

# **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- und Beeren-Säfte, Mus, Marmelade, Kraut,  
Gelee und Latwerge

**Hotop, Max**

**Öflingen, 1911**

Die Frischhaltungs-Anweisungen für Obst

**urn:nbn:de:bsz:31-56733**

## Frischhaltungs-Anweisungen.

Nach der Reifezeit der einzelnen Obstsorten geordnet.

### 1. Erdbeeren.

Die zum Frischhalten 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 Jucunda. 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 sogen. 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 aus ihr 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 Holzwole etc. leicht davor geschützt werden können, so müssen sie natürlich gewaschen werden. Dieses geschieht, indem man die Früchte vor dem Abdrehen der Stiele in einem Gefäße mit Wasser abschwenkt. Dann werden sie zum Abtropfen vorsichtig nebeneinander auf ein Sieb gelegt.

### Rezept I.

Die so vorbereiteten Früchte werden vorsichtig in einen möglichst weiten, aber flachen Kochtopf gelegt, mit der vorher gekochten und abgekühlten Zuckerlösung, bereitet aus 1 kg Zucker auf 1 Liter Wasser, reichend für 10 Pfund Früchte, übergossen. Die Früchte werden nun aufs Feuer gesetzt und langsam auf 90° Celsius erwärmt. Wünscht man, daß die Erdbeeren ihre schöne Farbe nicht einbüßen, so empfiehlt es sich, bei dem Erhitzen etwas Saft von schwarzen Kirschen hinzuzufügen. Nachdem dieses geschehen, wird der Topf zugedeckt und auf 24 Stunden fortgestellt. Nun werden die Erdbeeren recht vorsichtig in die Gläser gefüllt, die Zuckerlösung wird darüber gegossen und alles langsam bis 75° Celsius erwärmt. Diesen Wärmegrad läßt man 15 Minuten auf die Früchte einwirken.

Auf diese Weise frischgehaltene Erdbeeren verlieren ihre Farbe fast 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 hiervon übrig bleibt. Diesen filtriert man durch ein dichtes Tuch, füllt ihn in Saftflaschen, erhitzt 15 Minuten auf 90° und gewinnt so noch einen vorzüglichen Erdbeersaft.

#### R e z e p t II.

Die wie angegeben vorbereiteten Früchte werden roh unter vorsichtigem Aufstoßen der Gläser möglichst fest in diese gefüllt, schichtweise mit möglichst feinem Zucker bestreut (auf ein  $\frac{1}{2}$  Liter-Glas ca. 1 Eßlöffel voll) und auf einen Tag fortgestellt. Tags nachher werden die in den Gläsern zusammengefallenen Früchte nachgefüllt, daß die Gläser voll werden, und hierauf 15 bis 20 Minuten möglichst langsam bei 75° C. erwärmt.

#### R e z e p t III.

Die vorbereiteten Erdbeeren füllt man roh in die Gläser, möglichst fest, ohne jedoch die Früchte zu drücken. Hierauf wird die gewünschte Zuckerlösung, 300—1000 g Zucker auf ein Liter Wasser, gekocht. Diese wird kochend auf die Erdbeeren gegossen, indem man die Gläser auf ganz nasse, mehrmals zusammengelegte Tücher stellt, um das Springen zu verhüten. Hierauf werden die geschlossenen Gläser in den Apparat gestellt und dieser 15—20 Minuten bei 75° erhitzt. Die durch die Zuckerlösung vorgewärmten Gläser kann man ruhig in heißes Wasser stellen, ohne das Springen derselben befürchten zu brauchen.

