit Wasser gestellt bzw. die Bratenpfanne mit Wasser gefüllt. Die Gläser dürfen sich gegenseitig nicht berühren und nicht zu nahe an die Decke der Backröhre reichen, da die Deckel sonst platzen können. Es empfiehlt sich, über die Gläser mehrere Lagen nasses Zeitungspapier zu legen. Die Einkochgläser werden in die **kalte Röhre** eingestellt, auch wenn der Inhalt noch warm sein sollte. Tür und Wrasenschieber (Ventilationsklappe an der Tür) bleiben geschlossen, damit die Luft in der Röhre nicht zu trocken wird. Die Sterilisierzeit (Einkochzeit) beginnt, wenn in den Gläsern kleine Bläschen hochsteigen. Im übrigen richte man sich nach den speziellen Anweisungen, die von den Lieferwerken jedem Herd beigelegt werden.

Was kann man einkochen?

Obst (Kernobst, Steinobst, Beeren)

Was man grundsätzlich beachten muß:

Bei der Auswahl der Einkochgläser Marke WECK richte man sich nach den Angaben auf Seite 6. 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. Frühhobst eignet sich wegen seines großen Wassergehaltes nicht gut zum Einkochen.

Weniger schöne Früchte verarbeitet man zu Marmelade (siehe Seite 26) oder zur Gewinnung von Säften (siehe 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 ausgebreitet 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, Einkochgutes 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 in kaltem Wasser kurz gewaschen und erst dann zerkleinert, entstielt oder entsteint. Man vermeidet 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 durch die Einwirkung des Sauerstoffes der Luft braun wird, die — wenn auch keimfrei und stark verdünnt — oben unter dem Deckel im verschlossenen Einkochglas vorhanden ist. Das Braunwerden der Früchte, die im Saft liegen, kann 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

Grundrezept für Zuckerlösung beim Einkochen von Obst und Beeren:

Für süße Früchte 125 bis 300 g Zucker auf 1 Liter Wasser,
für saure Früchte 500 bis 600 g Zucker auf 1 Liter Wasser.

Die im Grundrezept und bei den einzelnen Rezepten angegebenen Zuckermengen dienen nur als Anhalt. Man kann die Zuckerzugabe ganz nach Geschmack erhöhen oder verringern. Es ist durchaus möglich, das Obst mit weniger Zucker einzukochen, 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. Zuckerlösungen mit zuviel Zuckerzusatz sind schwerer als das Einkochgut. Deshalb nicht übermäßig viel Zucker verwenden, weil sonst Obst oder Beeren im Einkochglas steigen



Für Diabetiker verwende man statt Zucker die gebräuchlichen Süßungsmittel. Nunmehr sind auch solche auf der Basis von Natrium-Cyclamat in Deutschland zugelassen, die — wie auch Diabetiker-Zucker — kochfest und in Apotheken, Drogerien und Reformhäusern erhältlich sind. Man verlange die entsprechenden Prospekte bzw. Anweisungen, nach denen die Mengen des Süßungsmittels errechnet werden können, das statt der in unseren Rezepten angegebenen Zuckerzugaben verwendet wird.

Einzelrezepte alphabetisch geordnet:

Äpfel: 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: 500 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: 200—300 g je 1 Liter Wasser. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C. Hartfleischige Birnensorten 10—20 Minuten länger einkochen.

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: 500 g je 1 kg Früchte. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Erdbeeren: Nur rotfleischige, vollreife und unverletzte Früchte einkochen. Die gewaschenen und entstieltten Beeren auf einem Sieb abtropfen lassen, lagenweise mit Zucker in die Einkochgläser füllen (auf 1-Liter-Glas 200—250 g Zucker, je nach der Süße der Beeren) und bis zum nächsten Tag zugedeckt und kühl stehen lassen. Über Nacht setzen sich die Beeren. Die Gläser werden dann mit Zucker und Beeren wieder voll aufgefüllt und nochmals 3—4 Stunden stehen gelassen. Danach werden die Gläser wie üblich geschlossen und eingekocht. Durch Zugabe von dunklem Kirschsafte kann das Blaßwerden mancher Erdbeersorten etwas ausgeglichen werden.

Zuckermenge: wie oben angegeben. — Einkochzeit: 20 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.

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

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

Himbeersaft: 1,5 kg Himbeeren mit 1 Liter Rotwein und $\frac{1}{8}$ Liter Weinessig übergießen und drei Tage im Keller stehen lassen. Durch ein Tuch seihen. Den Saft Pfund auf Pfund mit Zucker (1 Liter Saft auf 1 kg Zucker) 10 Minuten kochen (vom Zeitpunkt des Kochens an gerechnet), in Gläser oder Flaschen füllen und einkochen. Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C. Beerenrückstände Pfund auf Pfund mit Zucker zu Marmelade einkochen. Sehr gut für Linzer Torte.

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: 500 g je 1 kg Früchte. — Auf 98 Grad erhitzen wie oben angegeben.

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 entsteinten Kirschen, wenn etliche Kerne aus aufgeschlagenen Steinen hinzugefügt werden.

Zuckermenge: süße Kirschen 300 g je 1 Liter Wasser; saure Kirschen 500—600 g je 1 Liter Wasser. — Einkochzeit: 30 Minuten bei 80 Grad C.

Mirabellen: Großfrüchtige, fleischige Sorten eignen sich am besten zum Einkochen. Mirabellen in lauwarmem Wasser 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 entsteinten Früchten gebe man einige Kerne aus aufgeschlagenen Steinen zur Verbesserung des Aromas hinzu.

Zuckermenge: 300—400 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 entsteinten Früchten einige Kerne aus aufgeschlagenen Steinen hinzu.

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

Pflaumen wie Zwetschgen.

Preiselbeeren verlesen und in kaltem Wasser sauber waschen, für die Zuckerlösung 500 g Zucker in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser einmal aufkochen (läutern), Beeren zugeben und 10 Minuten in Zuckerlösung glasig kochen. 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: 400 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: 400 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 und mit einem spitzen Hölzchen einstechen, um das Platzen der Früchte zu verhindern. Die Stachelbeeren in Einkochgläser füllen, mit Zuckerwasser übergießen und einkochen.

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: 300—400 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.

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.

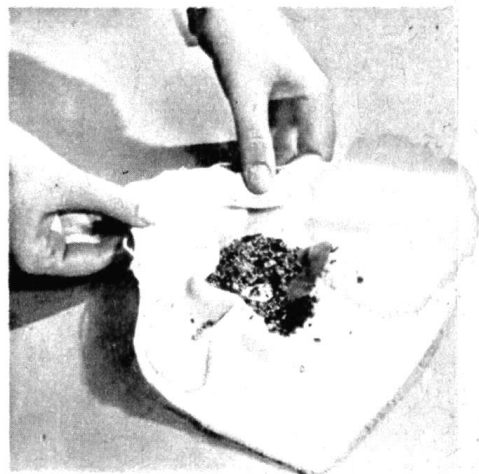
- 1. *Das Einlegen von süßsauren Früchten in Zubindegläser Marke WECK*
Voraussetzung für diese Art der Haltbarmachung ist allerdings, daß ein trockener Vorratsraum vorhanden ist. Da die Zubindegläser Marke WECK mit Glashaut, wie z. B. „Cellophan“, verschlossen werden, ist eine Aufbewahrung in feuchten 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 fünf verschiedenen Größen von Zubindegläsern Marke WECK sind für jeden Bedarf bemessen. (Siehe auch Seite 5.) 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, 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 weichkochen 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 völlig 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, 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 völlig bedeckt sein müssen, und mit Glashaut zubinden. Den Essig anderweitig verwenden.

Süßsaure Zwetschgen: 2 kg große Zwetschgen, 1 kg Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, 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) geschilderten 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 auf den Seiten 3—5 aufgeführten Gläsertypen 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, $\frac{1}{2}$ 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, $\frac{1}{8}$ 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, $\frac{1}{2}$ 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, $\frac{1}{2}$ 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.

Marmelade

Zur Haltbarmachung von Marmelade gibt es zwei Methoden:

1. das Einfüllen von Marmelade in Zubindegläser Marke WECK,
2. das Einkochen von Marmelade in Einkochgläsern Marke WECK.

● 1. Das Einfüllen von Marmelade in Zubindegläser Marke WECK

Im allgemeinen wird diese Methode bevorzugt, da sie weniger Zeit erfordert. Voraussetzung für diese Art der Haltbarmachung ist allerdings, daß ein trockener Vorratsraum vorhanden ist. Da die Zubindegläser Marke WECK mit einer Glashaut, wie z. B. „Cellophan“, verschlossen werden, ist eine Aufbewahrung in feuchten Kellerräumen wegen der Schimmelbildung nicht ratsam. Dieser Raum sollte möglichst vor Wespen und Mäusen sicher sein, da die Glashaut den Inhalt vor diesem Ungeziefer nicht schützt. Die fünf verschiedenen Größen von Zubindegläsern Marke WECK sind für jeden Bedarf bemessen. (Siehe Seite 5.)

Zubindegläser Marke WECK haben einen glatten runden Rand, über den sich die Glashaut gut spannen läßt.

Zu Marmelade verarbeitet man weniger schöne oder gesprungene oder überreife Früchte. Beeren oder Früchte werden entstielt, entsteint oder verlesen und in kaltem Wasser kurz gewaschen. Die Früchte gut abtropfen lassen, zerstampfen oder zu Fruchtmarm durch die Fleischmaschine drehen. Nach Belieben durch ein Haarsieb streichen und mit Zucker kochen.

Grundrezept für Zuckerzugabe:

Auf 1 kg Früchte oder Fruchtmarm 750 g Zucker und das Ganze bis zur Marmeladenprobe kochen. Marmeladenprobe: Auf einen kalten Teller einen Tropfen der Marmelade geben und kühl stellen. Der Tropfen muß nach dem Erkalten steif sein und darf keinen Wasserrand haben.

Die Marmelade wird heiß in die Zubindegläser gefüllt. (Siehe auch Grundregeln Nr. 2 und 7, Seite 16.)

Man füllt die Zubindegläser randvoll, breitet gut befeuchtete Glashaut über die Öffnung des Zubindeglases und bindet es zu. Nach erfolgtem Trocknen spannt sich die Glashaut völlig glatt über die Öffnung des Zubindeglases.

● 2. Das Einkochen von Marmelade in Einkochgläsern Marke WECK

Sollten die unter Punkt 1 geschilderten Vorbedingungen für eine trockene Lagerung der gefüllten Zubindegläser nicht gegeben sein, so empfiehlt es sich, Marmelade in Einkochgläsern Marke WECK einzukochen.

Hierbei kann Zucker gespart werden, da die Zuckerzugabe ganz nach Geschmack bemessen werden kann, jedoch darf die im untenstehenden Grundrezept angegebene Zuckermenge nicht unterschritten werden. Im Einkochglas ist die Marmelade vor Wespen oder Mäusen sicher.

Unter den auf den Seiten 3—6 aufgeführten Gläser Typen findet die Hausfrau nach ihrer Wahl die entsprechenden Einkochgläser Marke WECK.

Zubereitung der Beeren oder Früchte wie unter Punkt 1.



Marmeladenprobe

Grundrezept für Zuckerzugabe:

Auf 1 kg Früchte oder Fruchtmark 750 g Zucker. Beim Einkochen von Marmelade in Einkochgläsern kann die Zuckermenge auch verringert werden, aber nicht mehr als bis zur Hälfte des Gewichtes der eingekochten Früchte (z. B. auf 1 kg Früchte nehme man nicht weniger als 500 g Zucker). Das Ganze bis zur Marmeladenprobe kochen. (Marmeladenprobe siehe Punkt 1.)

