

Die Geschichte des Einkochens

① Lies die Geschichte und beantworte danach die Fragen.

Vor mehr als 200 Jahren brauchte der bekannte Feldherr Napoleon Vorräte für seine Soldaten. Sie mussten ohne Kühlschrank haltbar sein. Napoleon setzte ein Preisgeld für die beste Erfindung aus. Diese Aufgabe konnte der Koch Nicolas Appert lösen. Er steckte unter anderem Spargel in eine Flasche und verschloss sie fest mit einem Korken. Dann kochte er die Flasche. Das Gemüse blieb länger haltbar. Der erfinderische Koch bekam das Preisgeld von Napoleon.



Einige Jahre später entwickelte der Chemiker Rudolf Rempel ein spezielles Einkochglas. Es bestand aus einem Glas mit einem Gummiring und einem Deckel aus Blech. Ab dem Jahr 1900 stellte Johann Weck mit seiner Firma solche Gläser her. Die besonderen Gläser wurden unter dem Namen Weck-Glas berühmt. Heute sind die Begriffe Einwecken und Einkochen gleichbedeutend.

Für wen brauchte Napoleon haltbares Essen?

Wie machte Nicolas Appert Spargel haltbar?

Aus welchen Teilen bestand das erste Einmachglas?

Was würden wir heute statt Einwecken sagen, wenn Rudolf Rempel damit berühmt geworden wäre?

Schnipseln für Obstkompott

Eigentlich ist das Rezept gar nicht so schwer. Aber irgendwer hat es zerrissen.
Vielleicht der Hund?

Lies alle Schnipsel und bringe die Schritte in die richtige Reihenfolge.



Die Gläser fest verschließen. [L]



Aus 1 l Wasser, 400 g Zucker und Saft von 1 Zitrone einen Sud zubereiten. [E]



Vorbereitung: große Gläser spülen und trocknen lassen. [K]



Die Obstspalten im Backofen einkochen. [O]



Die Obstspalten in große Gläser schichten und mit dem Sud begießen. [R]



Kerne oder Steine herausschneiden und Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden. [T]



Ein Backblech mit Wasser bedecken und die Gläser darauf stellen. [E]



Etwa 1,5 kg Früchte waschen, schälen und vierteln. [A]

Wenn die Reihenfolge stimmt, verrät dir das Lösungswort,
wer das Papier zerrissen hat:

--	--	--	--	--	--	--	--

Probiere das
Rezept doch mal aus,
z. B. mit Äpfeln oder
Birnen!