

### Weintrauben-Marmelade.

Blaue Weintrauben werden von den Stielen gepflückt, wie die Ribisel im eigenen Saft gekocht, dann passirt und mit dem halben Gewichtstheil Zucker eingekocht.

Alle Früchte und Beeren können auf die hier geschilderten Arten zu Marmeladen gekocht werden.

### Heidelbeersalze.

Wenn die Beeren gut ausgeklaubt sind, werden sie gewaschen.

Man nimmt auf 2 Liter Beeren  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Zucker und läßt dies unter beständigem Umrühren kochen, bis die Masse fest ist. Da sich Heidelbeeren sehr leicht anbrennen, muß man aber immerwährend umrühren.

Sie halten sich zwei Jahre und darüber.

### Pflaumen-Marmelade.

Die frisch abgenommenen Pflaumen werden in eine tiefe Schüssel gegeben, mit kochendem Wasser übergossen, dann geschält und von den Kernen befreit, in einer irdenen Casserole auf das Feuer gebracht und unter stetem Umrühren gekocht. Auf  $1\frac{1}{2}$  Kilogramm solchen noch dünnen Mus werden 750 Gramm Zucker zum Faden gekocht, das Mus in den Zucker gegeben und unter stetem Umrühren dick eingekocht. Zum Schluß gibt man die feingehackten Schalen einer halben Pomeranze und den Saft einer Pomeranze dazu und läßt dies zusammen noch einige Minuten aufkochen.

### Quitten-Marmelade.

Die Quitten werden mit einem Tuche abgewischt, nicht geschält, das Kernhaus herausgestochen, mit nicht viel Wasser zum Feuer gebracht und weich gekocht. Dann drückt man die Quitten durch ein Sieb.

Auf  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Quitten kommen 375 Gramm Zucker, mit welchem man die Quitten unter beständigem Umrühren so lange kocht, bis sie sich von der Casserole lösen, dann gibt man die feingehackten Schalen einer Citrone und den Saft derselben dazu.

---

## Compot für den täglichen Gebrauch.

### Apfel-Purée.

Die geschälten Äpfel werden in Stücke geschnitten, mit Zucker und Wasser zugedeckt, gedünstet, bis sie zerfallen; säuerliche Äpfel eignen sich dazu.

Nach Geschmack kann man entweder Wein, Simonenschalen, Vanille, Zimmt oder jedes beliebige Gewürz beifügen.

### **Quitten mit Aepfel als Compot.**

8 Stück Quitten und 30 Stück Aepfel werden abgewischt, sammt Schale und Kerngehäuse in kleine Stücke geschnitten und weich gekocht, dann durch einen Seiher getrieben, 1 Kilogramm zum kurzen Faden gesponnenen Zucker dazu gegeben und nochmals aufgekocht. Da für einen einmaligen Gebrauch die Menge zu groß ist, kann sie, in Gläser gebracht, wie jedes Compot aufbewahrt werden.

### **Aepfel-Compot mit Gelée.**

Maschanzker-Aepfel werden geschält, halbirt, sogleich in stark mit Limoniensaft versetztes Wasser gegeben, viel Zucker beigelegt und zugedeckt weich werden gelassen.

Aus dem Saft genommen kommen die Aepfel auf eine Compot-Schüssel, der Saft wird mit Limonienchalen kurz eingekocht, stocken gelassen, in Streifen geschnitten, zwischen die Aepfel gelegt. Wenn der Saft eingekocht ist, gibt man etwas davon über jeden Aepfel.

### **Gedünstete Aepfel.**

Man schneidet den geschälten Aepfeln das Kerngehäuse aus, bestreut sie mit feingeschnittenen Limonienchalen und läßt sie mit etwas Wein und Wasser bedeckt dünsten, so daß sie weich werden, jedoch ganz bleiben. Auf die Schüssel werden die Höhlen mit Marmelade gefüllt, die Aepfel stark mit Zucker bestreut und der Saft über die Aepfel gegeben.

### **Gedünstete Birnen.**

Große Birnen werden geschält, halbirt oder in Viertel geschnitten.

Kleine Birnen werden geschält, von unten das Kerngehäuse ausgestochen, mit Zucker und Wasser weich gedünstet, auf die Schüssel im Kranz angerichtet, den kurz eingekochten Saft darüber gegeben.

### **Pflirsche, Marillen und Zwetschen.**

Geschält, entsteint, in die Hälfte geschnitten, mit Limoniensaft, Wasser und Zucker weich gedünstet, der kurz eingekochte Saft darüber gegeben.

### **Birnschen und Weichseln.**

Von den Stielen befreit, mit Zucker und Wasser weich gedünstet, der Saft kurz eingekocht, darüber gegeben.

Nach Geschmack kann man Wein, Zimmt, Citronenschale oder Vanille beifügen.