Die Marmelade heiß in die Einkochgläser füllen und erkalten lassen, damit der Dampf entweicht und die Marmelade nach dem Erkalten schön fest bleibt. Erst dann die Einkochgläser verschließen und einkochen. Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Einzelrezepte alphabetisch geordnet:

Apfelsinen-(Orangen-)marmelade, bitter, nach englischer Art: 2 kg Apfelsinen, 2 kg Zucker, 2 Zitronen.

Von 2 Apfelsinen (oder für eine kräftig-bittere Marmelade von 3—4 Apfelsinen) sowohl die äußere gelbe als auch die innere weiße Schale mit einem Reibeisen abreiben. Von den übrigen Apfelsinen und den 2 Zitronen jedoch nur die äußere gelbe Schale fein abreiben, den inneren weißen Pelz dagegen abziehen und wegwerfen. Zu den gesamten abgeriebenen Apfelsinen- und Zitronenschalen das inzwischen in feinste Stückchen zerschnittene Fleisch aller Apfelsinen und Zitronen hinzufügen, nachdem vorher die Kerne entfernt wurden. Nun die 2 kg Zucker (keinesfalls weniger) hinzugeben und die Masse unter leichtem Rühren bis zur Marmeladenprobe kochen (abschäumen).

Aprikosenmarmelade: 1 kg entsteinte Aprikosen, 750 g Zucker.

Die vollreifen Früchte waschen, gut abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Die entsteinten Früchte wiegen und mit der entsprechenden Menge Zucker mischen, in einem Porzellan- oder Steingutgefäß 24 Stunden kühl stellen. Danach die Früchte auf ein Sieb geben und den Saft ablaufen lassen. Den Saft in einem flachen Topf zu Sirup kochen, die Aprikosen zugeben und nochmals 10—15 Minuten kochen lassen.

Brombeermarmelade: 1 kg Beeren, 1 kg Zucker.

Die Beeren gut verlesen, möglichst nicht waschen, leicht zerdrücken und mit dem Zucker zusammen bis zur Marmeladenprobe kochen.

Erdbeermarmelade: 1 kg Erdbeeren, 750 g Zucker.

Die reifen Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, von Stiel und Kelch befreien, mit einer Gabel zerdrücken oder durch ein Sieb passieren. Das Mus 15 Minuten kochen, dann den Zucker zugeben und bis zur Marmeladenprobe weiterkochen.

Himbeermarmelade: 1 kg Mark, 750 g Zucker.

Die Beeren gut verlesen, aber nicht waschen und durch ein Haarsieb passieren. Auf 1 kg Mark 750 g Zucker und unter ständigem Rühren bis zur Marmeladenprobe kochen.

Johannisbeermarmelade: 1 kg Johannisbeermark, 750 g Zucker.

Die gewaschenen und gut abgetropften Johannisbeeren durch die Fruchtpresse geben oder die entstieltten Beeren unter öfterem Rühren bei schwacher Hitze zusammenfallen lassen und durch ein Sieb streichen. Das Fruchtmark abwiegen und mit dem Zucker unter ständigem Rühren bis zur Marmeladenprobe kochen.

Stachelbeermarmelade: 1 kg Stachelbeermark, 750 g Zucker, 1 Stück Vanille nach Belieben zum Mitkochen.

Gute, reife Stachelbeeren waschen, Stiel und Blüte entfernen und durch die Fleischmaschine drehen. Den Fruchtbrei mit dem Zucker in einem flachen Topf unter ständigem Rühren bis zur Marmeladenprobe kochen (Stachelbeeren gelieren sehr schnell).

Zwetschgenmarmelade: 1 kg entsteinte Zwetschgen, 750 g Zucker.

Früchte mit Zucker untermischen und Saft ziehen lassen. Dann die Zwetschgen dick einkochen. Nach Belieben die Marmelade passieren.

Gelee

Gelee wird aus Fruchtsaft bereitet, der auf drei verschiedene Arten gewonnen werden kann: 1. durch Dampfentsaftung (siehe Seite 46),

2. durch Auspressen mit der Fruchtpresse (vor allem Beeren),

3. durch Kochen (Kernobst).

Je klarer der Saft, desto schöner wird das Gelee.

Der durch Kochen gewonnene Saft (Kernobst) muß so lange gekocht werden, bis der Wasserzusatz wieder herausgekocht ist. Also etwa nur ein Viertel der Saftmenge einkochen lassen, damit das Gelee genügend steif wird.

Für die Haltbarmachung von Gelee unterscheidet man zwei Methoden:

1. das Einfüllen von Gelee in Geleegläser Marke WECK,

2. das Einkochen von Gelee in Einkochgläsern Marke WECK.

● 1. Das Einfüllen von Gelee in Geleegläser Marke WECK

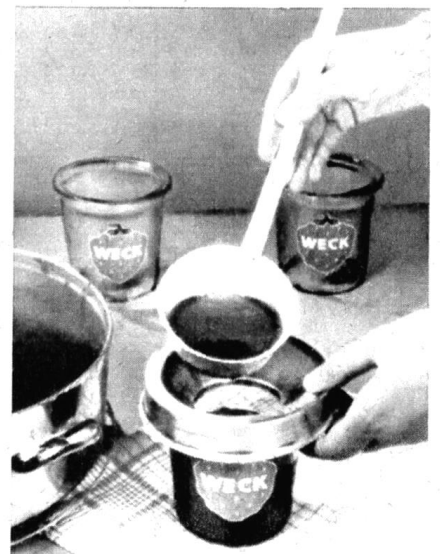
Im allgemeinen wird diese Methode bevorzugt, da sie weniger Zeit erfordert. Voraussetzung für diese Art der Haltbarmachung ist allerdings, daß ein trockener Vorratsraum vorhanden ist.

Da die Geleegläser Marke WECK mit einer 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.

Zum Einfüllen des Gelees in Geleegläser Marke WECK steht der Hausfrau eine Größe mit $\frac{3}{8}$ Liter Inhalt zur Verfügung. (Siehe Seite 5.)

Geleegläser Marke WECK haben einen glatten runden Rand, über den sich die Glashaut gut spannen läßt.

Für die Geleegewinnung werden nur Früchte verwendet, die ihren vollen Reifegrad noch nicht erreicht haben, denn dann enthalten sie noch reichlich Pektin oder Gelierstoffe. Deshalb eignen sich säuerlich schmeckende Früchte wie Johannisbeeren, Stachelbeeren, Preiselbeeren, Quitten und unreife Äpfel zur Geleebereitung am besten. Durch Mischen verschiedener Fruchtsäfte, z. B. Himbeeren-Johannisbeeren, Brombeeren-Johannisbeeren, oder durch Zugabe des Saftes einer Zitrone, z. B. zu Quitten, erreicht man eine geschmackliche Änderung und hat zugleich die Sicherheit einer besseren Gelierung.



Grundrezept für Zuckerzugabe:

1 Liter Saft mit 1 kg Zucker.

Das Ganze bis zur Geleeprobe kochen. Geleeprobe: Auf einen kalten Teller einen Tropfen der Masse geben; nach dem Erkalten muß er steif sein und darf keinen Wasserrand zeigen.

Das Gelee wird heiß in die Geleegläser randvoll gefüllt, die gut befeuchtete Glashaut doppelt über die Öffnung des Geleeglasses gebreitet und zugebunden. (Siehe auch Grundregeln Nr. 2 und 7, Seite 16.)

Nach erfolgtem Trocknen spannt sich die Glashaut völlig glatt über die Öffnung des Geleeglasses.

● 2. Das Einkochen von Gelee in Einkochgläsern Marke WECK

Sollten die unter Punkt 1, Seite 28, geschilderten Vorbedingungen für eine trockene Lagerung der gefüllten Geleegläser nicht gegeben sein, so empfiehlt es sich, Gelee in Einkochgläsern Marke WECK einzukochen.

Hierbei kann Zucker gespart werden, da die Zuckerzugabe ganz nach Geschmack bemessen werden kann, jedoch darf die im untenstehenden Grundrezept angegebene Zuckermenge nicht unterschritten werden.

Im Einkochglas ist das Gelee vor Wespen oder Mäusen sicher. Unter den auf den Seiten 3—6 aufgeführten Gläsertypen findet die Hausfrau nach ihrer Wahl die entsprechenden Einkochgläser Marke WECK.

Was die Zubereitung der Beeren oder Früchte zur Saftgewinnung betrifft, so wird auch auf Seite 46 verwiesen.

Grundrezept für Zuckerzugabe:

Auf 1 Liter Saft 750—1000 g Zucker, je nach Geschmack.

Das Ganze bis zur Geleeprobe kochen. (Geleeprobe siehe Seite 28.)

Das Gelee in die vorbereiteten Einkochgläser füllen und erkalten lassen, damit der Dampf entweicht und das Gelee nach dem Einkochen schön fest bleibt. Erst dann Einkochgläser verschließen und einkochen. Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Einzelrezepte:

Apfel- oder Quittengelee: 1 Liter Saft, 1 kg Zucker, nach Belieben Saft einer Zitrone. Noch etwas unreife Früchte verwenden. Früchte waschen, schlechte Stellen ausschneiden, mit Schale und Kernhaus in Viertel oder Achtel schneiden, mit so viel Wasser, daß die Früchte knapp bedeckt sind, zum Kochen aufstellen und langsam weichkochen. Nicht im Topf rühren und Früchte nicht verkochen lassen, Saft wird sonst trübe. Apfel- bzw. Quittenstücke einige Stunden im Saft stehen lassen, dann den Saft durch ein Tuch ablaufen lassen. Saft in flachem Topf etwa um ein Viertel seiner Menge einkochen, dann abmessen und mit dem Zucker unter Abschäumen bis zur Geleeprobe kochen.

Brombeergelee: 1 Liter Saft, 750 g Zucker.

Die Beeren gut verlesen, aber nicht waschen, dann entsaften. Den Saft erhitzen, Zucker zugeben und unter Abschäumen rasch bis zur Geleeprobe kochen.

Johannisbeergelee: 1 Liter Johannisbeersaft, 1 kg Zucker.

Den gewonnenen Saft (siehe auch Seite 47) erhitzen, Zucker zugeben und unter Abschäumen rasch bis zur Geleeprobe kochen.

Stachelbeergelee: 1 Liter Saft, 1 kg Zucker.

Die reifen, aber noch festen Stachelbeeren von Stiel und Blüte befreien, waschen, mit so viel Wasser zum Kochen aufsetzen, daß die Früchte gerade bedeckt sind, und langsam weichkochen. Saft durch ein Tuch ablaufen lassen und um etwa ein Viertel seiner Menge einkochen lassen, abmessen und mit dem Zucker unter Abschäumen rasch bis zur Geleeprobe kochen. Der schöneren Farbe wegen empfiehlt es sich, dem Stachelbeersaft etwas Johannisbeersaft zuzusetzen.

Was man beim Einkochen von Gemüse grundsätzlich beachten muß

Bei der Auswahl der Gläser richtet man sich nach den Angaben auf den Seiten 3—6.

