

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koche auf Vorrat!

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen
Einrichtungen"

Obst, Gemüse, Pilze, Obst- u. Beerensäfte, Mus, Marmelade, Kraut u.
Latwerge

Hotop, Max

Öflingen, [1905]

Frischhaltungs-Anweisungen für Obst

urn:nbn:de:bsz:31-56700

ersterer wird dann mit den Gläsern an einen kühlen aber durchaus zugfreien Ort gestellt. Es geht auf diese Weise die Abkühlung schneller von statten, und dadurch auch der Frischhaltungsprozeß größerer Mengen Obstes ebenfalls schneller. Hat man zwei Apparate zur Verfügung, so kann man umschichtig und dadurch wesentlich schneller arbeiten.

Die Aufbewahrung der Gläser hat möglichst kühl, trocken und dunkel zu geschehen. In einem kühlen, trockenen Raum leiden die Gummiringe nicht und die Gläser sind einem nachträglichen Verderben entzogen. Dunkel sollte der Raum sein, da einige Früchte in den Gläsern an ihrer Farbe leiden würden.

Der beste Raum ist ein guter Keller. In diesem läßt man sich vom Tischler ein Holzgestell herrichten, auf welchem die Gläser ihren Platz finden.

Frishhaltungs - Anweisungen.

Nach der Reifezeit der einzelnen Obstarten geordnet.

1. Erdbeeren.

Die zum Frishhalten bestimmten Erdbeeren dürfen nicht überreif, aber auch nicht zu unreif sein, sie müssen möglichst festes Fleisch haben, großfrüchtig sein und entweder eine ganz weiße oder lebhaft rote Färbung haben. Besonders bewährt haben sich die Sorten Weiße Ananas, Laxtons Noble, König Albert von Sachsen und Tucunda. Die Früchte müssen möglichst früh am Morgen gepflückt werden, nachdem der Tau von den Früchten abgetrocknet ist. Zum Pflücken bedient man sich am besten einer sog. Pflückschere, hierdurch werden die Früchte am wenigsten beschädigt. Dann werden die Früchte von den Stielen und Kelchblättern dadurch befreit, daß diese von der Frucht abgedreht, nicht herausgezogen werden. Letzteres muß entschieden vermieden werden, da sonst die Früchte beim Erhitzen zerfallen. Sollten die Früchte sehr unsauber sein, was aber nicht vorkommen sollte, da sie durch Bedecken des Bodens mit Holzwohle zc. leicht davor geschützt werden können, so müssen sie natürlich gewaschen werden. Dieses geschieht durch Abspülen in einem Haarsieb.

Nun werden die Früchte vorsichtig in einen möglichst weiten, aber flachen Kochtopf gelegt, mit der vorher gekochten und abgekühlten Zuckerlösung übergossen, bereitet aus 1 Kg. Zucker auf 1 Ltr. Wasser, reichend für zehn Pfd. Früchte. Die Früchte werden nun auf's Feuer gesetzt und langsam auf 90° Celsius erwärmt. Nachdem dieses geschehen, wird der Topf auf 24 Stunden fortgestellt. Nun werden die Erdbeeren recht vorsichtig in die Gläser gefüllt, die Zuckerlösung darüber gegossen und langsam bis 80° Celsius erwärmt. Diesen Wärmegrad läßt man 10 Minuten auf die Früchte einwirken.

Auf diese Weise frischgehaltene Erdbeeren verlieren ihre Farbe nicht, bleiben fest und füllen den Raum im Glase vollständig aus.

Da die Erdbeeren sehr viel Saft ziehen, so wird es vorkommen, daß noch genügend Zuckerlösung übrigbleibt. Diese filtriert man durch ein dichtes Tuch, füllt sie in Saftflaschen, erhitzt sie ca. 10 Minuten auf 90° und gewinnt so noch einen vorzüglichen Erdbeerjaft.

2. Unreife Stachelbeeren.

Hierzu wählt man möglichst kleine Früchte deutscher Sorten, da die englischen großfrüchtigen Sorten eine zu dicke und harte Schale haben. Die gereinigten Früchte werden vom Stiele und Kelche befreit, mit einem dünnen Hölzchen mehrmals durchstochen und dann möglichst fest in die Gläser gefüllt. Dann wird die vorher bereitete Zuckerlösung, bestehend aus 750 gr. Zucker auf ein Liter Wasser, darübergegossen, und werden die Früchte ca. 20 Minuten bei 90° erhitzt. Diese Stachelbeeren sind eine prachtvolle erfrischende Zuspelse im Winter zum Dshensfleisch.

Die reifen Stachelbeeren werden genau so sterilisiert, sind aber nicht so aromatisch und erfrischend wie die unreifen Stachelbeeren.

Stachelbeerkompott.

Unreife Stachelbeeren werden gesäubert, vom Kelche und Stiel befreit, in einen hierzu geeigneten Kochtopf getan und auf's Feuer gestellt. Dann nimmt man auf 10 Pfd. Früchte vier Klg. Zucker, (möglichst feinen Kristallzucker) und $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, gibt dieses dazu und läßt die Früchte langsam zum Kochen kommen. Nach einmaligem Aufwallen nimmt man den Topf vom Feuer, läßt die Früchte erkalten, füllt sie dann in die Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90°.