### 2. Unreife Stachelbeeren.

Hierzu wählt man möglichst kleine Früchte deutscher Sorten, da die englischen großfrüchtigen Sorten eine zu dicke und harte Schale haben. Die vorzüglichste Sorte hierzu ist die „Lange grüne“. Die gereinigten Früchte werden vom Stiele und Kelche befreit, mit einem dünnen Hölzchen mehrmals durchstoßen und dann möglichst fest in die Gläser gefüllt. Dann wird die vorher bereitete Zuckerlösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser darübergossen, und die Früchte werden ca. 20 Minuten bei 90° erhitzt. Diese Stachelbeeren eignen sich vorzüglich zu kleinen Törtchen und größeren Kuchen und sind eine prachtvolle, erfrischende Zuspeise im Winter zum Ochsenfleisch. Sollte, wie es häufig vorkommt, der Geschmack dieser unreifen Stachelbeeren nicht zusagen, so empfiehlt es sich, zu der Zuckerlösung ein Päckchen Oetkers Vanillezucker oder eine kleine Stange Vanille mitzukochen.

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

## Stachelbeer-Kompott.

Unreife Stachelbeeren werden gesäubert, vom Kelche und Stiel befreit, in einen hierzu geeigneten Kochtopf getan und aufs Feuer gestellt. Dann nimmt man auf 10 Pfund Früchte 4 kg Zucker (möglichst feinen Krystallzucker) und eine halbe 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 20 Minuten bei 90°.

### 3. Kirschen.

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

Die Eigenschaften besitzen unter den Süßkirschen die meisten Knorpelkirschen-Sorten, unter den Sauerkirschen die Amarellen und Weichseln.

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 Sauerkirschen namentlich die große lange Lotkirsche, 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) als süße Kirschen.

Hierzu können sämtliche Süßkirschen, wie auch Sauerkirschen genommen werden.

Die verlesenen und gesäuberten Früchte werden vom Stiel befreit, dann werden sie möglichst fest in die Gläser gefüllt. Für Süßkirschen nimmt man dann eine Zuckerlösung, hergestellt aus 300 g Zucker auf 1 Liter Wasser, für Sauerkirschen eine solche von 750 g, gießt dieselbe darüber und dünstet die Früchte in den Gläsern 20 Minuten bei 90° C.

#### b) als saure Kirschen.

Hierzu nimmt man nur Sauerkirschen. Der Stiel wird bei diesen Früchten belassen, oder auch zur Hälfte gekürzt. Die Kirschen werden ebenfalls möglichst fest in die Gläser gefüllt.

Dann wird eine Lösung von  $\frac{1}{2}$  Liter Essig,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und 750 g Zucker, einigen Nelken und etwas Zimt; je nach gewünschtem Geschmack, bereitet, gekocht und geläutert und nach dem Erkalten über die Kirschen in die Gläser gegossen. Die Früchte werden ebenfalls 20 Minuten bei  $90^\circ$  gedünstet.

#### c) Kirschenkompott.

Hierzu kann man auch überreife, geplatze oder sonst zum Sterilisieren als ganze Frucht unbrauchbare Kirschen benutzen. Jedoch dürfen dieselben natürlich nicht angefault oder sonstwie in Fäulnis oder Gärung übergegangen sein. Die Früchte werden entsteint und in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gestellt. Nun 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 20 Minuten bei  $90^\circ$  C.

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

#### 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, so daß die Frucht leicht durchstoßen werden kann. Diese Eigenschaft 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 durchstoßen. Dann werden dieselben ungefähr 14 Tage in kaltes Wasser gelegt, welches täglich zweimal erneuert werden muß. Nach dieser Zeit werden die Nüsse ca. 10 Minuten in kochendem Wasser blanchiert und auf ein Sieb gegossen. Man bereitet eine Zuckerlösung aus 1000 g Zucker auf 1 Liter Wasser und fügt Zimt nach Geschmack bei sowie einige Nelken. In dieser kochenden Zuckerlösung werden die

Nüsse ca. 5—10 Minuten aufgekocht, dann abgekühlt in die Gläser gefüllt und 20 Minuten lang bei 100° sterilisiert.

Bei Nüssen in Essig verfährt man ebenso, nur werden die Nüsse dann in einer Zucker-Essig-Lösung aufgekocht.

#### 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 solange 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. Alsdann legt man sie in die Gläser, gießt die vorher gekochte Zuckerlösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darüber und erhitzt 20 Minuten bei 90°.