Zum Füllen eines **1-Liter-Glases** werden etwa folgende Mengen der verschiedenen Gemüsesorten benötigt:

	Menge in g
Bohnen	500
Erbsen (roh)	600
Schneidbohnen	600
Schwarzwurzeln	800
Spargel	800
Tomaten	600



Zum Einkochen verwendet man möglichst nur junges, zartes Gemüse. Ernten aus der Hauptwachstumszeit eignen sich besonders gut zum Einkochen. Gemüse aus dem eigenen Garten erntet man am besten in den Morgenstunden und bereitet nur so viel vor, als am gleichen Tag eingekocht werden kann. Das gleiche gilt für gekauftes Gemüse. Dabei ist es aber sehr wichtig, daß das Gemüse aus einer zuverlässigen Gärtnerei bezogen wird, denn das zum Einkochen bestimmte Gemüse darf weder mit Jauche noch mit Fäkalien gedüngt sein. Auch Kunstdünger ist schädlich, wenn er kurz vor dem Ernten gegeben wird und die Pflanze zu neuem Wachstum anregt. Gemüse, über dessen Herkunft man im Zweifel ist, sollte vor dem Einkochen auf jeden Fall vorgekocht werden (s. Grundrezept 2). Sollte das zur Haltbarmachung bestimmte Gemüse bis zum nächsten Tag aufbewahrt werden müssen, so wird es über Nacht in einem kühlen Raum weit auseinandergebreitet gelagert. Zu warm oder in Haufen gelagertes Gemüse geht leicht in Gärung über, die sich nach dem Einkochen im Einkochglas fortsetzt.

Trübe Flüssigkeit, die gleich nach dem Einkochen zu erkennen ist, bedeutet keinerlei Anlaß zu Besorgnis, da sie durch die Gemüsesorte bedingt ist. Spätere Trübung einer zuvor klaren Flüssigkeit oder weißer Bodensatz ist meist das Zeichen beginnenden Verderbs. Der Inhalt dieser Gläser darf keinesfalls verbraucht werden.

Grundrezept 1: für roh eingekochtes Gemüse:

Das Gemüse wird geputzt, rasch in kaltem Wasser gewaschen (nicht wässern) und zerkleinert, soweit in den einzelnen Rezepten angegeben. Das rohe Gemüse randvoll in die Einkochgläser füllen und mit klarem kaltem Wasser bis 2 cm unter den Glasrand aufgießen und einkochen. Die Einkochzeit für das Einkochen von rohem Gemüse ist in den einzelnen Rezepten angegeben.

Grundrezept 2: für vorgekochtes Gemüse:

Das Gemüse wird geputzt, rasch in kaltem Wasser gewaschen (nicht wässern) und zerkleinert, soweit in den einzelnen Rezepten angegeben. Das Gemüse wird in klarem, kochendem Wasser 3—5 Minuten vorgekocht. Bei hellem Gemüse, z. B. Blumenkohl, empfiehlt es sich, dem Vorkochwasser etwas Zitronensaft oder Zitronensäure beizufügen. Aus dem kochenden Wasser herausnehmen, in die Einkochgläser füllen und mit **frischem** kochendem oder kaltem Wasser aufgießen und einkochen. Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten.

Einzelrezepte alphabetisch geordnet:

Blumenkohl: Blätter und Strunk abschneiden, den Blumenkohl in Röschen zerlegen und roh eine Stunde in Salzwasser legen. Die Röschen dicht in Einkochgläser schichten,

mit klarem kaltem Wasser übergießen und einkochen. Gekauften Blumenkohl vorkochen. (Siehe Grundrezept 2: für vorgekochtes Gemüse.) Blumenkohl zum Einkochen darf nicht frisch gedüngt sein.

Einkochzeit, vorgekocht: 60 Minuten bei 98 Grad C; roh: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Bohnen (Schneid- oder Brechbohnen): Zum Einkochen eignen sich besonders gut fleischige Sorten mit kleinem Samen. Die Bohnen abspitzen, wenn notwendig die Fäden entfernen und die Bohnen in kaltem Wasser waschen. Danach schnippeln oder brechen oder junge Bohnen ganz lassen, roh in die Einkochgläser füllen und einkochen. (Siehe Grundrezept 1: für roh eingekochtes Gemüse.)

Vorgekochte Bohnen einkochen: siehe Grundrezept 2: für vorgekochtes Gemüse. Einkochzeit, roh: 90 Minuten bei 98 Grad; vorgekocht: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Erbsen: Gleichmäßig gereifte junge Erbsen aushülsen, einen Wall aufkochen lassen, in ein Sieb schütten und mit kaltem Wasser überbrausen, locker in die Einkochgläser füllen, da Erbsen noch quellen; mit frischem heißem oder kaltem Wasser bis 3 cm unter dem Rand aufgießen und sofort einkochen. Rohe Erbsen einkochen: siehe Grundrezept 1: für rohes Gemüse.

Einkochzeit, roh: 90 Minuten bei 98 Grad C; vorgekocht: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Gurkengemüse (Schmorgurken)

Reife, geschälte und entkernte Gurken in beliebige Stücke schneiden und in leichtem Salz-Essig-Wasser fast gar kochen. Kochbrühe abseihen, Gurken in die Einkochgläser füllen und die abgeseigte Kochbrühe darübergießen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 98 Grad C.

Karotten (gelbe Rüben, Möhren, Wurzeln): Karotten abbürsten, schaben, nochmals kurz waschen, in Stifte, Scheiben oder Würfel schneiden, kleine Karotten ganz lassen, roh in Einkochgläser füllen, ohne Wasser einkochen.

Einkochzeit, roh: 90 Minuten bei 98 Grad C; vorgekocht: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Paprikaschoten: Die grünen oder roten Schoten werden mit einem reinen Tuch sauber abgewischt. Man kann die Schoten ganz lassen oder zerteilen. Aus den zerteilten Schoten werden die Kerne herausgenommen. Die ganzen oder zerteilten Schoten werden möglichst fest in die Einkochgläser eingelegt, mit leichtem, etwas gesalzenem Essigwasser übergossen und eingekocht.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Paprika-Tomaten-Gemüse: Grüne Paprikaschoten waschen, Stiel ausschneiden, in 4 Teile aufschneiden, alle Kerne sauber entfernen, Flecke ausschneiden, in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen, kurz in heißes Wasser legen, Haut abziehen, in Scheiben schneiden (unmittelbar vor dem Einlegen). Schichtweise Paprika und Tomaten in Gläser legen bis etwa 3 cm unter den Rand, und klares Wasser bis höchstens $\frac{3}{4}$ Glashöhe einfüllen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Rote Rüben (Rote Beeten, Rahnen): Kraut bis auf 2 cm von der Knolle abschneiden, die Rüben abbürsten und weichkochen (Rüben nicht verletzen, da sie sonst während des Kochens ausbluten), dann mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. In nicht zu dünne Scheiben schneiden, mit kochend heißem Sud aus 500 g Zucker, etwas Salz, $\frac{1}{2}$ l Wasser und 1 l Weinessig übergießen und in einen Mullbeutel eingebundene Nelken, Ingwer und Senfkörner dazugeben (siehe auch Grundrezept für die Zubereitung der Aufgußflüssigkeit [Sud], Seite 24) und über Nacht durchziehen lassen. Anderntags abschmecken und ohne die Gewürze, aber mit einem Stück Lorbeerblatt in die Einkochgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 80 Grad C.

Süßsaure und Essiggemüse

Rotkraut (Rotkohl, Blaukraut): Rotkraut putzen, ohne Strunk fein schneiden oder hobeln, mit etwas Salz und Zucker bestreuen, mit etwas Essig übergießen, das Ganze gut vermengen und über Nacht ziehen lassen. Anderntags mit der Brühe in die Einkochgläser füllen und einkochen. Beim Einkochen von vorgekochtem Rotkraut nach Grundrezept 2 verfahren oder das gehobelte Kraut kurz einmal in Essigwasser aufkochen, abtropfen, in Einkochgläser füllen, mit klarem heißem Wasser übergießen und einkochen.

Einkochzeit, roh: 90 Minuten bei 98 Grad C; vorgekocht: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Sauerkraut: Sauerkraut wird herb und zu sauer, wenn es über den Februar hinaus im Topf bleibt. Es empfiehlt sich deshalb, Sauerkraut einzukochen, wenn es die feinste Säuerung erreicht hat. Sauerkraut in Einkochgläser füllen, bis zur halben Höhe des Glases mit Sauerkrautbrühe aufgießen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Spargel: Zum Einkochen eignet sich nur ganz frisch gestochener Spargel, der nicht zu stark gedüngt ist. Die Spargelstangen waschen, sorgfältig schälen, in Glashöhe abschneiden und mit den Köpfen nach unten in die Einkochgläser stellen. Zweimal mit kochendem Wasser überbrühen und je 10 Minuten ziehen lassen. Brühwasser jedesmal abgießen und dann mit frischem kochendem Wasser auffüllen.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Spargelbruch: Spargel vorbereiten wie zu Stangenspargel, in gleichmäßige 3—4 cm lange Stücke schneiden, in einer Schüssel 10 Minuten lang überbrüht stehenlassen, in die Einkochgläser füllen, mit frischem kochendem Wasser übergießen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Tomaten, ganz: Schöne, reife, aber nicht überreife Tomaten kalt waschen, roh in die Einkochgläser füllen, mit klarem kaltem Wasser übergießen und sehr langsam erhitzen. Einkochzeit: 30 Minuten bei 85 Grad C.

Tomaten, halbiert: Größere Tomaten waschen, halbieren, übereinander in die Einkochgläser schichten und ohne Zugabe von Flüssigkeit einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 85 Grad C.

Tomatenmark: Früchte waschen, in kleine Stücke schneiden und unter Rühren so lange kochen, bis die Masse etwas eingedickt ist. Durch ein Sieb streichen, die noch heiße Masse in die Einkochgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Tomatenpaprika wie Paprikaschoten.

Süßsaure und Essig-Gemüse

Süßsaure und Essig-Gemüse 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 süßsauen und Essig-Gemüsen in Zubindegläser Marke WECK

Voraussetzung für diese Art der Haltbarmachung ist, daß ein trockener Vorratsraum vorhanden ist. Da die Zubindegläser Marke WECK mit einer 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 und Mäusen sicher sein, da die Glashaut den Inhalt vor diesem Ungeziefer nicht schützt.

Die fünf verschiedenen Größen von Zubindegläsern Marke WECK sind für jeden Bedarf bemessen. (Siehe Seite 5.) 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 Randes fest zugebunden.

Zur Zubereitung der süßsauen und Essig-Gemüse ist eine Aufgußflüssigkeit (Sud) notwendig, deren Zutaten aus den einzelnen Rezepten zu ersehen sind. (Siehe Seite 24.) Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten.

Einzelrezepte:

Essig- oder Pfeffergurken (für etwa 50 fingerlange Gurken): 100 g Salz zum Einsalzen, Weinblätter, Perlzwiebeln oder Schalotten oder Zwiebelscheiben, 2 Lorbeerblätter, 1 Teelöffel weiße Pfefferkörner, 2 Teelöffel Senfkörner, Dill und Estragon. Zum Sud: $\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{3}{4}$ l Weinessig, 20 g Salz.

Nur tadellose Gurken sauber waschen und bürsten, über Nacht einsalzen und andern-tags abtrocknen. Die Zubindegläser gut mit den gewaschenen und abgetropften Weinblättern auslegen, die Gurken mit den Gewürzen einschichten. Aus Wasser, Salz und Essig Sud kochen, erkaltet über die Gurken geben und die Zubindegläser zubinden. Nach 4—5 Tagen den Sud abgießen, in Messingkessel zum Kochen bringen, die Gurken portionsweise darin aufkochen (bekommen schöne grüne Farbe), wieder in das Zubindeglas schichten, den erkalteten Sud darübergießen und die Zubindegläser mit Glashaut zubinden. Wenn kein Messingkessel vorhanden ist, den Sud am zweiten und dritten Tag abgießen, aufkochen und erkaltet über die Gurken gießen. Die Zubindegläser wieder zubinden.