3. Kirschen.

Unter den Kirschen gibt es süße Kirschen und saurere. Beide Arten eignen sich gleich vortrefflich zum Sterilisieren, sofern sie möglichst festes Fleisch, gutes Aroma und vorteilhafte Größe haben.

Diese Eigenschaften besitzen unter den Süßkirschen die meisten Knorpelkirschenforten, unter den Sauerkirschen die Amarellensorten.

Jedoch wählt man mit Vorliebe nur die dunklen Sorten, weil die roten beim Sterilisieren leicht die Farbe verlieren und dann im Glase häßlich aussehen.

Als die geeignetsten Sorten gelten von Süßkirschen die spanische schwarze Knorpelkirsche und die Leberkirsche, von den Sauerkirschenforten namentlich die große lange Kottkirsche, meist Schattenmorelle genannt. Sämtliche zum Sterilisieren bestimmten Sorten müssen reif sein, ohne jedoch überreif zu sein. In manchen Jahren, namentlich in trockenen, haben die Kirschen gerne „Maden“, worauf unbedingt zu achten ist.

Die Kirschen können auf verschiedene Weise sterilisiert werden.

a) Süße Kirichen.

Hierzu können sämtliche Süßkirichen, wie auch die Sauerkirichen genommen werden.

Die verlesenen und gesäuberten Früchte werden vom Stiel befreit, dann werden sie möglichst fest in Gläser gefüllt. Für Süßkirichen nimmt man dann eine Zuckerlösung, hergestellt aus 300 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, für Sauerkirichen eine solche von 750 gr., gießt dieselbe darüber und dünstet die Früchte in den Gläsern 10 Minuten bei 90° Celsius.

b) Saure Kirichen.

Hierzu nimmt man nur Sauerkirichen. Der Stiel wird bei diesen Früchten belassen, oder auch zur Hälfte gekürzt. Die Kirichen werden ebenfalls möglichst fest in die Gläser gefüllt. Dann wird eine Lösung von 1 Ltr. Essig, 750 gr. Zucker, einigen Nelken und etwas Zimmt, je nach gewünschtem Geschmack bereitet, gekocht und geläutert und nach dem Erkalten über die Kirichen in den Gläsern gegossen. Die Früchte werden ebenfalls 10 Minuten bei 90° gedünstet.

c) Kirichenkompott.

Hierzu kann man auch überreife, geplatze oder sonst zum Sterilisieren als ganze Frucht unbrauchbare Kirichen benutzen. Jedoch dürfen dieselben natürlich nicht angefault oder sonst wie in Fäulnis oder Gährung übergegangen sein. Die Früchte werden entsteint und in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gestellt. Man fügt man möglichst feinen Zucker dazu, man rechnet auf 5 Kg. Früchte $\frac{1}{2}$ Kg. Zucker. Unter fleißigem Rühren werden die Früchte zum Kochen gebracht. Nach einmaligem Aufwallen nimmt man den Topf vom Feuer und läßt die Früchte darin erkalten. Alsdann füllt man die Frucht in die Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

Wenn in manchen Jahren durch ungünstige Witterungsverhältnisse die Früchte schnell plazen und unansehnlich werden, ist durch diese billige Verwertungsart auch die Verwendung solcher Früchte gesichert. Dazu hat das Kompott einen ganz vorzüglichen Geschmack und eignet sich ganz ausgezeichnet als Zuspelze zu allen Fleisch- und Mehl-Speisen.

4. Grüne Nüsse.

Unter grünen Nüssen versteht man die unreifen Nüsse des Walnußbaumes, welche ein sehr feines, namentlich aber sehr gesundes Kompott liefern.

Die Nüsse müssen den nötigen Reifegrad erreicht haben, d. h. sie dürfen weder zu jung, noch zu alt sein. Der innere Kern muß bereits vorhanden sein, während die Umhüllung desselben, die spätere harte Schale, noch vollständig weich sein muß, sodaß die Frucht leicht mit einer Nadel

durchstochen werden kann. Diese Eigenschaften hat die Frucht ungefähr um den 1. Juli herum, zu welcher Zeit sie also gepflückt werden muß.

Die Nüsse können in Zucker wie auch in Essig sterilisiert werden.

In beiden Fällen werden die Nüsse mit einem spitzen Hölzchen mehrmals durchstochen. Dann werden sie in kaltes, frisches Wasser gelegt, in welchem sie so lange verbleiben, bis sie vollständig schwarz geworden sind, was in ungefähr 14 Tagen der Fall sein wird. Das Wasser muß natürlich jeden Tag erneuert werden.

Nach dieser Zeit werden die Früchte möglichst fest in die Gläser gefüllt. Bei Nüssen in Zucker werden dieselben mit einer Zuckerlösung, 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, und einigen Nelken übergossen und ca. 20 Minuten lang bei 100° sterilisiert.