#### 5. Grüne Mandeln.

Um den 1. Juli herum gepflückte grüne Mandeln werden mit einer Nadel mehrmals durchstoßen. 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 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darübergegossen und in den Gläsern 20 Minuten bei 100° sterilisiert.

#### 6. Johannisbeeren.

Die zum Frischhalten geeignetsten Johannisbeeren sind die großfrüchtigen Sorten „Große rote Kirsch“, die „Weiße Holländische“ und die schwarze „Bangup“, welche letztere namentlich von den Engländern gern genossen wird.

Nachdem die Früchte, wenn nötig, möglichst schnell gewaschen sind, werden sie mit einer silbernen Gabel vorsichtig abgebeert und in einen geeigneten Kochtopf gebracht. Dann wird eine Zuckerlösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser, hergestellt und, nachdem sie abgekühlt ist, über die Früchte gegossen. Nachdem das Ganze in dem Kochtopf auf 90° und zwar 20 Minuten lang erwärmt wurde, wird es 24 Stunden fortgestellt, vorsichtig in die Gläser gefüllt, der nötige Saft wird dazugegossen und alsdann die Früchte in den Gläsern 20 Minuten bei 80° sterilisiert.

Die Johannisbeeren sind eine ganz vortreffliche Zuspense zum Ochsenfleisch. Da die Früchte sehr billig, sollten sie viel mehr als bisher Verwendung finden. Auch finden sie in letzter Zeit sehr viel Verwendung als Heilmittel für Rheumatismus- und Gichtleidende.

Da durch die in den Früchten enthaltenen Samen oft Unzuverlässigkeiten 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 angegeben.

### 7. Himbeeren.

Sorgfältig gepflückte Himbeeren werden vorsichtig in einen möglichst weiten Kochtopf gelegt. Alsdann wird eine Zuckerlösung, bestehend aus 500 g Zucker mit 1 Liter Wasser, gekocht und erkaltet über die Früchte gegossen. Diese werden dann möglichst langsam bis auf 80° erhitzt und 24 Stunden fortgestellt. Darauf werden die Früchte in die Gläser gefüllt, der Saft darübergegossen und die Himbeeren ca. 15 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 oder durch ein Tuch, füllt ihn in Saftflaschen und dünstet ihn ca. 10 Minuten bei 90°.

### 8. Mischobst.

5 Pfund Kirschen entsteint, 3 Pfund Erdbeeren, 3 Pfund Stachelbeeren, 3 Pfund Johannisbeeren, 3 Pfund Himbeeren, 5 Pfund Zucker. Nachdem die Früchte gewaschen und sauber von Stiel und Blüten befreit sind, bringt man sie möglichst schnell, lagenweise mit dem dazwischen gestreuten Zucker in die Gläser und erwärmt sie (ohne den Ring dazuzutun) 10 Min. bei 90°. Abgekühlt füllt man die Gläser voll und erhitzt jetzt 20 Minuten bei 90°. Diese Früchte bilden nicht allein ein vorzügliches Kompott, sondern sind auch zu dem bekannten Pudding Tuttifrutti gut zu verwenden.

### 9. Brombeeren.

Brombeeren werden genau so behandelt wie Himbeeren.

### 10. Maulbeeren.

Von den Maulbeeren kennt man weiß-, rot- und schwarzfrüchtige Sorten, welche sich gleich vorzüglich zum Sterilisieren eignen, von denen die schwarzfrüchtigen aber doch die aromatischsten sind. 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 Zuckerlösung von 500 g Zucker auf 1 Liter Wasser wird darübergegossen und die Früchte werden in den Gläsern 20 Min.

bei 80° sterilisiert. Die Maulbeeren sind eine angenehme Zuspense zu verschiedenen Braten, sie sollten in denjenigen Teilen Deutschlands, wo sie gut gedeihen, viel mehr Verwendung finden.