Salzgurken ohne Gärung: Handlange, schlanke grüne Gurken, auf 1 l Wasser eine Handvoll Salz, $\frac{3}{4}$ l Weinessig, 125 g Zucker, 500 g Senfkörner, 250 g Schalotten- oder Zwiebelringe, 250 g Meerrettichwürfel, 125 g weiße Pfefferkörner, nach Belieben Dill und Weinblätter.

Die festen Gurken gut waschen, trocknen, die Senfkörner in Wasser und zuletzt in Essigwasser waschen und lose in einen Mullbeutel binden (siehe auch Seite 24). Große Zubindegläser mit Weinblättern auslegen, die Gurken mit den übrigen Gewürzen einschichten, Zucker, Salz, Essig und Wasser gut verrühren, bis alle Zutaten gelöst sind, die Flüssigkeit über die Gurken gießen, beschweren, damit sie in der Flüssigkeit bleiben, Mullbeutel mit Senfkörnern obenauflegen und Zubindegläser zubinden. Gurken nicht mit der Hand herausnehmen (sie werden sonst weich). Salatbesteck benutzen.

Süßsaure Gurken: 2,5 kg Gurkenstücke, 1 l Weinessig, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ kg Zucker, 1 Stück Zimtstange, 10 Nelken, 1 Stück Ingwer, nach Belieben kleingeschnittene Zitronenschale. Reife Gurken waschen, teilen, das weiche Innere und die Kerne mit einem Löffel ausschaben, die Stücke schälen und in gleichmäßige Würfel oder in fingerlange und fingerbreite Stücke schneiden, mit dem Essig übergießen, 24 Stunden stehenlassen und öfters durchschütteln. Den Essig durch ein Sieb ablaufen lassen, mit Zucker und Gewürzen kochen. (Gewürze in Mullbeutel binden. Siehe auch Seite 24.) Sud abschäumen und die Gurkenstücke portionsweise darin kochen, bis sie glasig und weich, aber noch kernig sind. Mit dem Schaumlöffel in die Zubindegläser füllen. Den Sud noch etwa 10 Minuten kochen und erkaltet über die Gurkenstücke geben. Nach einigen Tagen den Essig-Zucker-Sud nochmals abgießen, aufkochen und erkaltet über die Gurkenstücke geben und die Zubindegläser mit Glashaut zubinden.

Süßsaurer Kürbis: wie süßsaure Gurken.

Süßsaure Melonen: wie süßsaure Gurken.

Süßsaure grüne Tomaten: Die gewaschenen und sauber abgeriebenen Tomaten halbieren, kleine Tomaten ganz lassen und wie süßsaure Gurken zubereiten.

Mixed Pickles (Gemüse-Allerlei in Essig): 3—4 cm lange Gurken, Salz zum Einsalzen, kleine Karotten, junge Bohnen, Blumenkohl, Sellerie, junge Erbsen, Perlzwiebeln oder Schalotten. Zum Vorkochen: $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l Essig, 10 g Salz. Zum Sud: 1 l Essig, eine Prise Zucker, 10 g Salz, 5 g Pfeffer- oder Senfkörner.

Kleine, einwandfreie Gürkchen und die Perlzwiebeln über Nacht einsalzen. Andern tags abtropfen und Perlzwiebeln schälen. Die übrigen Gemüse waschen, putzen, kochfertig zerkleinern und getrennt, wie oben angegeben, in Wasser, Essig und Salz halbweich vorkochen. Die Gemüse, Gürkchen und Zwiebeln schichtweise in Zubindegläser füllen. Aus oben angegebenen Zutaten Sud kochen und heiß über die Gemüse geben. Nach 4—5 Tagen Sud abgießen, Sud 10 Minuten kochen, heiß über die Gemüse gießen und Zubindeglas mit Glashaut zubinden.

● 2. Das Einkochen von süßsauren und Essig-Gemüsen in Einkochgläsern

Marke WECK

Sollten die unter Punkt 1 (Seite 32) geschilderten Vorbedingungen für eine trockene Lagerung der gefüllten Zubindegläser nicht gegeben sein, so empfiehlt es sich, süßsaure und Essig-Gemüse in Einkochgläsern Marke WECK einzukochen. Im Einkochglas sind die süßsauren und Essig-Gemüse vor Wespen oder Mäusen sicher. Unter den auf den Seiten 3—5 aufgeführten Gläser Typen findet die Hausfrau nach ihrer Wahl die entsprechenden Einkochgläser Marke WECK. Die Zubereitung der süßsauren und Essig-Gemüse ist in den einzelnen Rezepten angegeben.

Einzelrezepte:

Essiggurken (Gewürze): Etwas Dill und Estragon, $\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt, 1 Teelöffel Senfkörner, Perlzwiebeln oder Zwiebelscheiben und 3—4 Pfefferkörner. Auffüllflüssigkeit: halb Essig, halb Wasser.

Die Gurken in kaltem Wasser abbürsten (schadhafte Stellen ausschneiden), schwach einsalzen und über Nacht kalt stellen. Am anderen Tag abtropfen lassen. Die Gurken mit den vorher aufgeführten Gewürzen einschließlich Perlzwiebeln oder Zwiebelscheiben gleichmäßig dicht in die Einkochgläser schichten, mit der Auffüllflüssigkeit übergießen und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Gurkensalat: Ausgewachsene, große Gurken schälen, entkernen, hobeln und mit schwacher Essiglösung mit etwas Salz übergießen. Mit der Brühe in Gläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Süßsaure Gurken (Gewürze): Meerrettichwürfel, $\frac{1}{4}$ Lorbeerblatt, etwas Dill und Estragon, 1 Teelöffel Senfkörner. Sud: auf 1 l Wasser 1 l Weinessig und 250—300 g Zucker.

Die Gurken in kaltem Wasser gründlich abbürsten, über Nacht einsalzen, dann abtrocknen. Die Gurken mit den Gewürzen gleichmäßig dicht in die Gläser schichten. Aus Wasser, Weinessig und Zucker Sud bereiten. erkaltet über den Glaseinhalt gießen und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Kürbis, süßsauer: Den Kürbis teilen, mit einem Löffel die Kerne und das weiche Innere entfernen, die Kürbishälften in Streifen schneiden, diese schälen und in fingerlange Stückchen schneiden. Diese Stücke über Nacht in schwachen Kräuternessig legen, danach herausnehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Auf 1 kg Kürbis 500 g

Zucker, $\frac{1}{8}$ l Wasser, $\frac{1}{8}$ l hellen Kräuteressig und etwas Salz geben, dazu je 1 Kaffeelöffel feingeschnittenes Zitronat, Orangeat und Zitronenschale. In einen Mull- oder Leinenbeutel 15 ganze Nelken, 4 Stangen Zimt und 2 Eßlöffel zerkleinerten Ingwer binden, in den Sud legen und mit dem Kürbis glasig kochen. In Einkochgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 75 Grad C.

Mixed Pickles (Gemüse-Allerlei in Essig): 3—4 cm lange Gurken, Salz zum Einsalzen, kleine Karotten, junge Bohnen, Blumenkohl, Sellerie, junge Erbsen, Perlzwiebeln oder Schalotten. Zum Vorkochen: $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ l Essig, 10 g Salz. Zum Sud: 1 l Essig, eine Prise Zucker, 10 g Salz, 5 g Pfeffer- und Senfkörner.

Kleine, einwandfreie Gürkchen und die Perlzwiebeln über Nacht einsalzen, anderntags abtrocknen. Die übrigen Gemüse waschen, putzen, kochfertig zerkleinern und getrennt in Wasser, Essig und Salz vorkochen. Die Gemüse, Gürkchen und Zwiebeln schichtweise in Einkochgläser füllen, aus den oben angegebenen Zutaten einen Sud kochen, erkalten lassen, über den Gläserinhalt geben und einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 80 Grad C.

Paprikasalat: Tadellose, möglichst fleischige Schoten waschen, entstielen, entkernen, in etwa ein- bis zweifingerbreite Streifen schneiden, in kochenden, mit Wasser (1:1) verdünnten Kräuteressig, der nach Geschmack mit etwas Salz und Zucker versetzt wurde, geben und etwa 5 bis 10 Minuten in der wallenden Flüssigkeit lassen, in Einkochgläser füllen und erhitzen.

Einkochzeit: 25 Minuten bei 85 Grad C.

Tomatenpaprikasalat wie oben.

Pilze

Alle eßbaren Pilze mit ihrem großen Gehalt an Eiweißstoffen und Nährsalzen eignen sich zum Einkochen. Sie lassen sich vorzüglich als Gemüse und Salat sowie als Zugabe zu Suppen, Soßen und Würzfleisch (Ragout) verwenden und sind eine nahrhafte Abwechslung im Speisezettel.

Zum Einkochen werden nur frisch gepflückte junge Pilze genommen. Die Pilze sind möglichst sofort nach dem Einsammeln zu verarbeiten, da sie durch längeres Liegen leicht verderben.

Die Pilze werden gut geputzt. Soweit notwendig, werden Stiel, Hut und Lamellen abgeschabt. Bei jüngeren Pilzen ist das nicht erforderlich. Anschließend sind die Pilze in kaltem Salzwasser, das öfters zu erneuern ist, gründlich zu waschen.



Einzelrezepte:

Champignons: Nur frische und kleine Pilze zum Einkochen verwenden. Pilze putzen, Lamellen nicht abschaben, in kaltes, leicht mit Zitronensäure vermisches Wasser legen, damit die Pilze hell bleiben. Dann gut abtropfen lassen und nur im eigenen Saft etwa 10 Minuten im offenen Topf dünsten lassen. Die Pilze mit einem Schaumlöffel aus dem Saft herausnehmen und heiß in die Einkochgläser füllen. Den Pilzsaft durchsiehen und über den Gläserinhalt gießen. Sofort einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Pfifferlinge: Nur frische und möglichst nur junge Pfifferlinge zum Einkochen verwenden. Pilze putzen, kleine ganz lassen, größere halbieren oder in Scheiben schneiden, gründlich waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Pilze mit wenig Wasser (Topfboden darf nur gerade bedeckt sein) im eigenen Saft etwa 10 Minuten im offenen Topf dünsten lassen. Die Pilze mit einem Schaumlöffel aus dem Saft herausnehmen und heiß in die Einkochgläser füllen. Den Pilzsaft noch etwas einkochen lassen, durchsiehen, über den Gläserinhalt geben und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Steinpilze: Nur frische und gesunde Steinpilze zum Einkochen verwenden. Steinpilze putzen, dabei die braune Haut abziehen und Röhrenlamellen entfernen. Kleine Pilze ganz lassen und gesondert einkochen. Große Pilze in Scheiben oder in Viertel oder Achtel schneiden, in kochendem Wasser mit Zusatz von Zitronensaft oder etwas Zitronensäure ungefähr 4 Minuten vorkochen, damit sie weiß bleiben. Die Pilze mit einem Schaumlöffel aus dem Saft herausnehmen und heiß in die Einkochgläser füllen. Das Vorkochwasser durchsiehen und über den Gläserinhalt geben und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Fleisch und Wurst

Was man grundsätzlich beachten muß:

Für das Einkochen von Fleisch und Wurst eignen sich besonders die auf Seite 4 abgebildeten Sturzgläser Marke WECK. Für größere Fleischstücke sind die Großküchengläser Marke WECK mit 2½ und 5 Liter Inhalt zu empfehlen.

Wie muß das Fleisch beschaffen sein?

