

Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Holunder, Kirschen, Rhabarber, Zwetschen und Zwetschenrester, sind in Flaschen oder mit Salizyl oder mit benzoesaurem Natron ohne Zucker einzumachen.

2. Ferner können Beerenobst und auch Marillen, Pfirsiche, Birnen, Apfel, Kürbisse, allein oder gemischt, ohne Zucker dick zu Marmeladen und Mus eingekocht und bei Gebrauch mit Zuckersirup verdünnt werden. Dabei ist das Mischen süßer und saurer Früchte vorteilhaft; z. B. Preiselbeeren mit süßen Äpfeln, Birnen oder Karotten usw.

3. Bei Herstellung von Fruchtsäften ist der Zucker gleichfalls zu entbehren; er wird erst bei Gebrauch in Wasser aufgelöst und dann mit dem Saft vermischt. Die Säfte müssen dann aber etwas länger gekocht werden.

4. Ferner sei auf das sehr einfache Einmachen der Früchte mit Salizyl ohne oder mit wenig Zucker hingewiesen. Man kann auf diese Weise schnell große Mengen von Früchten haltbar machen und die kleine Beigabe von Salizyl (auf 10 kg 1 dkg) ist gewiß nicht schädlicher, als das jetzt vielfach empfohlene Beimischen von Benzoesäure und Ameisensäure.

5. Die wohlschmeckendsten Früchte erhält man mit oder ohne Zucker durch Sterilisieren in Beck-, Reg- und Ultraformgläsern, deren Anschaffung bestens zu empfehlen ist.

6. Am billigsten und leichtesten macht man einen großen Teil von Obst und Gemüse durch Dörren haltbar. Die so hergestellten Konserven nehmen wenig Platz ein und können auch in der kleinsten Stadtwohnung untergebracht werden.

Zum Gelingen des Eingefottenen sind erforderlich:

1. Große Reinlichkeit der Geschirre, in denen die Konserven bereitet und aufbewahrt werden.
2. Frisches, gesundes, nicht überreifes Obst.
3. Ein neuer irdener Topf oder eine neue gut emaillierte Kasserolle zum Kochen der Früchte (an Stelle des fehlenden Kupfer- oder Messingkeffels).
4. Ein lustiger, trockener Raum zum Aufbewahren der Vorräte.

Das Einkochen in Flaschen ohne Zucker.

Gasthofbesitzer usw. verkaufen gebrauchte Flaschen für wenige Heller. Diese sind neuen vorzuziehen, da sie außer dem geringeren Preis noch den weiteren Vorteil haben, beim Erhitzen weniger leicht zu

springen. Dunkle Flaschen sind besser als lichte. Patentverschlußflaschen mit guten Gummiringen dauern Jahrzehnte und sind äußerst praktisch. Die Flaschen sind gewissenhaft zu reinigen, und zu diesem Zweck mit heißer Aschen- oder Sodalauge auszubrühen und mit reinem Wasser tüchtig nachzuspülen.

Die Korke sollen vor dem Gebrauch 10 Minuten gekocht werden. Trübt sich das Wasser, so muß es erneuert werden. Sind keine Korke vorhanden, so schneidet man Seidenpapier rund, taucht es in Vollmilch und legt es vorsichtig über die Öffnung. Wenn die Milch auf dem Papier eingetrocknet ist, wird es hart und bildet einen guten Verschluß.

Keimfrei macht man die Gläser oder Flaschen, indem man sie mit Asbestschwefelschnitten ausschweifelt oder mit Salizylschnaps ausspült (in $\frac{1}{4}$ l Schnaps 1 g Salizyl lösen). Ersteres geschieht, indem man ein kleines Stück einer Asbestschwefelschnitte an einen Draht hängt, sie anzündet und die brennende Schnitte in das Glas hält, bis der Schwefel verbrannt ist. Mit kaltem Wasser aufgesetzte und in demselben zum Sieden gebrachte Flaschen sind gleichfalls keimfrei. Sowohl das Ausschweifeln wie das Ausspülen und Sieden der Gefäße soll kurz vor dem Einfüllen geschehen.

Alle Flaschenfrüchte, die im Dunst gekocht werden, sollen nach dem Verkorken verbunden werden, damit der Kork durch den Dampf nicht herausgetrieben wird. Zu dem Zweck nimmt man ein Stückchen Leinwand und bindet sie über dem Kork am Flaschenhals fest.

Siedet man Flaschen im Dunst, so stellt man sie auf einem Holzbrettchen in einen Topf, gibt bis zur halben Flaschenhöhe kaltes Wasser, läßt es langsam zum Sieden kommen, deckt den Topf zu und berechnet von jetzt an die in den folgenden Vorschriften angegebene Kochdauer.

Ist die Kochdauer vorüber, so stellt man den Topf vom Herd, nimmt, wenn das Wasser ausgekühlt ist, die Flaschen heraus, entfernt die Leinenlappchen und versiegelt die Flaschen oder taucht sie in flüssiges Paraffin.

Zum Versiegeln gibt man Siegellackstücke in einen kleinen Topf, läßt sie durch Erhitzen flüssig werden, steckt den obersten Teil des verkorkten Flaschenhalses senkrecht hinein und nimmt die Flasche rasch zurück. Beim Öffnen der Flasche kann der abgekratzte Siegellack in das Töpfchen zurückgegeben werden zu gelegentlicher Wiederverwertung.