#### 11. Heidelbeeren (Blaubeere, Bickbeere, Waldbeere).

Die Früchte werden sauber verlesen und in vielem Wasser gewaschen. Man läßt sie dann sofort abtropfen. Hierauf untermengt man die noch feuchten Beeren mit einem Holzlöffel möglichst gleichmäßig, am besten mit Grießzucker (auf 1 kg Beeren 140 g Zucker), füllt die einzuckerten Beeren unter öfterem Schütteln in die Gläser und sterilisiert bei 80° C. 20 Minuten.

Will man die Heidelbeere zu Torten und Kuchen verwenden, so füllt man die gewaschenen Beeren ohne Zucker in die Gläser und sterilisiert ebenfalls 20 Minuten bei 80°.

#### 12. 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 Eigenschaft 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 zugekehrt, 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. 6 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 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darübergegossen und die Früchte werden 20 Minuten bei 90° erhitzt.

Ganz eingelegte Früchte erfordern eine Dünstzeit von 25 Minuten bei 90°.

### Aprikosen in Zuckeressig.

Gute reife, jedoch nicht überreife Aprikosen werden halbiert, entsteint und wie oben angegeben in die Gläser gefüllt. Hierauf wird eine Zuckeressiglösung, bereitet aus 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig, etwas Nelken und Zimt, welche 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.

### 13. 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 muß unbedingt fein und zart sein. Die feinste aller Mirabellensorten ist die sogen. „Metzer 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 sind, 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 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darübergegossen und die Früchte 20 Min. möglichst langsam bei 80° erhitzt.

Um die Mirabellen frisch zu erhalten zu Torten und Kuchen, verfährt man folgendermaßen: Die Früchte werden sauber gewaschen, mit einem Tuche getrocknet, halbiert und entsteint in Gläser gefüllt und 20 Minuten bei 80° 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 platzen und unansehnlich werden. Solche Früchte werden am besten als Kompott sterilisiert.

Die Mirabellen werden halbiert, die Steine entfernt, schlechte oder beschädigte Stellen ausgeschnitten. Dann werden die Früchte in einen geeigneten Kochtopf getan. Auf 3 kg Früchte rechnet man  $\frac{1}{2}$  kg möglichst fein gemahlener 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 20 Minuten bei 90° C.

### 14. Reineklauden.

Die Reineklauden ergeben bei richtigem Sterilisieren eine ebenso schöne, als schmackhafte Zuspese, welche den Mirabellen nicht viel nachsteht. Es ist unbedingt notwendig, daß man von den vielen Sorten die richtige wählt, nämlich die „Große grüne Reineklode“, 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 Zuckerlösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser, wird darübergegossen und die Früchte in den Gläsern 15 Minuten bei 80° möglichst langsam erhitzt.

### Reineklauden in Zuckeressig.

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 Zuckeressiglösung, 750 g Zucker auf 1 Liter Weinessig, etwas Nelken und Zimt, gießt die Lösung erkaltet über die Früchte und erhitzt 10 Minuten bei 90° C.

## 15. 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, sogen. Weinbergpfirsiche wählen, deren Reife noch nicht weit vorgeschritten zu sein braucht, während man zu Bowlen nur die feinsten Spalierpfirsiche 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 unstrittig die „Große Mignon“, „Madeleine blanche“ und „Madeleine rouge“.

Da die dicke Haut der Pfirsiche bekanntlich unverdaulich ist, 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 solange darin beläßt, bis die Haut einzuschrumphen 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 zerschlagen, 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 Zuckerlösung, 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darübergewaschen und 20 Minuten bei 90° erhitzt.

Ein vorzügliches Kompott geben auch die Blutpfirsiche ab, welche sich, nebenbei gesagt, auch im Glase herrlich ausnehmen. Die beste Sorte hierzu ist der „Valparaiso Pfirsich“. Die Frischhaltung ist genau dieselbe wie bei den weißfleischigen Sorten, jedoch ist eine stärkere Zuckerlösung, 900 g Zucker auf 1 Liter Wasser, angebracht.

