

# Aprikosen- und Kirschenverwertung

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **27 (1956)**

Heft 7

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-808148>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Kirschenzeit — Beerenzeit

### Ein Beeren-Rezept

Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren lassen sich sehr gut heiss einfüllen und ergeben sehr erfrischende Desserts. Sie eignen sich auch ganz besonders gut zu Birchermüesli.

Auf  $\frac{1}{2}$ -Liter-Einmachflasche rechne ich gut 500 g Beeren, 3—4 Löffel Wasser und zirka 7 Esslöffel Zucker. Wasser und Zucker zum Kochen bringen, die für eine Einmachflasche notwendigen gewaschenen Beeren dazu geben, nicht umrühren, nur mit der Pfanne etwas schütteln, um die Beeren nicht zu verletzen. Sobald sich am Rand der Pfanne Blasen bilden, die Beeren mit einer Lochkelle in die gut vorgewärmte, im heissen Wasser stehende Bülacherflasche füllen, bis etwa 1 cm unterhalb der Mündung, den zurückgebliebenen kochenden Saft bis randvoll darübergossen und sofort verschliessen.

Bei den Beeren muss darauf geachtet werden, dass keine Kerne zwischen Flaschenrand und Gummiring zu liegen kommen, da diese das luftdichte Verschliessen verhindern könnten.

### Aprikosen- und Kirschenverwertung

Die Aprikosenernte ist auch dieses Jahr wieder gross. Darum möchte ich jede Hausmutter ermuntern, etwas von diesen herrlichen Früchten einzumachen. Mit dem *Heisseinfüllen* ist dies ja so einfach und rasch gemacht, und die eingemachten Früchte schmecken im Winter noch wie frisch!

Ich verwende dafür mit Vorliebe Bülacherflaschen und jetzt auch die neuen Bülacher Universal-Gläser, die speziell zum Heisseinfüllen geschaffen sind.

Die Gläser müssen gut vorgewärmt werden und während dem Füllen im heissen Wasser stehen bleiben.

Ich mache einen Zuckersirup (Aprikosen benötigen sehr viel Zucker). Wenn dieser kocht, gebe ich soviel gewaschene und entsteinte Früchte in die Pfanne, dass nicht zu viele aufeinander liegen. Sobald diese zu kochen beginnen, fülle ich die Früchte mit dem praktischen Bülacher Lochlöffel ohne Saft bis zirka 1 cm unter den Flaschenrand in die gut vorgewärmten Flaschen ein, fülle mit kochendem Saft randvoll und verschliesse sofort. Um das Zerfallen der Früchte zu verhüten, fülle ich die grossen Gläser in 2 Malen ein und zwar gebe ich zuerst nur die Hälfte der für ein Glas nötigen Früchte in die Pfanne, erhitzte und fülle ein wie oben angegeben. Hernach lege ich die andere Hälfte der Früchte in den kochenden Sirup und beendige das Einfüllen wie gewohnt. Bei diesem Einfüllen in zwei Malen muss die Flasche im heissen Wasser stehen bleiben, und nach dem ersten Einfüllen sofort mit dem Glasdeckel zugedeckt werden. Auf diese Art und Weise bleiben mir die Früchte immer schön und ich kann sie auch im Winter noch sehr gut für Kuchen brauchen.

Für das Heisseinfüllen verwende ich nur schöne Früchte. Aus den weniger schönen mache ich Konfitüre und zwar fülle ich auch diese kochend in die Bülacherflaschen mit Glasdeckelverschluss ein. Ich erspare mir mit dieser Methode viel Aerger und Arbeit. Die Konfitüre trocknet mir nie mehr ein, sie bleibt frisch und behält ihr Aroma ausgezeichnet. Die Konfitüre wird wie gewohnt zubereitet, d. h. ich zerkleinere die Aprikosen, koche sie mit 700—1000 Gramm Zucker auf starkem Feuer, unter ständigem Umrühren, und fülle sie dann kochend in die gut vorgewärmten Flaschen bis auf 1 cm vom Rand ein. Den kleinen Leerraum fülle ich noch mit kochendem Wasser auf und verschliesse sofort.

Die Anschaffung von Bülacherflaschen für Konfitüre scheint wohl im Moment etwas teuer. Sie macht



Foto ATP

sich jedoch bezahlt dadurch, dass nicht alljährlich Paraffin, Cellophanpapier, Gummiringli usw. angeschafft werden müssen. Die Gummiringe der Einmachflaschen und Gläser kann ich hingegen einige Jahre verwenden.

Wer einmal Konfitüre heisseingefüllt hat, der bleibt bei dieser vorteilhaften Einmachart.

### Kirschenkonserven!

Ich empfehle jeder Hausmutter, Kirschen heiss einzufüllen.

Wie einfach ist doch diese Methode! Ich wasche und entstiele die Kirschen, nach belieben kann auch ein Teil entsteint werden.

Für das Kochen der Früchte nehme ich eine zweite Pfanne, und bereite einen Zuckersirup, Zucker nach Belieben! Sobald dieser Sirup kocht, gebe ich soviel Kirschen in die Pfanne, als ich für ein Glas benötige. Das Zuckerwasser sollte die Kirschen knapp decken. Kirschen nicht kochen lassen, nur zum Kochen bringen und sofort, ohne Saft, bis 1 cm unterhalb der Flaschenöffnung einfüllen, Saft aufkochen lassen und siedendheiss darüber giessen bis die Flasche fast überläuft. Sofort verschliessen. Wenn auch ein wenig Saft überfließt, so macht das gar nichts. Dies zeigt mir im Gegenteil, dass keine Luft mehr im Glas ist. So fülle ich ein Glas nach dem andern ein.

Kirschenkonfitüre fülle ich ebenfalls in die bewährten Bülacherflaschen oder -gläser mit Glasverschluss heiss ein. Es ist dies die sicherste Methode für alle Konfitüren. Ich kann dabei sogar Zucker sparen, da es nicht nötig ist, dass ich 1 kg Zucker auf 1 kg Früchte nehme. Ich bereite meine Konfitüre wie gewohnt zu und fülle diese, wenn sie dick genug ist, kochend heiss bis zirka 1 cm von der Flaschenöffnung in die *gut vorgewärmten Flaschen* oder Gläser ein. Dann fülle ich ganz auf mit kochendem Wasser und verschliesse sofort.