

XXI. Abschnitt.

Vom Einmachen.

I. Vom Einmachen in Blechbüchsen.

Das Einmachen ehbarer Stoffe in Blechbüchsen ist unstreitig für die Küche eine der wichtigsten Erfindungen der Neuzeit. Diese Art des Einmachens ist sehr einfach und leicht zu bewerkstelligen, und die Früchte, Gemüse &c. sind, wenn beim Einmachen kein Fehler begangen wird, noch nach Jahren in demselben Zustande, in welchem sie sich beim Einlegen in die Büchsen befanden, und haben sowohl Geschmack, als Farbe und Geruch frisch bewahrt. (Eine Ausnahme in Betreff der Farbe machen nur die rothen Früchte, welche viel Säure enthalten, als z. B. die Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren &c.; diese färben sich durch die Einwirkung ihrer Säure auf das Zinn der Büchsen mehr oder weniger bläulich, weshalb man sie nicht in Büchsen einmacht.) Selbst Fleisch, wenn es vorher beinahe gargekocht wurde, erhält sich, in dieser Weise aufbewahrt, sehr lange vollkommen gut. — Die Hauptbedingungen zum Gelingen dieser Art des Einmachens sind: 1) daß die Gemüse und Früchte ganz frisch seien, sogleich zubereitet und in die Büchsen gelegt werden; 2) daß der Verschuß der Büchsen durch Verlöthung vollkommen luftdicht sei, und 3) daß der Inhalt der verschlossenen Büchsen durch und durch bis zum Siedepunkte erhitzt werde, was je nach der Größe der Büchsen 1 bis 2 Stunden dauert. — Die Erhitzung bis zum Siedepunkte wird durch das kochende Wasserbad bewirkt und ist deshalb nothwendig, damit der Sauerstoff der mit dem Inhalte der Büchse eingeschlossenen atmosphärischen Luft von den Bestandtheilen der Früchte &c. aufgenommen und dadurch die Gährung derselben verhindert werde, welche jedoch unfehlbar eintritt, wenn der Verschuß der Büchse nicht vollkommen luftdicht ist und die äußere Luft sich durch irgend eine, wenngleich noch so kleine Oeffnung einen Weg in die Büchse bahnen kann. — Wie man sich von der Festigkeit des Verschlusses überzeugen kann, wird weiter unten mitgetheilt werden. — Die Büchsen werden von starkem, gut verzinnem Eisenblech in verschiedenen Größen von $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{4}$ Quart Inhalt, und zu den Gemüsen