Bei Nüssen in Essig werden die in die Gläser gefüllten Früchte mit einer vorher gekochten und wieder erkalteten Zuckereßiglösung, bestehend aus 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Essig, etwas Nelken und Zimmt, übergossen und dann ebenfalls 20 Minuten sterilisiert.

Weisse Nüsse.

Um den 1. Juli herum gepflückte grüne Nüsse werden geschält, worauf sie sofort in kaltes Wasser gelegt werden. Hierauf werden sie in kochendes Wasser getan. In demselben werden sie so lange gekocht, bis man sie mit einem spitzen Hölzchen leicht durchstechen kann. Dann werden sie vorsichtig herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt, in welchem sie erkalten müssen. Dann legt man sie in die Gläser, gießt die vorher gekochte Zuckerlösung, bestehend aus 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, darüber und erhitzt 10 Minuten bei 90°.

5. Grüne Mandeln.

Um den 1. Juli herum gepflückte grüne Mandeln werden mit einer Nadel mehrmals durchstochen. Dann werden sie in kochendes Wasser getan, in welchem sie einigemal zum Aufwallen gebracht werden. Abgekühlt, werden sie in die Gläser gefüllt, die übliche Zuckerlösung, 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, darübergegossen und in den Gläsern 10 Minuten bei 100° sterilisiert.

6. Johannisbeeren.

Die zum Frischhalten geeignetsten Johannisbeeren sind die großfrüchtigen Sorten „Große rote Kirsch“ und die „Weiße Holländische.“

Nachdem die Früchte, wenn nötig, möglichst schnell gewaschen, werden sie mit einer silbernen Gabel vorsichtig abgebeert und in einen geeigneten Kochtopf gebracht. Dann wird eine Zuckerlösung, bestehend aus 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, hergestellt, dieselbe zum Abkühlen gebracht und, wenn dieses geschehen, über die Früchte gegossen. Sodann werden sie in dem Kochtopf auf 90° erwärmt, und zwar 10 Minuten lang. Darauf

werden sie auf 24 Stunden fortgestellt. Tags darauf werden die Früchte vorsichtig in die Gläser gefüllt, der nötige Saft wird dazugegossen und die Früchte werden in den Gläsern bei 80° sterilisiert.

Die Johannisbeeren sind eine ganz vortreffliche Zuspeise zum Ochsenfleisch. Da die Früchte sehr billig, sollten sie viel mehr als bisher Verwendung finden.

Da durch die in den Früchten enthaltenen Samen oft Unzuträglichkeiten entstehen, indem dieselben sich zwischen die Zähne setzen, so empfiehlt es sich, auch obengenannte Sorten mit einer spitzen Federspule vorsichtig am Stielende zu durchstechen, damit die Kerne herausfallen. Die weitere Behandlung ist dieselbe, wie bei den Johannisbeeren angegeben.⁹

7. Himbeeren.

Sorgfältig gepflückte Himbeeren werden vorsichtig in einen möglichst weiten Kochtopf gelegt. Alsdann wird eine Zuckerslösung, bestehend aus 500 gr. Zucker mit 1 Ptr. Wasser gekocht und erkaltet über die Früchte gegossen. Dann werden sie langsam ca. 10 Minuten lang auf 80° erhitzt, worauf sie auf 24 Stunden fortgestellt werden. Tags darauf werden die Früchte in die Gläser gefüllt, der Saft darübergegossen und die Himbeeren ca. 10 Minuten bei 75° erhitzt.

So behandelt, füllen die Früchte den Raum im Glase vollständig aus. Sollte noch Saft übrig bleiben, filtriert man denselben durch Papier, füllt ihn in Saftflaschen und dünstet ihn ca. 10 Minuten bei 90°.

8. Brombeeren.

Brombeeren werden genau so behandelt wie Himbeeren.

9. Maulbeeren.

Von den Maulbeeren kennt man weiß-, rot- und schwarzfrüchtige Sorten, welche sich gleich vorzüglich zum Sterilisieren eignen. Man wähle hierzu die Früchte nicht vollständig reif, da sie in diesem Zustande pikanter schmecken. Die Früchte werden möglichst fest in die Gläser gefüllt, eine Zuckerslösung von 500 gr. Zucker auf ein Ptr. Wasser wird darübergegossen, und die Früchte werden in den Gläsern 10 Minuten bei 75° sterilisiert. Die Maulbeeren sind eine angenehme Zuspeise zu verschiedenen Braten, sie sollten in denjenigen Teilen Deutschlands, wo sie gut gedeihen, viel mehr Verwendung finden.

10. Heidelbeeren.

Die Früchte werden sauber verlesen und in vielem Wasser gewaschen. Man läßt sie dann sofort abtropfen. Hierauf werden sie möglichst fest in die Gläser gefüllt, eine Zuckerslösung, bestehend aus 500 gr. Zucker auf ein Ptr. Wasser, wird darübergegossen und die Beeren in den Gläsern 10 Minuten bei 80° erhitzt.