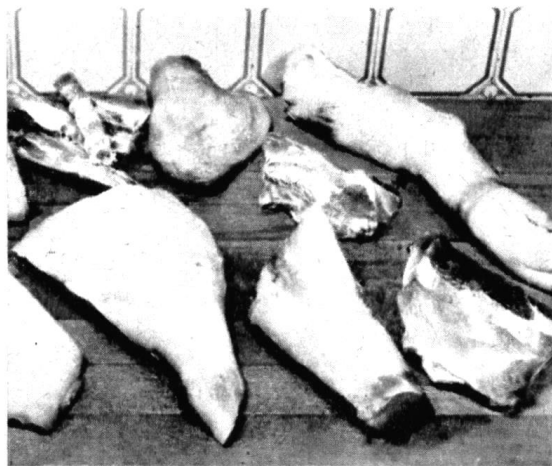
Zum Einkochen eignet sich einwandfreies, frisches Fleisch jeder Art von gesunden Tieren. Das Fleisch notgeschlachteter Tiere, die mit Medizin behandelt wurden, kann nicht zum Einkochen verwendet werden. Gefrierfleisch kommt als Einkochgut ebenfalls nicht in Frage.

Das zum Einkochen bestimmte frische Fleisch mindestens einen Tag in einem kühlen Raum abhängen lassen. Größere Knochen auslösen, kleinere, z. B. bei Koteletts, mit einkochen. Das Fleisch in glasgroße Stücke schneiden.

Fleisch kann sowohl roh und nur leicht eingesalzen als auch **vorgekocht**, **angebraten** oder **vorgedämpft** eingekocht werden. Vorher zubereitetes Fleisch ist feiner im Geschmack, man sollte es aber keinesfalls **gar kochen** oder **gar braten**, da es sonst beim Einkochen zu weich bzw. zu faserig wird.

Heiß eingefülltes Fleisch, ebenso Wurst oder Wurstmasse entweder **sofort einkochen** oder **offen auskühlen** lassen. Gläser niemals verschlossen bis zum Einkochen stehenlassen, da sonst der Inhalt „erstickt“. Er riecht dann dumpfig und zerweicht im Glas.

Beim Einfüllen von Fleisch und Wurst (Wurstmasse) muß unbedingt darauf geachtet werden, daß der Rand des Glases wie auch des Deckels völlig frei von Fett ist. Auch die Einkochringe dürfen niemals mit Fett in Berührung kommen, da sonst ein sicherer Verschluß des Glases in Frage gestellt ist. (Siehe auch Grundregeln Nr. 6—9, Seite 16.)



Daher empfiehlt es sich, auch beim Einfüllen der Wurstmasse wie auch beim Zugießen der Flüssigkeit (Brühe, Bratensoße) den Einfülltrichter Marke WECK zu verwenden. (Siehe auch Seite 12.)

Aus dem gleichen Grunde ist darauf zu achten, daß beim Einkochen das Wasser im Einkochtopf nicht zu stark sprudelt, da sonst, vor allem bei Wurstmasse, das Fett herauskochen kann und ein luftdichter Verschuß nicht zustande kommt. (S. auch S. 14.) Einkochte Leberwurst verfärbt sich oben nicht, wenn eine dünne Scheibe grüner Speck auf die Wurstmasse gelegt wird.

Bei Fleisch- oder Wurstkonserven, die erst einige Wochen nach dem Einkochen aufgehen, erkennt man den verdorbenen Inhalt in den meisten Fällen an der veränderten Farbe und an dem üblen Geruch des Einkochgutes. Es kann aber vorkommen, daß bei aufgegangenen Einkochgläsern mit Fleisch oder Wurst diese Kennzeichen nicht vorhanden sind. **Auch in diesem Falle verwendet man keinesfalls mehr den Inhalt**, da eine Fleisch- oder Wurstvergiftung sehr gefährlich ist.

Grundrezepte für das Einkochen von Fleisch und Wurst:

1. Rohes Fleisch:

Fleisch in glasgroße Stücke schneiden, salzen und würzen wie bei der Frischzubereitung.

Einkochzeit: 120 Minuten bei 98 Grad C.

2. Gekochtes Fleisch:

Fleisch in glasgroße Stücke schneiden, mit den üblichen Suppenkräutern in kochendes Wasser geben und etwa 20 bis 30 Minuten kochen. Das Fleisch noch heiß in die Gläser füllen, die gesiebte Brühe 2 bis 3 cm hoch dazugeben und erhitzen.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

3. Braten:

Geeignete Fleischstücke in glasgroße Portionen zerlegen, mit den Bratenzutaten in heißes Fett geben, von allen Seiten gleichmäßig anbraten und noch heiß in die Einkochgläser Marke WECK geben. Das Bratenfett mit ein wenig heißer Knochenbrühe oder heißem Wasser aufgießen, ein paar Minuten durchkochen, abseihen und 2 bis 3 cm hoch in die Gläser füllen.

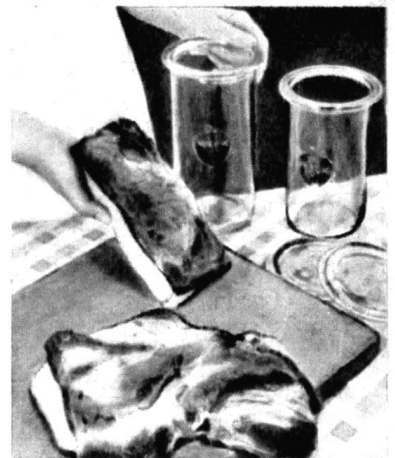
Bratenstücke sollen niemals im Glas ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein. Der feine Bratengeschmack geht sonst verloren, und aus dem Braten wird Kochfleisch.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

4. Wurstmasse:

Wurstmasse kann mit oder ohne Darm eingekocht werden. Die Wurstmasse wird laut nachfolgenden Rezepten zubereitet und bis zu $\frac{3}{4}$ der Glashöhe, bei hohen Gläsern bis 4 cm unter den Glasrand eingefüllt. (Siehe auch Grundregeln Nr. 6—9, Seite 16.)

Zum Einkochen bestimmte Wurstmasse darf nicht mit Streckmitteln (wie Mehl, Brötchen, Kartoffeln oder Milch



usw.) zubereitet werden. Zwiebeln oder Schalotten erst beim Verbrauch frisch dazugeben.

5. Würste im Darm:

Beim Einkochen von Würsten im Darm wird die Wurstmasse laut den nachfolgenden Rezepten zubereitet und in Därme gefüllt. Die Würste werden in schwach siedendem Wasser vorsichtig gar gekocht, abgetrocknet und in die Einkochgläser geschichtet. Man kann auch noch von der Brühe etwas mit ins Einkochglas geben.



6. Pökellake (für 60—70 kg Fleisch):

20 l Wasser, 3 kg Salz, 350 g Zucker, 50 g Salpeter und eine kleine Handvoll Wacholderbeeren aufkochen, eine Knolle Knoblauch in feine Scheiben schneiden und zum Schluß mitziehen lassen. Die großen Fleischstücke zuerst mit der Schwartenseite nach unten in die Pökelbütte einschichten und Schälrippchen, kleine Fleischstücke und alle Zutaten zur Sülze 4 Tage einpökeln, größere Fleischstücke bis 2 Wochen, kleine Schinken mit Knochen 3—4 Wochen, große Schinken mit Knochen 4—5 Wochen.

Einzelrezepte:

Schnitzel und Koteletts: Das nicht zu dünne Fleisch salzen, Kotelettknochen kürzen. Die Fleischstücke auf beiden Seiten in heißem Fett bräunen, noch heiß in die Einkochgläser geben, das Bratenfett darüber verteilen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Fleischsülze: Entfettete Schwarten, Kopffleisch, den Schwanz, die Zunge und 2½ kg mageres Fleisch 4 Tage pökeln, dann in warmem Wasser zum Kochen aufstellen und weichkochen. Alles in feine Streifen schneiden, die Brühe noch einkochen lassen (soll 6—8 Stunden gekocht haben), mit 2 Lorbeerblättern, Muskatblüte, 4 ganzen Nelken und 2 halbierten Zitronen durchkochen und abschmecken. Die Brühe erkalten lassen und entfetten, wieder erwärmen, mit Weißwein oder Essig abschmecken und so viel über das Fleisch geben, daß es gut in der Brühe liegt. Die Masse in Sturzgläser füllen und einkochen. Die Fleischsülze wird feiner, wenn unter das Fleisch noch 1—2 kg gekochtes Kalbfleisch geschnitten werden. Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Gulasch: Fleisch in gleichmäßig große Stücke schneiden und in heißem Fett scharf anbraten. Die Fleischstücke heiß in die Einkochgläser füllen, in Bratenfett etwas Paprika aufschäumen lassen und sofort mit ein wenig heißer Brühe aufgießen, einige Minuten durchkochen lassen, über das Fleisch in die Einkochgläser verteilen und einkochen. Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Hammelbraten, gebeizt: 3—5 Tage gebeiztes Fleisch abtrocknen, in heißem Fett von allen Seiten bräunen, mit wenig Beize aufgießen, aufkochen lassen, in Sturzgläser füllen, Soße 2—3 cm hoch mit ins Einkochglas geben und einkochen.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Beize für Hammelbraten: Auf 1 l Essig und 1 l Wasser eine kleine Handvoll Salz, 2 Eßlöffel Senf, 1 Lorbeerblatt, 2 ganze Nelken, 7 zerdrückte Wacholderbeeren und 3 mittelgroße Zwiebeln mischen, nach Belieben ein Glas Rotwein oder eine Tasse Sauermilch zugeben, Hammelfleisch 3—5 Tage einbeizen.

Kalbsfrikassee: Fleisch von Brust, Hals oder Vorderkeule in gleichmäßige Würfel schneiden, mit kochendem Wasser überbrühen und Salz, Zwiebeln, Lorbeerblatt und eine Nelke dazugeben und 10 Minuten kochen lassen. Das Fleisch in die Einkochgläser füllen, die gesiebte, abgeschmeckte Brühe bis 2 cm unter den Glasrand darübergießen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C

Kasseler Rippe: Kotelettstück 8—10 Tage pökeln, 2 Tage trocknen und 3—4 Tage räuchern. Die passend geschnittenen Stücke in die Sturzgläser geben, 2 cm Wasser auffüllen und einkochen. Kasseler Rippe kann nach Belieben auch ungeräuchert oder 15 Minuten vorgekocht eingekocht werden.

Einkochzeit, roh: 60 Minuten bei 98 Grad C; vorgekocht: 45 Minuten bei 98 Grad C.

Rindssauerbraten: Glasgroße Bratenstücke mit reichlich Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt, 2 ganzen Nelken und Zwiebeln in eine Essigbeize einlegen. Nach 3—4 Tagen das Fleisch herausnehmen, abtrocknen, nach Belieben mit Speckstreifen spicken, von allen Seiten mit heißem Fett bräunen und in die Einkochgläser füllen. Den Bratensatz mit etwas Essigbeize aufgießen, gut durchkochen, die Soße 2—3 cm hoch in die Gläser einfüllen und einkochen.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C

Rollschinken: Ausgebeinte Schinkenstücke je nach Größe 2—3 Wochen pökeln, in glasgroße Stücke schneiden, wickeln, 2 Tage trocknen, 3—4 Tage räuchern, mit 1 cm Wasser in Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Speck: Speckseiten je nach Stärke 4—10 Tage pökeln, nach Belieben 2 Tage trocknen und 3—4 Tage räuchern, in glasgroße Stücke schneiden, ohne Flüssigkeit in Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Speck mit Sauerkraut: Nur gepökelten oder gepökelten und geräucherten Speck mit rohem Sauerkraut in Einkochgläser füllen, ohne Sauerkrautbrühe einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Wellfleisch mit Sauerkraut: Rohes Sauerkraut trocken in große Einkochgläser schichten. Darauf rohes Wellfleisch und auf dieses wieder Sauerkraut schichten. Ohne Fleischbrühe oder Wasser sofort einkochen.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Geräucherte Zunge: Eine einige Tage gepökelte und dann leicht angeräucherte Zunge in ein Einkochglas geben, 2 cm hoch mit frischem Wasser übergießen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Fett auslassen: Flomenfett und Speck getrennt in kleine Würfel schneiden oder durch die große Scheibe der Fleischmaschine drehen, in einer Bratpfanne das Fett auslassen, kochen, bis die Grieben gelblich werden, durch ein Sieb in die Einkochgläser füllen, die Einkochgläser mit Gummiring, Deckel und Bügel verschließen und 30 Minuten bei 80 Grad C erhitzen.