### **Amerikanische Aepfel.**

Aepfel gleicher Größe werden geschält, das Kerngehäuse herausgestochen, die Aepfel in eine Casserole gestellt, in das Loch ein Stückchen gute frische Butter und ein Kaffeelöffel Zucker gegeben,

im mäßig warmen Rohre gebraten. Mit der Schmarrenschaufel herausgehoben und angerichtet.

Man kann in die Oeffnung der Aepfel auf der Schüssel beliebige Marmelade geben.

### Französischer Aepfel-Salat.

Aepfel guter Gattung werden fein-blattlich geschnitten in stark mit Limonien-saft versetztes Wasser gegeben.

In den Saft einer Limonie und einer Orange gibt man ein kleines Gläschen feinen starken Ausbruchwein und fein gestoßenen Zucker.

Die Aepfel läßt man auf einem Sieb von dem Limonienwasser ablaufen, gibt sie auf eine Salatschüssel, den gut verrührten Wein mit dem Zucker darüber und belegt den Rand der Schüssel mit in zierliche Scheiben geschnittenen Drangen.

### Trocknen des Obstes.

Zübeben können in jedem Weingarten fabricirt werden, wo Trauben besserer Gattung wachsen. Man läßt die Trauben sehr lange am Stocke, daß sie vollständig reif werden. Die abgeschnittenen Trauben werden in einen Kessel mit siedendem Wasser einige Secunden eingetaucht, damit alle den Trauben anhaftenden Fermente-keime getödtet werden. Dann werden die Trauben bei einer Wärme von 40 Grad Celsius getrocknet. Wäre es noch Sommer, so könnte die Sonne dies Geschäft verrichten, so aber im Herbst muß man zu einem Trockenraum die Zuflucht nehmen. Doch darf die Wärme nicht mehr als 40 Grade betragen.

Die Beeren werden, wenn sie zur Hälfte ihrer Größe eingetrocknet sind, von den Stielen mit eigenen Holzkämmen getrennt und ziemlich fest in Schachteln oder Kistchen verpackt.

Will man Obst auf feinere, bessere Art trocknen, so kann dies nicht in dem gewöhnlichen Dörrhäuschen geschehen, wo das Obst gewöhnlich übertrocknet wird. Feines Obst wird bei einer Wärme von 50 Grade getrocknet, in Trockenkästen oder Trockenkammern, wo, ähnlich wie in den Zimmern mit Weißner'scher Heizung, ein 50 Grad heißer Luftstrom durch eine Oeffnung nahe beim Boden hineingelassen wird, auf entgegengesetzter Seite ist nahe der Decke eine mit Schuber verschließbare Oeffnung. Ein Thermometer hinter Glas zeigt den Wärmegrad an. In diesem Trockenkasten oder dieser Trockenkammer liegt das Obst auf Stellingen übereinander, und der heiße Luftstrom streicht darüber. Anfangs wird die Luft nur langsam erwärmt. Der Schuber ist zu — es entwickelt sich Dampf von den Früchten, welcher alle Früchte gleichmäßig durchwärmt. Der Schuber wird aufgemacht und der Dampf kann ausströmen und überhaupt die heiße Luft über das Obst streichen. Nachdem die Früchte aus dem Trockenraum kommen, sollen sie sehr rasch abgekühlt, nämlich in kaltes

Zuckerwasser getaucht werden. Äpfel und Birnen werden zum Trocknen mit Glasmessern geschält, weil die geringe Menge Eisen, welche sich von einem gewöhnlichen Messer löst, hinreicht, das Obst schwarz zu färben. Die Kerngehäuse werden herausgestochen.

Pflaumen und Pfirsiche schält man, indem man die Früchte einige Secunden in heißes Wasser taucht, worauf man die Haut leicht mit dem Finger abziehen kann. Will man Pflaumen ohne Steine in den Handel bringen, gebraucht man den Kunstgriff, die Früchte bei einer Wärme von 30 bis 35 Grad Celsius einige Zeit im Trockenraume zu lassen, wodurch sie welk werden, drückt man dann nur leise an einem Ende, so tritt am anderen der Stein heraus. Beim Trocknen schließt sich die Oeffnung. In manchen Gegenden gibt man ein Stückchen Nuß- oder einen Mandelkern in die Pflaumen.

Für den Hausgebrauch kann man sich leicht kleine Mengen Obstes im Bratrohr trocknen, wenn man sich eine kleine Hürde dazu machen läßt. Geduld braucht man freilich dazu, weil es recht langsam geht. Äpfel und Birnen werden geschält und in Viertel geschnitten. Kirschen und Zwetschen oder Pflaumen werden nicht fertig getrocknet, sondern auf andere Hürden gegeben und von Sonne und Luft nachtrocknen gelassen. Auch darf man so getrocknetes Obst nicht gleich abschließen, sondern man muß es 6 bis 8 Tage in der Vorrathskammer, wo die Luft wohl durchstreichen kann, liegen lassen, — höchstens mit Tüll bedeckt, um den Fliegen den Zutritt zu wehren. Das gedörrte Obst würde schimmeln, wenn es zu früh eingepackt würde. Selbstverständlich ist ein sorgsames Durchsuchen der Zwetschen und Pflaumen zu empfehlen, auch wenn sie für den Handel im Dörrhäuschen getrocknet werden.