11. Aprikosen.

Die Aprikosen sind mit ihrem feinen und aromatischen Geschmack die beliebtesten Früchte zum Frischhalten. Es eignen sich aber nicht alle Sorten gleich gut zu diesem Zwecke. Die Aprikosen sollen möglichst in der ganzen Frucht gleichmäßig reifes, hellgelbes Fleisch besitzen und sich leicht vom Steine lösen. Die besten Sorten, die diese Eigenschaften besitzen, sind die „Ambrosia Aprikose“ und die „Aprikose von Breda“.

Die Früchte können in verschiedener Form zum Eindünsten genommen werden. Die kleinen Früchte werden am vorteilhaftesten ganz gedünstet, mittelgroße und große Früchte dagegen halbiert und geschält.

Ein Haupterfordernis zum guten Gelingen ist der nötige Reifegrad der Frucht. Dieselbe darf keinesfalls in der Reife zu weit vorgeschritten, aber auch nicht zu unreif sein.

Das Schälen der Früchte darf nur mit einem Hornmesser geschehen, da andernfalls die schöne gelbe Farbe des Fleisches verloren geht. Damit das Schälen schnell von statten geht, werden die Früchte in ein Haarsieb getan und dieses mit den Früchten auf einen Augenblick in kochend heißes Wasser getaucht, um sofort wieder in möglichst kaltem Wasser abgekühlt zu werden. Hierdurch platzt die Haut und löst sich leicht und ohne Beschwerden von dem Fruchtfleisch ab. Hierauf werden die Früchte halbiert und die Steine entfernt.

Die so behandelten Früchte werden nun so in die Gläser gefüllt, daß die Schnittflächen nach unten, die runden Außenseiten aber nach außen, dem Glasrande zukehrt, zu liegen kommen. Hierdurch wird nicht allein der Raum im Glase gut ausgenutzt, sondern auch ein schöneres Aussehen erzielt.

Um den Früchten ein besseres Aroma zu verleihen, empfiehlt es sich, für jedes Glas ca. sechs Steine aufzuschlagen, deren Kerne, nachdem sie abgeschält worden, dem Glase mit einverleibt werden. Sie werden so hineingetan, daß sie von außen nicht sichtbar sind, etwa so, daß sie von den einzelnen Fruchthälften bedeckt werden.

Dann wird eine Zuckerlösung, bestehend aus 500 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, darübergegossen und die Früchte werden 15 Minuten bei 80° erhitzt.

Ganz eingelegte Früchte erfordern eine Dünstzeit von 20 Minuten bei 90°.

Aprikosen in Zuckereffig.

Gute reife, jedoch nicht überreife Aprikosen werden halbiert, entsteint und wie oben angegeben in die Gläser gefüllt. Hierauf wird eine Zuckereffiglösung, bereitet aus 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Weineffig, etwas Nelken und Zimmt, welch' letztere in ein Säckchen gebunden werden, unter fleißigem Abschäumen gekocht, bis sie klar geworden ist. Erkaltet wird die Lösung über die Früchte gegossen, welche dann 10 Minuten bei 80° erhitzt werden.

12. Mirabellen.

Die Mirabellen sind von allen Früchten die beliebtesten und gesuchtesten. Dieselben müssen eine schöne goldgelbe Farbe haben, besonders aromatisch und möglichst groß sein. Die Schale hat unbedingt fein und zart zu sein. Die feinste aller Mirabellenarten ist die sog. „Mezer Mirabelle“, eine ebenso vorzügliche Sorte ist die „Mirabelle von Nancy“.

Ein unbedingtes Erfordernis beim Sterilisieren von Mirabellen ist der richtige Reifegrad. Sie dürfen bei schon goldgelber Farbe noch nicht weich sein, sondern müssen dem Finger beim Drücken noch Widerstand leisten, sie müssen hartgelb sein, wie der technische Ausdruck lautet.

Die Früchte werden, nachdem die Stiele entfernt worden, in klarem Wasser sorgfältig gewaschen und womöglich mit einem trockenen Tuche einzeln abgetrocknet. Dann werden sie möglichst fest in Gläser gefüllt, die Zuckerlösung, bestehend aus 500 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, darübergegossen und die Früchte 10 Minuten möglichst langsam bei 90° erhitzt.

Mirabellen Kompott.

Leider ist man nicht immer in der Lage, namentlich wenn man die Mirabellen nicht im eigenen Garten ernten kann, sondern sie auf dem Markte kaufen muß, solche Früchte zu erhalten, welche sich als ganze Früchte zum Sterilisieren eignen. Auch kommt es häufig vor, daß, hervorgerufen durch ungünstige Witterungseinflüsse, wie z. B. Regen, die Mirabellen plagen und unansehnlich werden. Solche Früchte werden am besten alle als Kompott sterilisiert.

Die Mirabellen werden halbiert, die Steine entfernt, schlechte oder beschädigte Stellen ausge schnitten. Dann werden die Früchte in einen geeigneten Kochtopf getan. Auf drei Kg. Früchte rechnet man $\frac{1}{2}$ Kg. möglichst feingemahlten Zucker. Unter fleißigem Rühren werden nun die Früchte möglichst langsam zum Kochen gebracht. Nach einmaligem Aufwallen derselben nimmt man den Topf vom Feuer und läßt die Früchte darin erkalten. Hierauf füllt man das Kompott in die Gläser und dünstet 10 Minuten bei 90° Celsius.