Blut- und Rotwurst: Einen halben Schweinskopf, fette Schwarten und ungefähr 2 kg fettes Fleisch weichkochen und in feine Streifen oder Würfel schneiden. An Stelle von Fleisch nach Belieben rohen, halb ausgelassenen Speck verwenden. 3—4 l Blut sieben und über das geschnittene Fleisch geben, mit Salz, Pfeffer, Muskat oder Piment, gemahlene Nelken und etwas Zucker abschmecken. Wurstmasse entweder in Sturzgläser füllen, vorsichtig kochen, damit die Wurstmasse nicht steigt und großporig wird, oder Wurstmasse in Därme füllen, vorsichtig 45 Minuten sieden, in kaltem Wasser abschrecken und leicht pressen. Würste in Einkochgläser einlegen und einkochen.

Einkochzeit ohne Darm: 60 Minuten bei 98 Grad C. Einkochzeit mit Darm: 60 Minuten bei 80 Grad C.

Bratwurst: Durchwachsenes fettes Schweinefleisch, auch Abschnittfleisch von der Zurichtung der Bratenstücke, roh ein- bis zweimal durch die Fleischmaschine geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone würzen und den Teig sehr gut kneten. Die steife Wurstmasse bis zu $\frac{2}{3}$ der Glashöhe in Sturzgläser füllen und mit Löffelstiel nachdrücken, damit keine Lufträume in der Wurstmasse bleiben, und einkochen.

Oder Wurstmasse nicht zu fest in den Dünndarm füllen, Würste abdrehen, in heißem Wasser ziehen lassen, bis sie gar sind. Die Bratwürste in Einkochgläser schichten und einkochen.

Einkochzeit ohne Darm: 60 Minuten bei 98 Grad C. Einkochzeit mit Darm: 60 Minuten bei 80 Grad C.

Einfache Leberwurst: Halsstich, Ohren, Schwanz, etwas Speck, Schwarten, Bauchfleisch, Milz und Netz nicht zu weich kochen und kalt stellen. $\frac{1}{4}$ der Leber in feine Streifen schneiden, mit kochender Brühe übergießen und so lange ziehen lassen, bis die Leberstreifen durch und durch weißlich erscheinen. Die Leber und die gekochten Fleischstücke durch die Maschine treiben, so viel heiße fette Brühe zugeben, bis der Brei dickflüssig ist. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und etwas Zucker abschmecken. Die Masse bis $\frac{2}{3}$ Glashöhe in Sturzgläser füllen und einkochen. Leberwurst im Darm 1 Stunde in heißem Wasser ziehen lassen, rasch abkühlen, dann in Einkochgläser füllen und einkochen. Einkochzeit ohne Darm: 60 Minuten bei 98 Grad C. Einkochzeit mit Darm: 60 Minuten bei 80 Grad C.

Feine Leberwurst: $\frac{1}{4}$ Schweinebauch und ungefähr 1,5 kg Kalbfleisch im Kessel gar kochen. Die Schweinsleber in feine Streifen schneiden, mit kochender Fleischbrühe übergießen und einige Male umrühren. Sobald die Leberstreifen durch und durch hell sind, mit dem gekochten Fleisch durch die Fleischmaschine geben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken und so viel von der fetten Brühe dazugeben, bis der Brei dickflüssig ist. Bis zu $\frac{2}{3}$ Höhe in Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Grobe Schweinswurst: Einen Vorderschinken, etwa 2 kg fettes Schweinefleisch und 2 kg mageres Rindfleisch einmal durch die grobe Scheibe der Fleischmaschine drehen, 2 kg grünen Speck in gleichmäßige Würfel schneiden, mit Salz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salpeter, Muskat, Pfeffer, 2 Eßlöffel Pfefferkörnern, einem Gläschen Rotwein und der abgeriebenen Schale von 2 Zitronen abschmecken und sehr gut verkneten. Die Wurstmasse bis zu $\frac{2}{3}$ der Glashöhe in Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 120 Minuten bei 98 Grad C.

Zerelatwurst im Glas. Je $\frac{1}{3}$ fettes Schweinefleisch, Rindfleisch und Kalbfleisch zweimal durch die Fleischmaschine drehen, mit Salz, weißem Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salpeter, 2 Eßlöffel Zucker abschmecken, die Masse sehr gut durchkneten, bis zu $\frac{2}{3}$ der Glashöhe in Sturzgläser füllen und einkochen. Einkochzeit: 120 Minuten bei 98 Grad C.

Wildfleisch

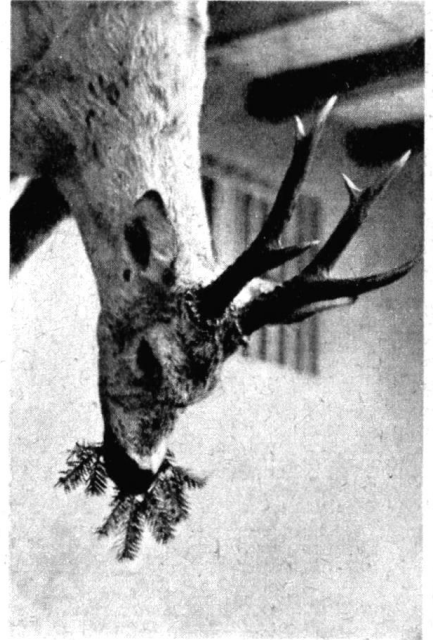
Für das Einkochen von Wildfleisch eignen sich am besten die auf Seite 4 abgebildeten Sturzgläser Marke WECK. Für größere Fleischstücke sind die Großküchengläser Marke WECK mit 2 $\frac{1}{2}$ und 5 l Inhalt zu empfehlen. (Siehe auch Seite 4.)

Wie muß das Wildfleisch beschaffen sein?

Zum Einkochen eignet sich nur frisch geschossenes Wild. Das Wild ausnehmen und einige Tage in einem gut durchlüfteten Raum und vor Fliegen geschützt abhängen lassen. Zum Einkochen bestimmtes Wild darf jedoch nicht zu lange hängen, da es dadurch einen zu stark ausgeprägten Wildgeschmack und -geruch bekommt.

An warmen Tagen und bei Witterungsumschlag werden Kopf, Hals, Bauch- und Brustlappen sofort verarbeitet, da diese Teile rasch verderben und dann zum Einkochen nicht mehr verwendet werden können.

Wildfleisch nicht abwaschen, sondern nur mit einem sauberen Tuch abtrocknen, da es dann das feine Wildaroma besser behält. Schußstellen herauschneiden. (Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten.)



REHFLEISCH:

Rehragout: Bauch- und Rippenstück, Abschnittfleisch von Vorder- und Hinterschlegel und Hals in 2—3 cm große Würfel schneiden, in heißem Fett und Speckwürfeln scharf anbraten, mit wenig heißer Flüssigkeit (Knochenbrühe) aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, 10 Minuten zugedeckt schmoren lassen, in Sturzgläser füllen und einkochen. Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Rehbraten: Ziemer, Filetstück, Hals oder Schlegel häuten und nach Belieben spicken. Fett und Speckwürfel auslassen. Fleisch scharf darin anbraten, salzen, mit wenig heißer Flüssigkeit (Knochenbrühe) aufgießen, 10 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Fleisch in Sturzgläser füllen, Soße 2—3 cm hoch dazugeben und einkochen. Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Rehbraten, gebeizt: Rücken, Schlegel oder Vorderkeulen 4—5 Tage in Wildbeize einlegen (Wildbeize siehe unten), Fleisch gut abtrocknen, nach Belieben spicken, in heißem Fett scharf anbraten, mit wenig Essigbeize und etwas Knochenbrühe aufgießen, abschmecken und 10 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Fleisch in Sturzgläser füllen, Soße 2—3 cm hoch aufgießen und einkochen. Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Wildbeize: 1 l Essig, 1 l Wasser, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, Pfefferkörner, Wacholder, Piment und 2 Zwiebeln miteinander mischen, die enthäuteten Fleischstücke 4—5 Tage einlegen und täglich wenden.

Rehfleischpastete: Vorder- oder Hinterschlegel und Bauchlappen häuten, in wenig Wasser gar, aber nicht zu weich dünsten, Knochen auskochen, Fleisch ablösen. Das Wildfleisch mit etwa einem Drittel der Menge gekochtem, erkaltetem Speck oder kernig gekochtem Schweinebauch zweimal durch die Fleischmaschine geben und mit der Knochenbrühe die Masse geschmeidig machen. Frisches Fett schaumig rühren, auf 100 g Fett 2 frische Eier untermischen, die Fleischmasse dazugeben, mit 4 Eßlöffel Südwein oder Weißwein, dem Saft einer Zitrone, weißem Pfeffer, Salz und Pastetengewürz abschmecken. Die Masse bis zu $\frac{3}{4}$ der Glashöhe in Sturzgläser füllen und einkochen. Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

HIRSCHFLEISCH:

Hirschkeule: Fleisch mit sauberen Tüchern abtrocknen, häuten, spicken, in zerlassenen Speckwürfeln von allen Seiten bräunen, mit Fleischbrühe aufgießen, mit Salz und Preiselbeeren abschmecken, zugedeckt 15 Minuten schmoren lassen, zum Schluß etwas Zitronensaft und einen Schuß Rotwein zufügen, Fleisch mit 2—3 cm Bratensoße in Sturzgläser füllen und einkochen.

Hirschziemer wie Keule einkochen, Fleisch von den Knochen lösen.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Hirschschnittel: Aus der Keule fingerdicke Schnittel schneiden, leicht klopfen, salzen, mit zerlassenen Speckwürfeln anbraten, mit heißer Brühe aufgießen, mit $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 2 ganzen Nelken, 2 kleinwürflig geschnittenen Essiggurken 10 Minuten schmoren lassen, zum Schluß mit einem Schuß Rotwein abschmecken, mit der Soße in Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Hirschragout wie Rehragout einkochen, zum Abschmecken Rotwein verwenden.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

WILDSCHWEIN:

Wildschweintrücken oder -keule: Die Fleischstücke abtrocknen, häuten, in glasgroße Stücke schneiden, salzen, mit grobgeschnittenem Wurzelwerk, Pfeffer, 3—4 Wacholderbeeren in heißem Fett von allen Seiten anbraten, mit heißer Brühe und einem Glas Kochwein aufgießen und zugedeckt 10 Minuten schmoren lassen. Fleischstücke in Sturzgläser füllen, 2—3 cm Bratensoße dazugeben und einkochen. Beim Anrichten etwas geriebenes Schwarzbrot zum Dicken der Soße verwenden, Zitronensaft zugeben. Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Wildschweinragout: Weniger wertvolle Fleischstücke häuten, von den Knochen lösen, Sehnen abschneiden, in gleichmäßige Stücke schneiden, über Nacht in Wildbeize legen (siehe unter Rehfleisch). Fleisch anderntags gut abtropfen, salzen, pfeffern, in heißem Fett anbraten, mit wenig Wildbeize aufgießen. $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt 10 Minuten mit durchschmoren lassen, den Saft einer Zitrone und ein halbes Glas Rotwein zufügen, abschmecken. In Einkochgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Wildschweinschnittel: Schweinskeule 3—4 Tage in Wildbeize legen, dann wie Hirschschnittel einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

HASENFLEISCH:

Hasenbraten: Ziemer oder Keulchen häuten, spicken, salzen, in heißem Fett bräunen, mit wenig Brühe aufgießen, zugedeckt 10 Minuten schmoren lassen, in Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Hasenpfeffer: Fleisch aus Bauchlappen, Vorder- und Hinterschlegeln in gleichmäßige Würfel schneiden, in heißem Fett anbraten, 1 Prise Paprika aufschäumen lassen, dann sofort mit heißer Brühe aufgießen, Salz und 1 Prise Pfeffer zufügen, zugedeckt 10 Minuten schmoren lassen, in Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Hasenpain: Auf 2½ kg Wildfleisch etwa 1 kg Schweinefleisch und 0,5 kg gekochten Speck rechnen. Hasen- und Schweinefleisch braten, erkaltet mit dem Speck dreimal durch die Fleischmaschine drehen, mit der Tunke des Hasenfleisches und Wildbrühe binden, bis die sehr feine Masse breiig ist, mit Salz, weißem Pfeffer, Muskat und Ingwer abschmecken, die Masse in kleinere Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Geflügel

Für das Einkochen von Geflügel eignen sich am besten die auf Seite 4 abgebildeten Sturzgläser Marke WECK. Für größere Geflügelstücke sind die Großküchengläser Marke WECK mit 2½ und 5 Liter Inhalt zu empfehlen.

