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

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 27 (1956)

Heft: 7

Artikel: Aprikosen- und Kirschenverwertung

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-808148

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 17.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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 ½-Liter-Einmachflasche rechne ich gut 500 g Beeren, 3— 4 Löffel Wasser und zirka 7 Esslöffel Zukker. 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 darübergiessen 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, erhitze 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.