Heidelbeeren in Flaschen. Die verlesenen Früchte werden in einer Einkochpfanne solange auf dem Feuer gelassen, bis sie plagen, und dann

in einen irdenen Topf geschüttet. Hierauf füllt man sie siedend in vorgewärmte reine Flaschen, die, kurz bevor man die Früchte hineingibt, geschwefelt, mit Schnaps ausgespült oder gekocht werden. Das Einfüllen in Flaschen von 1 bis 2 l Inhalt geht am schnellsten, wenn man die Früchte mit einem Schnabeltöpfchen in die Flaschen schüttet und mit einem zugespitzten Holz nachhilft. Um viel Früchte unterzubringen, werden die gefüllten Flaschen auf einem mehrfach zusammengelegten Tuch einige Male fest aufgestoßen und dann nochmals nachgefüllt. Die Flaschen werden mit gut abgebrühten und dann abgetrockneten Korken verschlossen, verbunden und an einem kühlen, trockenen Ort stehend aufbewahrt. Die Flaschen dürfen nur so weit gefüllt werden, daß zwischen den Früchten und den Korken ungefähr 3 cm leerer Raum bleibt; die Früchte steigen etwas und würden den Kork heraus-treiben, wenn sie mit ihm in Berührung kommen.

Rhabarber in Flaschen. Reine, von den Fäden befreite Rhabarberstengel schneidet man in kleine Stücke, füllt sie in saubere Flaschen, schüttet frisches Wasser darüber, und zwar so, daß dasselbe über dem Rhabarber steht, und verkorkt die Flaschen. Der Rhabarber hält sich auf diese einfache Art vermöge seiner Fruchtsäure tadellos.

Johannisbeeren in Flaschen. Man streift die Johannisbeeren mit einer womöglich silbernen Gabel von den Stielen, nachdem man sie in einem Sieb sehr schnell unter der Wasserleitung abgewaschen hat. Sie werden in reine Flaschen gefüllt, verkorkt, verbunden und 20 Minuten im Dunst gekocht.

Brombeeren, Holunder und Kirschen werden gleich bereitet. Die Brombeeren sollen aber nicht gewaschen werden.

Simbeeren in Flaschen. Dieselben müssen ganz frisch gepflückt, reif, aber nicht weich sein und ungewaschen in die reinen Flaschen kommen. Verkorkt und verbunden läßt man sie 20 Minuten im Dunst kochen.

Zwetschen in Flaschen. Reine Zwetschen werden in Stücke zerteilt, in Flaschen gefüllt und 20 Minuten im Dunst gekocht.

Zwetschenrester in Flaschen. Die reinen Zwetschen werden von den Kernen befreit, durch die Fleischhackmaschine getrieben und auf dem Herd eine Weile eingekocht. Hernach wird der Brei siedend in reine vorgewärmte Flaschen gefüllt, verkorkt, verbunden und noch eine halbe Stunde im Dunst gekocht.

Zitronensaft in Flaschen. Nachdem man die Zitronen gewaschen, getrocknet und geschält oder abgerieben hat, schneidet man sie in der Mitte durch, entfernt die Kerne, preßt den Saft mittels Zi-

tronenpresse aus und läßt ihn 24 Stunden in einem Porzellanopf stehen. Dann wird der klare Saft, ohne den Saß, in reine, kleine Flaschen gefüllt. Er hält sich verkorkt und versiegelt sehr lange.

Grüne Erbsen in Flaschen. Ausgeschälte Erbsen werden in reine Flaschen so dicht als möglich gefüllt (nach Belieben mit einem Kaffeelöffel Zucker gewürzt), verkorkt, verbunden und $1\frac{1}{2}$ Stunden im Dunst gekocht. Da die Flaschen beim Einfüllen nicht nur sehr rein, sondern auch vollkommen trocken sein müssen, ist es ratsam, sie schon einige Wochen vorher zu waschen und bis zum Gebrauch staubfrei aufzuheben.

Grüne Bohnen in Flaschen. Tadellos reine grüne Bohnen werden klein geschnitten, mit etwas Salz in reine Flaschen so dicht als möglich eingefüllt, verkorkt, verbunden und $1\frac{1}{2}$ Stunden im Dunst gekocht.

Das Einkochen von Obstmus und Marmeladen.

Zwetschenmus (Powidl). Die gut reifen Zwetschen werden entsteint und unter fortwährendem Rühren nach und nach in den Kessel getan. Gleichmäßigkeit des Feuers ist notwendig, denn bei zu starker Hitze beginnt das Mus zu spritzen, und es geht viel verloren. Um ein Anbrennen zu verhüten, muß während der ganzen Kochzeit gründlich und fleißig gerührt werden. Der fertige Powidl ist blauschwarz und fällt in Flocken vom Löffel. Um dies zu erreichen, muß das Mus, je nach der Menge, 8 bis 14 Stunden sieden. Wenn der Powidl die gehörige Dicke erreicht hat, füllt man ihn sofort in saubere fettfreie Töpfe, streicht die Oberfläche glatt und stellt ihn erkaltet noch eine Zeit in eine warme Ofenröhre oder, was noch besser ist, nach dem Backen einige Stunden in den Backofen. Die Oberfläche trocknet dann, und das Mus hält sich jahrelang.

Apfelmus. Hierzu verwendet man reife Ausschußäpfel, also wurmfressige, angeschlagene und angefaulte Früchte. Sie werden gereinigt, in 4 Teile geschnitten, mit etwas Wasser weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. Der Brei wird mit Zitronenschale, Nelken und Zimtrinde gewürzt und unter fortwährendem Rühren zu einem dicken Mus eingekocht, das man weiter behandelt wie Powidl.

Beerenmus. Heidelbeeren, Stachelbeeren usw. werden gewaschen und an der Sonne auf einem Tuch rasch getrocknet. Dann gibt man die Beeren in einen Kessel und läßt sie unter fortwährendem Rühren eindicken. Alle diese Musarten werden vor dem Gebrauch