## 16. Feigen.

Diese nur in äußerst günstigen Lagen in Deutschland gezeigende Frucht wird folgendermaßen eingedunstet: 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 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darüber. Die Gläser werden 20 Minuten bei 90° erhitzt.

#### Feigenkompott.

Die Feigen werden gewaschen und mit Wasser bedeckt eine Nacht eingeweicht. Dann werden sie mit diesem Wasser aufs Feuer gesetzt, mit ganzem Zimt, Nelken und Zitronenschale gewürzt und langsam weichgeschmort (2—3 Stunden). Nach Geschmack gibt man etwas Rum an das abgekühlte Kompott, gibt es in die Gläser und dünstet 20 Minuten bei 90°.

#### 17. Zwetschen (Pflaumen).

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. Bühler Frühzwetschen.

Schöne nicht zu reife Früchte legt man zum Schälen in ein Haarsieb und taucht dasselbe eine halbe Minute in kochendes Wasser, danach rasch in kaltes Wasser und schält dann die Früchte mit einem Bronzemesser. Zuckerlösung 600 g auf ein Liter Wasser, 10 Minuten bei 80°.

##### 2. Zwetschen in Zucker.

Möglichst schöne große Früchte, welche nicht zu reif sein dürfen, werden zwecks späteren Schälen in ein Haarsieb getan; dann werden diese Früchte im Sieb in kochend heißes Wasser getaucht, solange, 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 g auf 1 Liter Wasser, wird darübergegossen und alles 20 Minuten bei 80° erhitzt.

Um das ganze Jahr hindurch „Zwetschenkuchen“ 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 20 Minuten bei 80° gedünstet.

### 3. Zwetschen in Zuckeressig.

Möglichst große, ausgesucht 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 g Zucker auf 1 Liter Weinessig, etwas Zimt und Nelken, welche letztere in ein Mulläppchen eingebunden werden, bereitet; später wird diese erkaltet über die Früchte gegossen und alles 10 Minuten bei 95° erhitzt.

### 4. 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 Gärung übergegangen sein.

Die Früchte werden entsteint und in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gesetzt. Nun 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 tüchtigen Aufwallen nimmt man den Topf vom Feuer und läßt die Früchte darin erkalten. Alsdann füllt man sie in die Gläser und dünstet ca. 20 Minuten bei 90° C.

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

### 18. Hollunder- oder Fliederbeeren.

Vollkommen reife Beeren des schwarzen Hollunders werden mit wenig Wasser und Zucker (1 kg Beeren, 125 g Zucker) aufs Feuer gebracht und möglichst langsam bis zum Aufwallen erhitzt. Abgekühlt werden die Beeren in die Gläser gefüllt und 20 Minuten bei 80° gedünstet.

### 19. 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 g Zucker auf 1 Liter Wasser, wird darübergossen. Die Früchte werden 20 Min. langsam bei 90° erhitzt.

## 20. 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. Nun hat fast jede Gegend in Deutschland ihre zu diesem Zwecke ganz besonders geeigneten Sorten „Einmachbirnen“, 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 Einmachbirnen 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, was nur mit Bronzemessern zu geschehen hat. Der Stiel wird stets an der Frucht belassen, höchstens wird er etwas gekürzt. Er wird mit dem Messer abgeschabt, so daß er weiß wird. Der Kelch wird durch gleichmäßiges Ausstechen aus der Frucht entfernt.

Kleine Birnensorten 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 das den Zweck, daß die Früchte nicht braun werden, was sie im anderen Falle, wenn sie der Luft ausgesetzt werden, sehr gern und schnell tun. Dann werden die

Früchte in Gläser gefüllt, die übliche Zuckerlösung, bestehend aus 600 g Zucker auf 1 Liter Wasser, wird darübergegossen und die Früchte je nach ihrem Reifegrad 5—30 Minuten bei 100° sterilisiert.

### 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 g Zucker auf 1 Liter feinsten Weinessig, sowie etwas Nelken und Zimt, letztere in ein Mullsäckchen gebunden, gekocht. Nachdem diese über die Früchte gegossen, werden sie 20 Minuten gedünstet.