13. Reineklauden.

Die Reineklauden ergeben bei richtigem Sterilisieren eine ebenso schöne, als schmackhafte Zuspäße, welche den Mirabellen nicht viel nachsteht. Es ist unbedingt notwendig, daß man von den vielen Sorten die richtige wählt, nämlich die „Große grüne Reineklaude“, die einzige und beste zum Sterilisieren. Die Früchte müssen wohl ausgebildet sein, aber durchaus noch nicht reif, sie müssen so fest sein, daß die Frucht beim Drücken nicht nachgibt. Nachdem die Früchte mit einem feuchten Tuche sauber abgerieben sind, werden sie mit einem spitzen Hölzchen mehrmals durchstochen. Der Stiel kann belassen, aber auch entfernt werden.

Dann werden die Früchte möglichst fest in die Gläser gefüllt, die Zuckertlösung, bestehend aus 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, wird darübergegossen und die Früchte in den Gläsern 15 Minuten bei 80° möglichst langsam erhitzt.

Reineklauden in Zuckereffig.

Vollständig harte Früchte werden, indem der Stiel belassen bleibt, sauber mit einem weichen Tuche abgewischt, mehrmals mit einem spitzen Hölzchen durchstochen und möglichst fest in die Gläser gefüllt. Dann bereitet man sich die Zuckereffiglösung, 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Weinessig, etwas Nelken und Zimmt, gießt die Lösung erkaltet über die Früchte und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

14. Pfirsiche.

Beim Eindünsten der Pfirsiche ist zu berücksichtigen, zu welchem Zwecke dieselben später dienen sollen. Hiernach hat man die Wahl der Sorten und die Güte der Pfirsiche und deren Reifegrad wohl zu beachten.

So z. B. kann man bei zum Kompott bestimmten Pfirsichen die billigen sogenannten Weinbergpfirsiche wählen, deren Reife noch nicht weit vorgeschritten zu sein braucht, während man zu Bowlen nur die feinsten Spalierepfirsiche verwenden darf, welche baumreif sind und deren Aroma somit am weitesten vorgeschritten ist. Natürlich dürfen sie auch nicht zu reif sein, andernfalls sie beim Erhitzen zerfallen würden.

Alle zum Eindünsten bestimmten Pfirsiche müssen jedoch möglichst weißes Fleisch haben und sich unbedingt vom Stein lösen. Diese letztere Haupteigenschaft ist leider nur wenigen Sorten eigen. Die besten und geeignetsten Sorten sind unstreitig die „Große Mignon,“ „Madeleine blanche“ und „Madeleine rouge.“

Da die Pfirsiche bekanntlich eine dicke, unverdauliche Haut haben, so muß dieselbe entfernt werden. Dieses geschieht dadurch, daß man die Früchte vorsichtig in ein Haarsieb legt, dieses mit den Früchten in heißes Wasser taucht und so lange darin beläßt, bis die Haut einzuzhumpfen beginnt, was je nach dem Reifegrad der Früchte in 1–3 Minuten geschehen sein wird. Dann wird das Sieb mit den Früchten sofort in kaltes Wasser getaucht, wodurch die Haut platzt und sich somit sehr leicht von der Frucht abscheidet. Das Schälen hat stets mit einem Horn- oder Bronzemesser zu geschehen. Alsdann werden die Früchte halbiert, recht vorsichtig von den Steinen befreit und sauber mit den Schnittflächen nach innen in die Gläser gefüllt.

Zur Erzielung eines besseren Aromas werden für jedes Glas 5–6 Steine zer schlagen, die Kerne geschält und die geschälten Kerne so in die Gläser gefüllt, daß sie, von den einzelnen Fruchthälften bedeckt, äußerlich nicht sichtbar werden. Dann wird die übliche Zuckertlösung, 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, darübergegossen und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

15. Feigen.

Diese nur in äußerst günstigen Lagen in Deutschland gedeihende Frucht wird folgendermaßen eingedünstet. Man nimmt reife, aber ja nicht überreife Früchte, durchsticht diese mit einem Hölzchen mehrmals, füllt sie in die Gläser und gießt die übliche Zuckerlösung, 500 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, darüber. Die Gläser werden 20 Minuten bei 90° erhitzt.

16. Zwetschen.

Die zum Eindünsten bestimmten Früchte müssen nicht nur möglichst groß, sondern auch tief dunkelblau gefärbt sein. Ins rötliche schimmernde werden nie schön. Die „Hauszwetsche“, namentlich aber die „Italienische Zwetsche“, in vielen Gegenden „Eierzwetsche“ genannt, sind hierzu die geeignetsten Sorten, da sie nicht allein den feinsten Geschmack, den „echten“ Zwetschengeschmack haben, sondern auch sich vortrefflich vom Stein lösen.

Die Zwetschen können auf verschiedene Art frischgehalten werden.

