gebracht. Gereinigte Flaschen setzt man in einem Topf mit kaltem Wasser auf den Herd und läßt sie aufkochen. Darauf nimmt man die Flaschen mit einem sauberen Tuch heraus, entleert das Wasser, stellt sie in einen flachen Topf und füllt mit einem Schöpflöffel die kochenden Früchte schnell ein, bis die Flüssigkeit ungefähr 5 *cm* an den Flaschenrand reicht. Dann werden die Flaschen sofort mit gut vorbereiteten Korken (siehe Seite 5) geschlossen, verbunden und umgestürzt. Durch das Umstürzen kommt das siedend heiße Obst an den Kork und macht ihn und den Flaschenhals keimfrei. Das Obst muß während des Einfüllens immer kochen und weil die Arbeit sehr schnell gemacht werden muß, fällt ein Teil der Früchte an der Flasche herunter. Dieses Obst wird in die Kochpfanne zurückgegeben, nochmals aufgekocht und wieder eingefüllt. Werden Sterilisiergläser auf gleiche Weise gefüllt, sofort mit Gummiring, Deckel und Bügel verschlossen und umgestürzt, dann ist ein Sterilisieren nicht mehr nötig. Die Bügel dürfen erst nach dem Erkalten entfernt werden. Flaschen und Sterilisiergläser sind erkaltet abzuwaschen und zu versorgen.

Obstsäfte.

Hiezu verwendet man Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Schwarzbeeren und Holunder.

In den meisten Fällen werden die Beeren zerdrückt, mittels Presse ausgepreßt und, nachdem der Saft einige Stunden gestanden hat, filtriert. Der Saft wird hierauf mit oder ohne Zucker (auf 1 *kg* Saft 30 *dkg* Zucker) 10 Minuten gesotten, heiß in reine, mit einem nassen Tuch umhüllte Flaschen gefüllt und sofort mit guten, gekochten Korken verschlossen und versiegelt.

Sehr schönen klaren Saft gewinnt man auf folgende Art: Die zur Saftbereitung bestimmten Beeren werden am Vortag geputzt, wenn nötig gewaschen, zerstampft und mit Zucker vermischt. Die Zuckermenge richtet sich nach dem Geschmack. In der Regel rechnet man auf 1 *kg* Beeren 30 *dkg* Zucker, bei Johannisbeeren etwas mehr. Man nimmt einen hohen, reinen Topf mit gut schließendem Deckel, legt auf den Boden des Topfes eine zirka 10 *cm* hohe Einlage (Holzstück, Ziegel u. dgl.), gibt beiläufig 2 bis 3 *l* siedendes Wasser hinein, daß es bis zur Höhe der Einlage reicht, und stellt zur Aufnahme des Saftes eine Porzellanschüssel oder ein irdenes Gefäß auf die Einlage. Nun bindet man über den Topf einen dünnen Flanell oder sonst ein passendes Filtrier-

tuch und schüttet die am Vortag mit Zucker zerdrückten Beeren auf den Flanell, deckt den Topf zu und setzt die eingehängten Früchte etwa $^3/_4$ Stunden lang dem sich entwickelnden Dampfe aus. Der Dampf bringt die Früchte und ihre Zellen zum Platzen, und der Saft fließt vollkommen klar in das zur Aufnahme bestimmte Gefäß. Ist die Kochzeit vorüber, so wird der Saft sofort heiß in gut gereinigte, mit einem nassen Tuch umhüllte Flaschen eingefüllt, verkorkt und versiegelt.

Der Rückstand wird noch $^1/_2$ Stunde gesotten, in reine, keimfreie Gläser gefüllt und wie Marmelade verbunden.

Vergorener Obstsaft. Reife Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren u. dgl. zerquetscht man und läßt sie in Ton- oder Glasgeschirren, mit Papier lose zugedeckt, 8 Tage gären und rührt sie dabei ab und zu mit einem hölzernen Kochlöffel um. Ein kleiner Zusatz von Zucker und Weinsteinsäure fördert die Gärung und hebt den Geschmack. Wenn die Früchte vergoren sind, wird der Saft durch ein Tuch geseiht, der Rückstand gut ausgepreßt und der Saft an einem kühlen Orte der Nachgärung überlassen. Darauf füllt man den fast klaren Saft in Flaschen (1 bis $1^1/_2$ *l*) und bringt dieselben in einem Topf (wie auf Seite 5 angegeben) mit kaltem Wasser ganz langsam zum Sieden, bis der Saft in den Flaschen kocht und überschäumt. Hat der Saft einige Minuten gesotten, so hebt man die Flaschen mit einem Tuch vorsichtig heraus und verkorkt sie sofort. Nach dem Erkalten werden die Flaschen versiegelt und liegend an einem kühlen Orte aufbewahrt. Der so gewonnene Saft hält sich jahrelang und ist von schöner Farbe und ausgezeichnetem Aroma. Will man den Saft verwenden (am besten erst in 4 Monaten), so werden die Flaschen vorsichtig geöffnet, die Flüssigkeit, ohne den Satz aufzurühren, abgegossen, auf 1 *l* Saft 50 *dkg* Zucker gegeben und noch einmal aufgekocht.