### 3. Senfbirnen.

Die Birnen werden, wenn sie weichschalig sind, in der Schale, sonst geschält gekocht und dann auf ein Sieb gebracht. Der Saft wird zum Ansetzen der Sauce verwandt, gelangt aber meistens nur zur Hälfte zur Verwendung. Den Rest kann man gesondert aufbewahren oder zum Trinken verwenden. Auf ein Liter Saft nimmt man ein Liter kochenden Essig, den man vorsichtig mit 60—70 g Senf (gemahlen) verrührt hat, daß sich keine Klumpen bilden. Gleichzeitig hat man mit je einem Liter Birnenwasser etwa 300 g Zucker zum Kochen gebracht. Das Ganze gießt man vermischt über die Birnen in die Gläser, wobei man noch ein wenig Vanille oder Ingwer beifügen kann, und sterilisiert 30 Minuten bei 90°. Hat man keinen gemahlenden Senf, so kann man statt dessen kleine Mullbeutelchen mit ganzen Senfkörnern in die Gläser legen.

### 21. Hagebutten.

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

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 mittels einer Federpose 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 g Zucker auf 1 Liter Wasser, oder mit einer Zuckeressiglösung, bestehend aus 750 g Zucker auf 1 Liter Essig, übergossen. Erhitzungsdauer 20 Minuten bei 90°.

## 22. Aepfel.

Wenn auch im großen und ganzen die Aepfel wegen ihrer langen Haltbarkeit weniger frischgehalten werden wie die übrigen Obstsorten, 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 in frischem Zustande nicht mehr halten wollen.

Zum Eindünsten eignen sich fast alle Reinettensorten, 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 gelegt, in welches einige Tropfen Zitronensaft hineingetan werden können. Dann werden die Früchte in die Gläser gefüllt, die übliche Zuckerlösung, 750 g Zucker auf ein Liter Wasser, wird darübergegossen und alles ca. 20 Minuten bei 90° gedünstet.

### A p f e l k o m p o t t .

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

Die Früchte werden geschält, gevierteilt und nach Entfernung des Kernhauses mit wenig Wasser aufs 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. Erkalte wird es in die Gläser gefüllt und in denselben 20 Minuten bei 90° gedünstet.

### A e p f e l ( G o l d p a r m ä n e ).

Die Aepfel werden gleichmäßig geschält, gevierteilt und das Kernhaus ausgeschnitten und sofort in kaltes Wasser gelegt, dem etwas Zitronensäure zugesetzt ist. Man lasse die Schnitzen nicht länger im Zitronenwasser als notwendig. Hat man soviel Stücke, um ein Glas zu füllen, so lege man die Früchte fest in das Glas und übergieße dieselben mit Zuckerlösung (600 g Zucker auf 1 Liter Wasser).



Sind die Aepfel schon sehr weich, was im November-Dezember gewöhnlich der Fall ist, so genügt ein Dünsten von 10 Minuten bei 80°, da ein längeres Dünsten die Aepfel zu weich werden läßt.

### 23. 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 Zuspeise abgeben.

#### Kirschäpfel in Zucker.

Nicht zu reife Früchte werden von der Blüte befreit, mit einem Tuche sauber abgewischt und der Stiel wird zur Hälfte eingestutzt. Ungeschält werden sie in die Gläser gefüllt, die übliche Zuckerlösung, 750 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darübergegossen und 20 Minuten bei 90° erhitzt.

#### Kirschäpfel in Zuckeressig.

Nicht zu reife Früchte werden wie oben angegeben behandelt. Die in die Gläser gefüllten Früchte werden mit einer vorher gekochten und erkalteten Zuckeressiglösung, bestehend aus 1000 g Zucker auf 1 Liter Weinessig, etwas Nelken und Zimt, welche in ein Säckchen gebunden werden, übergossen und 15 Minuten bei 90° erhitzt.