Zum Einkochen eignet sich nur gesundes, frisch geschlachtetes Geflügel. Gefriergeflügel kommt zum Einkochen nicht in Frage.

Geflügel, das mit schlecht riechendem Fisch- oder Fleischmehl oder verdorbenem Weichfutter gefüttert wurde, eignet sich ebenfalls nicht zum Einkochen.

Es wird empfohlen, Geflügel sofort nach dem Schlachten einzukochen, also nicht abhängen zu lassen. Ausgebeintes Geflügel hält sich besser im Einkochglas. Kleine Knochenstücke können mit eingekocht werden, wenn die Röhrenknochen und das Rückenmark vorher eingeschnitten werden, damit die Hitze beim Einkochen auch in das Knocheninnere eindringen kann.

Junge Tiere werden vor dem Einkochen angebraten. Alte Tiere werden vor dem Einkochen vorgekocht. (Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten.)

Brathähnchen: Hähnchen sorgsam rupfen, ausnehmen, außen und innen rasch auswaschen, abtrocknen, salzen und in reichlich Fett von allen Seiten anbraten, wenig heiße Brühe dazugeben und im Bratofen unter fleißigem Begießen fast gar braten. Hähnchen zerlegen, dabei Röhrenknochen anschneiden, in Sturzgläser füllen, 2—3 cm hoch Bratensoße dazugeben und einkochen. Brühe zum Aufgießen der Bratensoße aus dem Kopf, den gebrühten, abgezogenen Beinen, Magen, Herz und Wurzelwerk herstellen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.



Suppenhuhn: Die vorbereiteten Suppenhühner mit reichlich Wurzelwerk in kochendes Wasser geben, leise sprudelnd fast gar kochen lassen, Schenkel- und Flügelstücke herausschneiden, Röhrenknochen anschneiden. Brustfleisch von Knochen lösen, in Sturzgläser füllen, die heiße Kochbrühe bis 3 cm unter den Glasrand einfüllen und einkochen. Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Hühnerfrikassee: Vorbereitung wie Suppenhuhn. Alles Fleisch von den Knochen lösen, in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden, in Sturzgläser füllen, gesiebte Kochbrühe bis 3 cm unter den Rand in die Einkochgläser geben und einkochen. Bei Verwendung helle Einbrenne herstellen, mit Lorbeerblatt, Zwiebeln und Gewürzkörnern durchkochen lassen, mit Salz und Zitrone abschmecken. Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Hühnerpörkölt: Geflügelfleisch in gleichmäßige Stücke schneiden und das gleiche Gewicht an Zwiebeln in der Pfanne anschmoren. Mit Paprika scharf würzen, mit Fleischbrühe aufgießen und das Fleisch darin halbweich kochen, salzen und nach Belieben etwas Tomatenmark oder Streifen von entkernten Paprikaschoten dazugeben. Dann in Sturzgläser füllen und einkochen. Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Puter (Truthahn, Indian), gebraten: wie Brathähnchen.

Puter, gekocht: wie Suppenhuhn oder Hühnerfrikassee.

Gans, gebraten: Die vorbereitete Gans im Bräter mit etwas heißem Wasser oder Brühe übergießen, im Bratofen unter Begießen fast gar braten, zerteilen (Knochen auslösen, Brustfleisch ablösen), in Sturzgläser füllen, 2—3 cm hoch abgeschmeckte Bratensoße zugeben und einkochen. Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Gänseklein: Dazu bestimmte Fleischstücke in kochendes Wasser geben, fast weich kochen, mit gesiebter Kochbrühe bis 3 cm unter den Glasrand in Sturzgläser füllen und einkochen. Bei Verwendung Brühe aus dem Einkochglas zum Aufgießen der Tunke verwenden. Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Ente, gebraten: wie Gans, gebraten.

Entenklein: wie Gänseklein.

Kuchen

Die Herstellung von Kuchen im Einkochglas, also das „Backen“ im Wasserbad des Einkochapparates, ermöglicht die Vorratshaltung von solcherart zubereitetem Kuchen für einige Wochen. Dadurch ist die Hausfrau in der Lage, bei unerwartetem Besuch stets frischen Kuchen anbieten zu können, zumal nicht immer die Möglichkeit besteht, das Gewünschte beim Bäcker holen zu lassen. Auf solche Weise zubereiteter Kuchen ist — weil krustenlos — besonders als Diät für Magen-, Leber- und Gallenranke zu empfehlen.

Was man grundsätzlich beachten muß:

Zur Herstellung von Kuchen in Einkochgläsern verwende man nur Sturzgläser **Marke WECK** (siehe Seite 4), die ein bequemes Stürzen des fertigen Kuchens ermöglichen, nachdem er zuvor mit einem schmalen Messer von der Wandung des Glases gelöst wurde.

Man kann jeden Rührkuchen im Sturzglas herstellen. Bei den nachstehenden Rezepten ist jeweils die Anzahl der Sturzgläser angegeben, die für die sich ergebende Teigmasse benötigt wird.

Die Einkochgläser werden innen gut gefettet und mit geriebener Semmel oder mit geriebenen Nüssen ausgestreut. Die Gläser **nur bis zur Hälfte** mit Teigmasse füllen, damit der Kuchen genügend Raum zur Ausdehnung hat. Genau wie beim sonstigen Einkochen werden die mit Gummiring und Deckel verschlossenen Gläser unter Federdruck in den Gläserhalter eingespannt und in den Einkochapparat gesetzt. Der Einkochtopf wird bis 3 cm unterhalb des Randes der Gläser mit Wasser gefüllt, das eine **Temperatur von 20—30 Grad C** haben muß. Falls kein Gläserhalter zur Verfügung steht, müssen die Gläser einzeln mit Bügeln verschlossen und wie auch sonst auf die Drahteinlage im Einkochapparat gestellt werden. Damit die Gläser in dem Wasserbad nicht umkippen, lege man einen Topfdeckel auf die Gläser, den man entsprechend beschwert.

Sofort nach Beendigung der vorgeschriebenen Einkochzeit wird gemäß den Grundregeln (siehe Seite 18) verfahren.

Anstatt im Wasserbad des Einkochapparates können die mit Teig gefüllten Einkochgläser auch in die Backröhre gestellt und dort gebacken werden. Dabei ist gemäß den Anleitungen auf Seite 18 zu verfahren. Vor dem Einstellen der Gläser ist die Backröhre hierbei **auf 20—30 Grad C** anzuwärmen.

Der im Wasserbad hergestellte Kuchen schmeckt jedoch **frischer und saftiger**.

Beim Anrichten wird der zylinderförmige Kuchen in Scheiben geschnitten, die man nach Belieben mit Schokoladenguß, Marmelade oder Butterkrem verzieren kann. Der Phantasie der Hausfrau sind hierbei keinerlei Grenzen gesetzt.

Biskuittorte: 3 Sturzgläser à 1 Liter.

Zutaten: 8 Eier, 200 g Zucker, 200 g Mehl, etwas Salz, Zitronenaroma.

Teigzubereitung: Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt. Das Aroma und den steifen Eischnee gibt man auf die Eimasse, siebt das Mehl darüber und zieht alles vorsichtig untereinander. Dieser Teig kann bis zu $\frac{3}{4}$ der Glashöhe eingefüllt werden.

Einkochzeit: 75 Minuten bei 100 Grad C.

Englischer Kuchen: 3 Sturzgläser à 1 Liter.

Zutaten: 250 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 4 Eier, Saft und Schale einer halben Zitrone, 500 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 125 g Rosinen, 125 g Korinthen.

Zubereitung: Man rührt die Butter schaumig und gibt nach und nach Zucker, Eier und Gewürze hinzu. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Nur so viel Milch verwenden, daß der Teig reißen vom Löffel fällt. Die gewaschenen, abgetropften Rosinen und Korinthen werden zuletzt dazugegeben. Den Teig in die Gläser füllen.

Einkochzeit: 75 Minuten bei 100 Grad C.

Marmorkuchen: 4—5 Sturzgläser à 1 Liter.

Zutaten: 400 g Butter oder Margarine, 400 g Zucker, 8 Eigelb, 8 Eiweiß, 600 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 2 kleinere Tassen Milch, 200 g Kochschokolade.

Zubereitung: Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker und Eigelb dazugeben. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren und den steifen Eischnee leicht darunterziehen (nicht rühren!). Den Teig je zur Hälfte in 2 Schüsseln geben und unter die eine Hälfte die geriebene Schokolade rühren. Den hellen und den dunklen Teig abwechselnd in die Gläser füllen.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 100 Grad C.

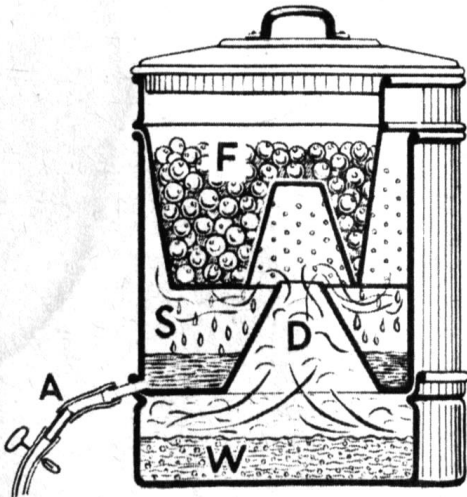
Der Saftgewinner Marke WECK

Der säurefest emaillierte Saftgewinner Marke WECK gestattet das unmittelbare Abfüllen des Saftes in Flaschen ohne nochmaliges Einkochen, wodurch die wichtigen Vitamine weitgehend erhalten bleiben. Die säurefeste Emaillierung schließt jegliche Verfärbung des Saftes aus, gibt keinerlei Metallgeschmack ab und erhält das naturreine Aroma unverändert.