Berberitzensaft. Die Berberitzen oder Essigbeeren werden etwas erhitzt, zerdrückt und dann gründlich ausgepreßt. Der gewonnene Saft wird bis zum folgenden Tag stehen gelassen, vom Bodensatz vorsichtig abgegossen und in saubere trockene Flaschen gefüllt. Diese werden 14 Tage offen an die Sonne oder an einen warmen Ort zum Ausgären gestellt; später verkorkt und aufbewahrt. Der Berberitzensaft wird wie Zitronensaft verwendet und ersetzt denselben vollkommen.

Alkoholfreier Most. Der durch die Mostpresse gewonnene süße Apfelsaft, Birnensaft, oder beides gemischt (am besten Apfelsaft), wird filtriert, $^1/_2$ Stunde auf 75° erhitzt, sofort in reine, ausgeschwefelte Flaschen gefüllt, schnell verkorkt und versiegelt. Um das Springen der

Flaschen zu vermeiden, stellt man sie vor dem Einfüllen entweder auf die heiße Herdplatte oder umhüllt sie mit einem nassen Tuch.

Im alkoholfreien Most bleibt der ganze Fruchtzucker erhalten und er ist deshalb im Gegensatz zu anderem Most ein gesundes und nahrhaftes Getränk.

Obstsulz (Gelee).

Gelee wird aus frischem Obstsaft mit reichlichem Zuckerzusatz hergestellt. Zum guten Gelingen ist aber notwendig, daß die Früchte und Fruchtsäfte noch ihre gelierenden Bestandteile wie Pektin, Fruchtzucker und Fruchtsäuren enthalten. Das Pektin findet sich vorzugsweise in un- und halbreifen Früchten, vor allem den unreifen Äpfeln (Fallobst), ferner in Quitten, der Johannes-, Stachel- und Heidelbeere, Brombeere und Berberitze. Der gewonnene Fruchtsaft muß sofort verwendet werden, da er sonst in Gärung übergeht und dann zur Geleebereitung nicht mehr brauchbar ist.

Alle Gelees sollen auf offenem Feuer flott kochen, jedoch ist darauf zu achten, daß sie nicht übergehen. Hat die Sulz bis zum „Breitlauf" gekocht, so wird sie in vorgewärmte oder mit einem nassen Tuch umhüllte Gläser gefüllt und sofort heiß verbunden. Man erkennt den „Breitlauf", wenn man den Kochlöffel in das Gelee steckt und hernach hochhält, so fällt das abfließende Gelee breit vom Löffel ab.

Aus dem Rückstand bereitet man mit etwas Zucker eine Marmelade oder füllt ihn ohne Zucker in Flaschen und kocht ihn in Dunst.

Johannisbeer-, Stachelbeer-, Heidelbeer- oder Brombeersulz. Die Beeren werden geputzt und in einer Einkochpfanne erhitzt, bis sie platzen. Dann schüttet man sie sorgfältig auf ein aufgespanntes Tuch und läßt sie ablaufen, ohne sie zu rühren oder auszudrücken. Auf 1 *kg* Saft rechnet man $^3/_4$ *kg* Zucker, kocht das Ganze ohne Umrühren zum „Breitlauf" und füllt es sofort in kleine Gläser.

Johannisbeersulz. 5 *kg* Johannisbeeren läßt man mit 1 *l* Wasser aufkochen und schüttet sie auf ein ausgespanntes Tuch. 30 *dkg* Zucker kocht man mit wenig Wasser, bis er sich klärt, schüttet 1 *kg* Saft dazu und läßt alles 20 bis 25 Minuten sieden. Ist der „Breitlauf" erreicht, so wird die Sulz, welche eine schöne, rosenrote Farbe hat, heiß eingefüllt.

Johannisbeersulz mit Himbeeren. Die Bereitungsart ist die-