### 24. Preiselbeeren.

Gut verlesene und sauber gewaschene Preiselbeeren werden ohne Wasser auf ein schwaches Feuer gesetzt. Auf 1 kg Früchte rechnet man dann  $\frac{1}{2}$  kg Zucker. Die Früchte werden langsam zum Kochen gebracht, einmal aufwallen gelassen, dann abgekühlt in die Gläser gefüllt und in denselben 20 Minuten bei 90° erhitzt.

### 25. 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 g auf 1 Liter Wasser, dazu und erhitzt 20 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.

### 26. Kastanien.

Von in Deutschland gewachsenen, möglichst großfrüchtigen Kastanien (diese sind aromatischer wie die in Italien ge-

wachsenen sogenannten Maronen) wird die äußere braune Schale entfernt. Hierauf werden die Früchte zwecks Entfernung der inneren bitteren Haut abgebrüht. Nachdem dies geschehen und die Früchte erkaltet sind, werden sie in die Gläser gefüllt, lagenweise mit Zucker bestreut (auf 1 Literglas ca.  $\frac{1}{4}$  Pfund) und 20 Minuten bei 95—100° gedünstet.

Wünscht man Maronengemüse herzustellen, so werden die Maronen in gewöhnlichem Wasser, nachdem sie geschält und abgebrüht worden sind, dreiviertel gar gekocht, hierauf in die Gläser gefüllt und trocken 30 Minuten lang erhitzt. Auch zu jedem anderen Zwecke sind trocken sterilisierte Maronen sehr zu empfehlen.

### 27. Quitten.

Möglichst ausgewachsene reife Aepfelquitten werden von der anhaftenden Wolle mit einem Tuche befreit, dann sauber geschält, hierauf gevierteilt, das Kernhaus entfernt und alsdann sofort 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 blanchiert, wünscht man sie rot, so werden sie langsam bei wenig Wasser mit etwas Zucker solange gekocht, bis sie rot geworden sind. Dann werden sie in die Gläser gefüllt, die Zuckerlösung, bestehend aus 900 g Zucker auf 1 Liter Wasser, wird darübergegossen und alles 20—30 Minuten bei 90° gedünstet.

### 28. Ebereschen (Vogelbeere).

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 Aehnlichkeit besitzen.

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

### 29. 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 Zucker auf 1 Liter Wasser, wird darübergegossen und alles ca. 20 Minuten möglichst langsam auf 80° sterilisiert.

Wünscht man die Beeren allein zu sterilisieren, so werden dieselben mit einer Schere 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.

### 30. Schlehen.

Dieselben werden am besten in Zuckeressig eingelegt, ähnlich wie man grüne Walnüsse frischhält. Man wählt möglichst große Früchte aus, nachdem sie bereits einen Frost bekommen haben, andernfalls sind sie zu streng. Diese Früchte werden in einem geeigneten Kochtopf mit so viel Wasser aufs Feuer gesetzt, bis sie damit bedeckt sind. Hierauf werden sie möglichst langsam bis zum Kochen gebracht. Währenddessen hat man sich eine Zuckerlösung bereitet, aus 1 kg Zucker auf 1 Liter Essig, mit etwas Nelken und Zimt hergerichtet, füllt die Schlehen in die Gläser, gießt die Zuckeressiglösung darüber und sterilisiert 10 Minuten bei 90° C.

### 31. 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 g Zucker auf 1 Liter Wasser, darübergegossen und 15 Minuten bei 90° erhitzt.

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

### 32. Apfelsinen (Orangen) in Scheiben.

Zucker wird mit wenig Wasser geschmolzen, geschäumt und dick eingekocht (bis er Faden zieht), dann verkühlt. Orangen werden geschält und die innere weiße Haut vorsichtig entfernt. Dann schneidet man die Orangen in Scheiben, entfernt alle Kerne, gibt sie in die Gläser, füllt mit dem Zucker auf und sterilisiert sofort 15 Minuten bei 80°. Man rechnet auf 1 Pfund Orangen, ohne die gelbe Schale gewogen, 1 Pfund Zucker.

