

Das Einmachverfahren mit
Kristall-Süßstoff.

Sacharin ist in der Form von Kristall-Süßstoff annähernd 450mal süßer als Zucker, hat jedoch keinen Nährwert, ist also lediglich ein Genuß-, aber kein Nahrungsmittel, und vermehrt zudem nicht die Masse der gesüßten Lebensmittel. Daher ist in den Fällen, wo Zucker — wie z. B. bei der Herstellung von Obstzerzeugnissen — nicht nur süßt, sondern auch die Masse der Lebensmittel beträchtlich vermehrt, entsprechend weniger Sacharin zu verwenden, während beim Süßen von Getränken (Kaffee, Tee usw.), dem Süßwert des Zuckers entsprechende Sacharinnengen genommen werden können. Ein Päckchen Kristall-Süßstoff mit 1/4 Gramm Inhalt entspricht der Süßkraft von annähernd 550 Gramm Zucker. Wird der ganze Inhalt eines derartigen Päckchens mit 1/2 Liter Wasser gelöst, so entspricht der Süßwert dieser Flüssigkeit etwa 1 Pfund Zucker; ein Teelöffel voll kann also anstelle von etwa 2—3 Stückchen Zucker zum Süßen von Kaffee, Tee, Kakao usw. dienen. Grundsätzlich ist eher zu wenig als zu viel Süßstoff zu verwenden, um den Geschmack der Lebensmittel nicht zu verschlechtern, zumal sich leicht jederzeit nachsüßen läßt. Man schmecke daher — zumal anfangs — zunächst vorsichtig ab.

Beim Obsteinkochen ist im allgemeinen folgendes zu beachten:

Süßstoffhaltige Zubereitungen dürfen nicht gelocht werden. Ein Schmoren der Früchte mit Süßstoff ist daher zu vermeiden. Eingelegte Früchte, Dunsobst, Kompotts usw. werden am zweckmäßigsten erst vor dem Genuß mit Sacharin gesüßt; ebenso Fruchtjäfte. Marmeladen können den Süßstoffzusatz schon bei Beendigung der Kochung erhalten. Da künstlich gesüßte Obstzerzeugnisse nicht ohne weiteres haltbar sind, weil Sacharin im Gegensatz zu Zucker nicht konserviert, sind entweder Sterilisierverfahren (Einkochen ohne Zucker nach Beck, Rex oder anderen bzw. Einkochen oder Dünsten in sonstigen Gläsern oder Flaschen mit geeigneten Verschlüssen) oder chemische Konservierung (1 Gramm benzoesaures Natron auf 1 Kilogramm eingelohtes Obst bzw. Fruchtjast) anzuwenden.

Je nach der Art der herzustellenden Obstbatterwaren verfährt man im einzelnen etwa wie folgt:

Dunsobst, Kompotts und ähnliches: Beerenfrüchte aller Art werden im Wasserbade für sich oder mit wenig Wasser in einer Schale gedünstet, bis genügend Flüssigkeit ausgetreten ist. Dann füllt man das Obst in Flaschen oder Gläser, gibt den Saft hinzu, schließt die Gefäße, und dünstet bei etwa 75—80 Grad 1/2 Stunde. Entsteinte Kirschen, Blaumen, Pfirsiche und Aprikosen werden direkt in die Fruchtgläser gefüllt und ebenfalls entweder im eigenen Saft oder unter Zusatz von wenig Wasser gedünstet. Kernobst und Steinfrüchte mit dem Stein werden in die Gläser gebracht, mit abgekochtem Wasser übergossen und dann gedünstet. Man süßt vor dem Genuß mit einer entsprechenden Menge Süßstoff, die je nach der Fruchtart und dem Geschmack verschieden sein kann. Soll jedoch nicht nachträglich, sondern gleich mit Süßstoff gedünstet werden, so darf man die Temperatur möglichst nicht bis zum Kochen steigen lassen, weil sonst der Geschmack empfindlich leiden kann.

Im Durchschnitt können auf ein Päckchen Kristall-Süßstoff (1/4 Gramm) an Johannisbeeren, Preiselbeeren, grünen Stachelbeeren und Sauerkirschen 7 1/2 Pfund Früchte, an Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsichen und Aprikosen 10 Pfund Früchte, an Birnen, Äpfeln und Heidelbeeren 15 Pfund Früchte gerechnet werden. Man hat jedoch stets abzuschmecken, zumal die Früchte verschieden süß sind.

Fruchtjäfte werden nach einem der üblichen Verfahren ohne Zucker bereitet und entweder sterilisiert oder mit benzoesaurem Natron (1 Gramm auf 1 Kilogramm Fruchtjast) konserviert. Zum Süßen verwende man auf etwa 1/2 bis 1/2 Liter Fruchtjast den Inhalt eines Päckchens Kristall-Süßstoff (1/4 Gramm).

Marmeladen: Die zerkleinerten Früchte oder das Fruchtmus werden genügend dick eingeloht und entweder mit benzoesaurem Natron (1 Gramm auf 1 Kilogramm eingelohte Masse) versetzt oder sterilisiert oder nach sonstigen Verfahren haltbar gemacht. Am Ende der Kochung kann künstlich gesüßt werden, wozu im Durchschnitt für 5 Pfund eingewogenes Fruchtmus 1 Päckchen Kristall-Süßstoff (1/4 Gramm) genügt.

Werden Sacharinzubereitungen von nur 110facher Süßkraft verwendet (kleine Täfelchen), so ist hiervon 4mal so viel zu verwenden als von Kristall-Süßstoff.