1. Zwetschen in Zucker.

Möglichst schöne große Früchte, welche nicht zu reif sein dürfen, werden zwecks späteren Schälens in ein Haarsieb getan; dann werden diese Früchte im Sieb in kochend heißes Wasser getaucht, so lange, bis die Haut einschrumpft, was in ca. zwei Minuten der Fall sein wird. Dann werden die Früchte herausgenommen und sofort in kaltes Wasser getan, wobei die Haut platzt und leicht entfernt werden kann. Da die Haut hart und bitter ist, sollte sie stets entfernt werden.

Die so geschälten Früchte werden in die Gläser gefüllt. Die übliche Zuckerlösung, 750 gr. auf ein Ltr. Wasser, wird darübergegossen und Alles 20 Minuten bei 80° erhitzt.

Um das ganze Jahr hindurch „Zwetschenfuchen“ zu haben, bewahrt man die Zwetschen folgendermaßen frisch. Die Früchte werden sauber mit einem Tuche abgewischt, halbiert, von den Steinen befreit, diese Hälften nochmals halbiert, in die Gläser möglichst fest gefüllt und ohne Zuckerlösung in den Gläsern langsam 10 Minuten bei 80° gedünstet.

2. Zwetschen in Zuckereßig.

Möglichst große, ausgejucht schöne, nicht zu reife Zwetschen, deren Stiel belassen bleiben muß, werden mit einem Tuche sauber abgewischt und in die für sie bestimmten Gläser gefüllt. Vorher wird eine Zuckereßiglösung, bestehend aus 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Weinessig, etwas Zimmt und Nelken, welsch letztere in ein Müllläppchen eingebunden werden, bereitet; später wird diese erkaltet über die Früchte gegossen und Alles bei 95° erhitzt.

3. Zwetschenkompott.

Hierzu eignen sich reife, ja sogar überreife Früchte, oder sonst zum Sterilisieren als ganze Frucht unbrauchbare Zwetschen. Jedoch dürfen diese

natürlich nicht angefault oder sonstwie in Fäulnis oder Gährung übergegangen sein.

Die Früchte werden entsteint und in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gesetzt. Man fügt man auf ca. 3 Kg. Früchte $\frac{1}{2}$ Kg. möglichst feinen Zucker hinzu und läßt die Früchte unter fleißigem Umrühren langsam kochen. Nach einmaligem tüchtigem Aufwallen nimmt man den Topf vom Feuer und läßt die Früchte darin erkalten. Alsdann füllt man sie in die Gläser und dünstet ca. 10 Minuten bei 90° Celsius.

Wenn in manchen Jahren durch ungünstige Witterungseinflüsse die Früchte schnell plagen und dadurch unverkäuflich und unansehnlich werden, ist durch diese einfache, namentlich aber billige Verwertungsart auch die Verwendung solcher Früchte gesichert. Da obendrein das Kompott einen ganz vorzüglichen Geschmack hat, eignet sich dasselbe vorzüglich als Zuspeise zu allen Fleisch- und Mehlspeisen.

17. Cornelkirschen.

Die Früchte dieser in den Gärten häufig anzutreffenden Zierpflanze sind wegen ihrer pikanten Säure eine vorzügliche, erfrischende Zuspeise zum Ochsenfleisch. Die Früchte werden folgendermaßen frisch gehalten.

Möglichst reife Früchte werden möglichst fest in die Gläser gefüllt, die übliche Zuckerlösung, 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, wird darübergegossen. Die Früchte werden 10 Minuten langsam bei 90° erhitzt.

18. Birnen.

Von den mehr denn hundert verschiedenen Birnensorten, welche wir besitzen, eignen sich nur sehr wenige zum Frischhalten. Es müssen hierzu Sorten verwendet werden, die sich durch würzigen Geschmack, ferner möglichst festes, aber durchaus nicht steiniges Fleisch auszeichnen, welches sich beim Kochen nicht verfärben darf, also vollständig weiß bleiben muß. Man hat fast jede Gegend in Deutschland ihre zu diesem Zwecke ganz besonders geeigneten Sorten „Einnachbirnen“, wie sie ortsüblich heißen. In den nordöstlichen Provinzen sind es die „Bergamottebirnen“, in Braunschweig und Hannover die „Queenbirne“, der Schlesier hat die „Gute Graue“, der Nassauer seine „Beste Birne“ und der Schwabe seine „Gaishirtle“. Die feinste aller Einnachbirnen ist aber unstreitig die „Williams Christbirne“ die „Bartlet“ der Amerikaner.

Vor allen Dingen kommt es darauf an, daß die Birnen zum Eindünsten den richtigen Reifegrad besitzen. Dieser ist eingetreten, wenn man beim Drücken auf die Früchte am Stielende nur ein wenig merkbares Nachgeben verspürt, doch müssen die Kerne, wenn auch nicht gerade ganz schwarz, so doch schon dunkelbraun gefärbt sein.

Auch die Birnen können auf verschiedene Art eingedünstet werden.