Beschreibung des Saftgewinners Marke WECK und des Entsaftungsvorganges (siehe Abbildungen und Zeichnung)

1. **Der Wasserbehälter W** wird bis zum Wulst mit heißem oder kaltem Wasser gefüllt und auf die Herdplatte bzw. die Gasflamme gesetzt. (Für Elektroherde ist der Wasserbehälter auch mit plangeschliffenem Boden erhältlich.)
2. **Das Saftauffangergerät S** wird so auf den Wasserbehälter gesetzt, daß das Ablaufröhrchen (A) in der Aussparung des Wasserbehälters sitzt, nachdem zuvor der dem Saftgewinner beigelegte Gummischlauch naß aufgeschoben und die dabei befindliche Schlauchklemme aufgesetzt wurde. Darauf achten, daß der Gummischlauch nicht mit der Gasflamme oder mit der Elektro- bzw. Herdplatte in Berührung kommt. Der Boden des Saftauffanggefäßes ist kegelförmig hochgezogen und besitzt an der Spitze des Kegels eine Öffnung, durch die der Dampf (D) aus dem Wasserbehälter (W) nach oben steigen kann.

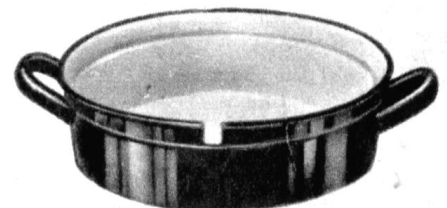
3. **Der Fruchtbehälter F** wird in den Saftbehälter (S) eingesetzt, das zur Saftgewinnung vorbereitete Gut (siehe Rezepte) eingefüllt und der Deckel aufgelegt. Die Wände sowie der ebenfalls kegelförmig hochgezogene Boden des Fruchtbehälters sind mit Löchern versehen, damit der aus dem Wasserbehälter (W) aufsteigende Dampf (D) ungehindert von allen Seiten eindringen kann. Der Saft des Entsaftungsgutes (Obst, Gemüse oder Kräuter) wird dadurch frei, dringt durch die Löcher des Fruchtbehälters (F), sammelt sich im Saftauffanggefäß (S) und wird dann mittels des Ablaufröhrchens (A) in die Saftflaschen Marke WECK abgefüllt.



Fruchtbehälter



Saftauffanggefäß



Wasserbehälter

4. Die einzelnen Teile des Saftgewinners Marke WECK sind so aufeinander abgestimmt, daß der ganze Entsaftungsvorgang selbsttätig geschieht. Der Fruchtbehälter hat je nach Fruchtart ein Fassungsvermögen von 8—10 Pfund Früchten, und das Saftauffanggefäß kann in den meisten Fällen die ganze Menge (etwa 4 Liter) des gewonnenen Saftes aufnehmen, so daß ein vorzeitiges Abfüllen des Saftes nicht notwendig ist. Auch der Wasserbehälter faßt die zur Dampfentwicklung für die restlose Entsaftung benötigte Wassermenge.
5. Sobald das Wasser im Wasserbehälter kocht, beginnt die **Entsaftungszeit**. Es muß ständig kochen, um den zur Entsaftung notwendigen Dampf ununterbrochen zu entwickeln. **Darauf achten, daß stets Wasser im Wasserbehälter ist**, da sonst die Emaillierung abspringt.
6. Die inzwischen gründlich gereinigten Saftflaschen Marke WECK werden in heißem Wasser vorgewärmt, desgleichen die vorher ausgekochten Süßmostkappen Marke WECK in heißem Wasser keimfrei gehalten. (Siehe Seiten 5 und 8.)
7. Nach einer Entsaftungszeit von 30—60 Minuten (je nach Rezept) ist die Entsaftung beendet. Der Saft muß sofort in die vorbereiteten Saftflaschen abgefüllt werden, denn nur solange er eine Temperatur von 75 Grad C hat, ist er keimfrei. (Bei besonders saftreichen Früchten wie Johannisbeeren, Himbeeren oder Sauerkirschen empfiehlt es sich, etwa 10 Minuten nach Beginn der Entsaftungszeit etwa 1 Liter Saft abzuzapfen.) Die Saftflasche Marke WECK wird in ein flaches Gefäß so auf einem Küchenhocker vor den Herd gestellt, daß das Schlauchende des Ablaufröhrchens in die Flaschenmündung reicht. Die Schlauchklemme wird so lange geöffnet, bis die Flasche randvoll ist, wobei man den sich bildenden Schaum überlaufen läßt.
8. Sofort nach dem Abfüllen in Saftflaschen Marke WECK werden diese mit der Süßmostkappe Marke WECK verschlossen. Die Gummikappen vorher umstülpen und über die Flaschenmündung ziehen.
9. Der restliche Saft, der nicht mehr eine volle Flasche ergibt, muß sofort verbraucht werden.
10. Die verschlossenen Saftflaschen läßt man an einem zugfreien Ort abkühlen. Zudecken mit einem Tuch ist nicht nötig. Nach der Abkühlung werden die Saftflaschen in einem kühlen Raum stehend aufbewahrt.

Das Entsaften von Obst

Je **reifer** das Obst ist, desto aromatischer und ergiebiger wird der Saft. Es empfiehlt sich, milde Früchte mit herben zu mischen, wie Erdbeeren mit Johannisbeeren, Erdbeeren mit Rhabarber, Äpfel mit Holunderbeeren oder Birnen mit Holunderbeeren. Je nach Rezept wird der benötigte Zucker mit dem vorbereiteten Obst vermengt oder schichtweise zwischen die Früchte eingestreut. Fruchtsäfte, die zu Gelee weiterverarbeitet werden sollen, werden ohne Zuckerzugabe entsaftet. Hierzu eignen sich nur unreife Früchte, die mehr Pektin (Gelierstoff) enthalten. Reich an Pektin sind: Johannisbeeren, Brombeeren, unreife Äpfel und Quitten. Die in der umseitigen Tabelle angegebenen Zuckermengen gelten für trinkfertige Säfte. Fruchtsäfte, die verdünnt werden sollen, werden mit mehr Zucker entsaftet. Man rechnet dabei auf 1 kg süße Früchte 100—150 g Zucker, auf 1 kg saure Früchte 200—250 g Zucker.

Entsaftungsgut	Zuckerzugabe je kg Früchte	Dämpfzeit Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
Apfel reif — unreif	20—50 g	60	<p>Beerenobst: In kaltem Wasser waschen, gut abtropfen lassen, nach Belieben entstielen.</p> <p>Rhabarber: Stiele waschen und gut abtropfen lassen, ungeschält zerkleinern.</p> <p>Steinobst: Früchte waschen, entstielen, nach Belieben entsteinen. Sauerkirschen mit Steinen entsaften, gibt feineres Aroma.</p> <p>Kernobst: Schlechte Stellen ausschneiden, Früchte waschen und ungeschält zerkleinern.</p> <p>Weintraubensaft bleibt glasig-milchig.</p>
Aprikosen	50 g	45	
Birnen	50 g	60	
Brombeeren	100 g	30	
Erdbeeren	50 g	30	
Heidelbeeren	100 g	45	
Himbeeren	50 g	30	
Holunderbeeren	80 g	30	
Johannisbeeren, rot	100 g	45	
Johannisbeeren, schwarz	150 g	45	
Süßkirschen	50 g	45	
Sauerkirschen	100 g	45	
Pflaumen	100 g	45	
Preiselbeeren	100 g	60	
Pfirsiche	50 g	45	
Quitten	100 g	60	
Rhabarber	100 g	45	
Stachelbeeren	100 g	45	
Weintrauben	50 g	45	
Zwetschgen	80 g	45	

Roh abgepreßte oder **kalt gewonnene Säfte** werden in Flaschen gefüllt, im Wasserbad des Einkochkessels auf 72—75 Grad C (nicht höher!) 25 Minuten lang erhitzt und hernach sofort mit den Gummikappen Marke WECK (die in heißem Wasser bereitstehen) verschlossen.

Das Entsaften von Gemüse

Gemüsesäfte enthalten ebenso wie Obst alle wertvollen Nähr- und Aufbaustoffe, Vitamine und Mineralsalze und haben daher eine besonders gesundheitsfördernde Wirkung. Außer zum Trinken eignen sich Gemüsesäfte sehr gut zum Würzen und Anreichern von Suppen und Soßen.

Entsaftungsgut	Dämpfzeit Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
Gurken	45	Gurken schälen, in Stücke schneiden.
Möhren	60	Möhren schaben, raspeln.
Rettiche	60	Waschen und putzen, raspeln.
Rote Rüben	60	Waschen, nicht schälen, raspeln.
Spargel (Abfallstücke, Schalen)	60	Spargel waschen, schälen, Abfall in Stücke schneiden.
Sellerie	60	Knollen und Blätter waschen, in kleine Stücke schneiden.
Spinat (nur ungedüngten)	45	Spinat gut waschen und zerkleinern.
Tomaten	45	Gewaschene Tomaten in kleine Stücke schneiden.
Zwiebeln	60	Zwiebeln mit Schale entsaften, gut putzen und waschen, zerkleinern.

Das Entsaften von Kräutern

Gemüse und Kräuter können beliebig und je nach den vorhandenen Gemüse- und Kräutersorten zusammen entsaftet werden.

Zum Beispiel: Möhren, Sellerieknollen und -blätter, Petersiliengrün und -wurzeln, Zwiebeln, Tomaten, Liebstöckel und Kohlblätter.

Oder: Tomaten, Karotten, Rettiche, Zwiebeln, Dill, Estragon, Kohlblätter, Spargel und Brennesseln.

Oder: Wirsing, Tomaten, Lauch, Sellerieknollen und -blätter, Möhren, Kohlrabi, Pimpinelle, Löwenzahn und Porree.

Entsaftungsgut	Dämpfzeit Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
Brunnenkresse	60	In leichtem Essigwasser waschen, zerkleinern.
Löwenzahn	60	Junge Blätter verwenden, gut waschen, zerkleinern.
Melisse	60	Frische Blätter verwenden, zerkleinern.
Salbei	60	Blätter waschen, abtropfen lassen, zerkleinern.
Liebstöckel	60	Blätter waschen, abtropfen lassen, zerkleinern.
Waldmeister	60	Stengel, Blätter und Blütenknospen zerkleinern, entsaften.

Beispiele für die gesundheitsfördernde Wirkung von Obst-, Gemüse- und Kräutersäften

Die folgenden Empfehlungen dienen nur als Anhalt. Auf jeden Fall ist der Arzt zu befragen, welche Säfte und in welchen Mengen diese zu nehmen sind.

Apfelsaft zur Blut- und Nervenauffrischung und als Getränk namentlich für Kinder. Ferner ist Apfelsaft bei allen Fieberkrankheiten, Darmträgheit, Arterienverkalkung, Gicht und Rheumatismus zu empfehlen.

Heidelbeersaft gegen Magen- und Darmstörungen sowie gegen Blutarmut.

Johannisbeersaft bei Leber- und Nierenleiden, schwarzer Johannisbeersaft bei Keuchhusten.

Holunderbeersaft gegen Erkältungserscheinungen.

Stachelbeersaft bei Gicht, Rheuma, Nervosität, Blutarmut.

Traubensaft bei Ernährungsstörungen.

Brunnenkressesaft gegen Bleichsucht.

Spinatsaft gegen Nierenleiden.

Spargelsaft fördert die Verdauung, reinigt das Blut.

Löwenzahnsaft bei Nierenleiden, blutreinigend.

Selleriesaft gegen Rheuma, Nervenleiden.

Rettichsaft gegen Wassersucht und Husten.

Möhrensaft reinigt Magen und Darm, fördert Stoffwechsel.

Tomatensaft bei Leberleiden.

Gurkensaft wirkt günstig auf Darm, Nieren und vertreibt Hitze.

Zwiebelsaft ist harntreibend und lindert Husten.



**Zur Saftbereitung:
Saftgewinner
und Saftflaschen Marke WECK**