### Aufbewahren des Obstes.

Will man Obst in frischem Zustande aufbewahren, so ist es unerläßlich, daß dasselbe vorsichtig abgenommen werde, und zwar besser in der Früh als Nachmittag. Kein Stück darf gedrückt sein, kein Stück mit schwarzen Pünktchen darf darunter sein. Die schwarzen Punkte sind Stellen, wo sich Schimmelpflanzen angesiedelt haben, welche sich sehr rasch entwickeln würden. Ein geeigneter Raum zum Aufbewahren ist nothwendig, nämlich ein Zimmer oder eine Kammer, welche nicht gleich ins Freie führt, sondern deren Thüre in ein anderes Gemach führt. Der Raum zwischen den Doppelfenstern muß bis zu den oberen kleinen Tafeln mit Sägepänen ausgefüllt sein. Rings an den Wänden sind Gestelle angebracht, auf welchen Bretter liegen. Feine Obstgattungen dürfen nicht auf dem bloßen Brette liegen, da die Eigenschwere die Haut verletzen würde.

Die beste Unterlage sind Papierschnitzeln, wie man sie als Abfälle beim Buchbinder bekommt, nur müssen sie in heiße Alaunlösung getaucht und dann getrocknet sein. Der Alaun wirkt der Ferment-

entwicklung entgegen. Die Gestelle und Bretter sollen ebenfalls zweimal mit Alaunlösung angestrichen sein. Auf diese Papierschnitzeln werden nun die Früchte so gelegt, daß nie ein Stück das andere berührt. Ein öfteres Durchsehen und Entfernen verdorbener Stücke ist höchst nothwendig. Die Temperatur soll etwa 4 Grad haben, nie über 8 Grad und selbstverständlich nie unter 1 Grad sein.

Droht in kalten Wintertagen den Früchten ein Gefrieren, dann stellt man glühende Holzkohlen in einem Blumentopf größter Gattung in die Kammer, dies genügt, um ein Erfrieren zu verhindern. An heißen Sommertagen kühlst man die Luft, indem man eine Schüssel mit Eis an die Decke hängt. Es ist durchaus nicht gleichbedeutend ob das Eis am Boden steht oder sich nahe der Decke befindet.

Man kann Obst auch aufbewahren, indem man es in eine Kiste mit Kalkpulver gibt. Ungelöschter Kalk wird nur wenig mit Wasser begossen, so daß ein Pulver daraus wird; etwas, nur sehr wenig Carbonsäure (Lösung, etwa 5procentig) wird daran gegeben. Dieses Pulver kommt etwa 4 Centimeter hoch in eine Kiste, darauf werden Äpfel, Birnen oder Citronen gelegt, jedes Stück einzeln für sich in Seidenpapier gewickelt und so, daß nie ein Stück das andere berührt, dann kommt wieder Kalkpulver etwa 4 Centimeter hoch über die Früchte, dann wieder Früchte und Pulver bis die Kiste voll ist. Man kann auch Holzkohlenpulver statt des Kalkpulvers geben. Der Deckel wird an die Kiste gegeben und die Fugen mit Papierstreifen verklebt.

In galizischen Edelhöfen pflegt man ein Körbchen schöner Pflaumen in den Brunnen herunter zu lassen, doch so, daß das Körbchen den Wasserspiegel nicht erreicht. Am Weihnachtstage werden diese Pflaumen wohlerhalten aus dem Brunnen gezogen. In Nordungarn werden Pflaumen mit den Stielen an Fäden geknüpft und in frostfreien luftigen Räumen aufgehängt; sie halten sich auch eine zeitlang recht gut.

## Durch Gährung gewonnene Säfte.

### Preißelbeersaft.

Preißelbeeren werden sehr sorgfältig ausgesucht und durch 36 bis 48 Stunden stehen gelassen, nachdem man sie zerdrückt hat. Der Saft wird durch Leinwand geseiht, in Fläschchen gefüllt, welche man noch einige Zeit an der Sonne stehen läßt, dann verkorkt und aufbewahrt.

### Seidelbeersaft.

Mit Limonensaft und etwas Zucker werden die Beeren an die Sonne gestellt, dort etwa 10 Tage stehen gelassen, dann geseiht, der gewonnene Saft wird nochmals durch 2 bis 3 Tage an die Sonne gegeben, nochmals durchgeseiht, in Flaschen gefüllt und aufbewahrt.