1. Birnen in Zucker.

Die Früchte werden vorsichtig und namentlich gleichmäßig geschält, welches nur mit Bronzemessern zu geschehen hat. Der Stiel wird stets an

der Frucht belassen, höchstens wird er etwas eingefürzt. Er wird mit dem Messer abgeschabt, sodaß er weiß wird. Der Kelch wird durch gleichmäßiges Ausstechen aus der Frucht entfernt.

Kleine Birnsorten werden am vorteilhaftesten ganz belassen, während größere Früchte halbiert oder gevierteilt werden. In den beiden letzten Fällen wird das Kerngehäuse natürlich entfernt.

Nach dem Schälen werden die Früchte sofort in kaltes Wasser gelegt, welchem einige Tropfen Zitronensäure beigelegt werden können. Es hat dieses den Zweck, daß die Früchte nicht braun werden, was sie in andern Fällen, wenn sie der Luft ausgesetzt werden, sehr gern und schnell tun. Dann werden die Früchte in die Gläser gefüllt, die übliche Zuckerlösung, bestehend aus 600 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, wird darübergegossen, und die Früchte werden 30 Minuten lang erhitzt.

2. Birnen in Zuckereßig.

Hierzu wählt man nur kleine aromatische Sorten, wie oben angegeben. Diese werden auch genau gleich behandelt, nur wird anstatt der Zuckerlösung hier eine Zuckereßiglösung, bestehend aus 750 gr. Zucker auf ein Ltr. feinsten Weineßigs, sowie etwas Nelken und Zimmt, letztere in ein Mullfäcchen gebunden, gekocht. Nachdem diese über die Früchte gegossen, werden letztere 20 Minuten gedünstet.

19. Hagebutten.

Diese auch unter dem Namen „Paradies- oder Rosenäpfel“ gehenden Früchte der apfelrüchtigen Rose, *rosa pomifera*, sind eine vorzügliche und gesunde Zuspäße zu feinem Braten, auch dienen sie vielfach zum Belegen von Torten, Marzipan usw.

Die Früchte müssen bereits ihre volle Ausbildung und Reife erlangt haben, jedoch noch hart sein. Nachdem der Stiel und der Kelch durch Abschneiden mit einem Messer entfernt sind, werden die Samen mittelst einer Federpoße herausgeholt. Hierauf werden die Früchte in kaltem Wasser sauber gewaschen, damit auch die Härchen entfernt werden.

Dann werden die Früchte in die Gläser gefüllt und entweder mit einer Zuckerlösung, bestehend aus 900 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, oder mit einer Zuckereßiglösung, bestehend aus 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Essig, übergossen. Erhitzungsdauer 10 Minuten bei 90°.

20. Äpfel.

Wenn auch im Großen und Ganzen die Äpfel wegen ihrer langen Haltbarkeit weniger frischgehalten werden wie die übrigen Obstarten, da dieselben bei richtiger Wahl der Sorten und richtiger Aufbewahrung das ganze Jahr hindurch frisch zu haben sind, so kann es doch vorkommen, daß man gezwungen sein wird, die eine oder die andere Sorte frischzuhalten, wenn sie sich im frischen Zustande nicht mehr halten wollen.

Zum Eindünsten eignen sich fast alle Reinettenforten, auch Kalvillen, überhaupt alle solche Sorten, welche ein aromatisches Fleisch haben, hierzu gehören auch noch die „Borsdorfer.“

Die Früchte werden möglichst gleichmäßig geschält; bei den kleinen Früchten, welche ganz bleiben, wird das Kernhaus mittels eines Kernhausbohrers entfernt, bei den größeren Früchten, welche halbiert oder gevierteilt werden, wird das Kernhaus ausgeschnitten. Sofort werden die Früchte dann in kaltes Wasser, in welches einige Tropfen Zitronensaft hineingetan werden können, gelegt. Dann werden die Früchte in die Gläser gefüllt, die übliche Zuckerlösung, 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, wird darübergegossen und Alles ca. 15 Minuten gedünstet.

Apfelpompott.

Eine sehr wirtschaftliche Ausnutzung des Frischhalters hat man durch das auf Vorrat Kochen von Apfelpompott. Namentlich gilt dies auch für die Verwertung von Fallobst. Man hat durch die Herstellung einer Reihe von Gläsern mit Apfelpompott stets eine angenehme Beigabe zum Mittagstisch fertig zur Hand, und — die Kinder essen es so gerne. Zum Kompott wählt man möglichst saftige, angenehme säuerliche Früchte.

Die Früchte werden geschält, gevierteilt, und nach Entfernung des Kernhauses mit wenig Wasser auf's Feuer gesetzt. Dann wird Zucker nach Geschmack und etwas Vanille dazugegeben. Ohne zu rühren, müssen die Früchte vollständig verkochen. Dann wird die Vanille herausgenommen und dies Mus durch ein möglichst feines Haarsieb gerührt. Erfaltet wird es in die Gläser gefüllt und in denselben 20 Minuten bei 90° gedünstet.

21. Kirschäpfel.

Diese auch häufig unter dem Namen „Paradiesäpfelchen“ gehenden Früchte der Arten „*Pirus malus baccata* und „*cerasifera*“ werden leider noch zu wenig im Haushalte verwendet, trotzdem sie frischgehalten eine ganz vorzügliche Zuspäße abgeben.

Kirschäpfel in Zucker.

Nicht zu reife Früchte werden von der Blüte befreit, der Stiel wird zur Hälfte eingestutzt und mit einem Tuche sauber abgewischt. Ungeschält werden sie in die Gläser gefüllt, die übliche Zuckerlösung, 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, darübergegossen und 15 Minuten bei 90° erhitzt.

Kirschäpfel in Zukereßig.

Nicht zu reife Früchte werden wie oben angegeben behandelt. Die in die Gläser gefüllten Früchte werden mit einer vorher gekochten und erkalteten Zukereßiglösung, bestehend aus 1000 gr. Zucker auf ein Ltr. Weineßig, etwas Nelken und Zimmt, welche in ein Säckchen gebunden werden, übergossen und 15 Minuten bei 90° erhitzt.

22. Preiselbeeren.

Gut verlesene und sauber gewaschene Preiselbeeren werden ohne Wasser auf ein schwaches Feuer gesetzt. Auf ein K_g. Früchte rechnet man dann 1/2 K_g. Zucker. Die Früchte werden langsam zum Kochen gebracht, einmal aufwallen gelassen, dann abgekühlt in die Gläser gefüllt und in denselben 15 Minuten bei 90° erhitzt.

23. Berberitzen.

Diese sehr häufig in den Gärten als Zierstrauch angepflanzte Beerenart findet leider nicht die Beachtung, die sie verdient. Möglichst überreife Früchte, welche schon einen Frost bekommen haben, legt man möglichst fest, ohne die einzelnen Früchte von der Traube zu trennen, in die Gläser, gibt die übliche Zuckerlösung, 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, dazu und erhitzt 15 Minuten bei 90°.

Man kann auch die Samen aus den Früchten entfernen, bevor man sie in die Gläser füllt. Es geschieht dieses mit einer spitzen Federpose.

24. Kastanien.

Von in Deutschland gewachsenen, möglichst großfrüchtigen Kastanien (diese sind aromatischer wie die in Italien gewachsenen sogenannten Maronen) wird die äußere braune Schale entfernt. Hierauf werden die Früchte zwecks Entfernung der inneren bitteren Haut abgebrüht. Nachdem dieses geschehen und die Früchte erkaltet sind, werden sie in die Gläser gefüllt, mit einer Zuckerlösung, bestehend aus 750 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, übergossen und 20 Minuten bei 95–100° gedünstet.

25. Quitten.

Möglichst ausgewachsene reife Apfelquitten werden sauber geschält, nachdem sie vorher von der anhaftenden „Wolle“ mit einem groben Luche abgerieben worden, dann gevierteilt, das Kernhaus wird entfernt und sofort werden die Früchte in schwaches Salzwasser gelegt, damit die Früchte nicht braun werden. Wünscht man nun die Quitten weiß, so werden sie in vielem Wasser bei starkem Feuer blanchirt, wünscht man sie rot, so werden sie langsam bei wenig Wasser mit etwas Zucker so lange gekocht, bis sie rot geworden sind. Dann werden sie in die Gläser gefüllt, die Zuckerlösung, bestehend aus 900 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, wird darübergegossen und Alles 20–30 Minuten bei 90° gedünstet.

26. Ebereschen.

Die Früchte der süßen mährischen Eberesche oder Vogelbeere (*Sorbus aucuparia fructu dulcis*) werden genau so frisch gehalten wie Preiselbeeren, mit welchen Früchten sie auch im Geschmack große Ähnlichkeit besitzen.

Möglichst reife, jedoch noch nicht überreife Früchte werden sauber gewaschen, vom Kelche und Stiel befreit und genau so behandelt wie Preiselbeeren.

27. Weintrauben.

Nicht zu reife Weintrauben, gleichviel von welcher Farbe, werden so vollständig wie sie sind, also ohne die Beeren von den Trauben zu trennen, sauber gewaschen. Etwa beschädigte Beeren werden ausgemerzt. Dann werden die ganzen Trauben möglichst fest in die für sie bestimmten Gläser gefüllt, die Zuckerlösung, bestehend aus 500 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, wird darübergegossen und Alles ca. 15 Minuten möglichst langsam auf 75° sterilisiert.

Wünscht man die Beeren allein zu sterilisieren, so werden dieselben mit einer Scheere möglichst vorsichtig von der Traube entfernt. Das übliche Abreißen der Beeren von den Trauben darf unter keinen Umständen erfolgen, da sonst die Früchte ihres Saftes verlustig gehen würden.

28. Ananas.

Möglichst reife Früchte werden sauber geschält, halbiert, dann wird das „Herz“ aus der Frucht entfernt, die Frucht selbst, in kleine Würfel geschnitten, in die Gläser gefüllt, die Zuckerlösung, bestehend aus 300 gr. Zucker auf ein Ltr. Wasser, darübergegossen und 15 Minuten bei 90° erhitzt.

Ananas eignen sich nicht allein vorzüglich zu Kompott, sondern auch zu Bowlen.
