

tronenpresse aus und läßt ihn 24 Stunden in einem Porzellantopf 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

mit mehr oder weniger Wasser, je nach Verwendung, verdünnt und etwas gezuckert.

Marillenmarmelade. Die Früchte werden entsteint, mit ganz wenig Wasser weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. Auf 1 kg Brei gibt man $\frac{1}{4}$ kg Zucker und kocht die Masse unter fleißigem Rühren 1 Stunde. Ebenso kann man Marmeladen von Zwetschen und allen Beerenarten bereiten. Das Passieren der Früchte kann auch unterbleiben.

Billige Marmelade. Mohrrüben und Apfel (1 Teil Mohrrüben und 2 Teile Apfel) werden sauber gewaschen, geschnitten und jedes einzeln mit wenig Wasser weich gekocht, dann wird alles durch die Fleischhackmaschine getrieben oder passiert und je nach Geschmack mit Zucker (auf 5 kg 1 kg Zucker) und etwas Zitronenschale eingekocht und zuletzt mit Zitronensaft gewürzt. Auch eine Mischung von Karotten und Johannisbeeren gibt eine ausgezeichnete Marmelade. Zum Strecken der Marmeladen eignen sich im Winter gekochte passierte Kohlrüben (Luschen, Bruken) und gekochter, passierter Kürbis. Man darf aber nicht zu viel Marmelade auf einmal zusammenmischen, weil sie sonst gärt.

Birnenhonig. Die gewaschenen Birnen werden mit wenig Wasser sehr weich gekocht (am besten in der Kochkiste), dann preßt man die Birnen mittels einer Presse aus und kocht den Saft, bis er breit vom Löffel tropft. Der Birnenhonig soll nach dem Erkalten so dick wie Bienenhonig sein. Birnenhonig eignet sich sehr gut zur Bereitung von Lebkuchen. Der Rückstand wird passiert und kann beliebig verwendet werden.

Zuckerrübensaft wird gleichfalls so bereitet, nur müssen die Schnitzel ein zweites Mal aufgekocht und wieder ausgepreßt werden.

Obstkraut. Dasselbe kann aus Äpfeln, Birnen, Mohrrüben, Zuckerrüben oder Runkelrüben hergestellt werden. Die Früchte oder Rüben werden ungeschält sehr sauber gewaschen, zerschnitten und mit einem Viertel ihres Gewichtes mit Wasser zugedeckt ganz weich gekocht. Dann wird der Saft ausgepreßt und ohne Zucker solange eingekocht, bis er so dick wie Sirup ist. Er wird in Gläser oder Töpfe (auch Flaschen) gefüllt und auf Brot gestrichen oder zum Süßen von Obst usw. verwendet.

Der Rückstand wird passiert, einige Stunden gekocht, etwas Sirup beigegeben und wie Powidl weiter behandelt.

Die Marmeladen werden in reine Gläser gefüllt. Auf die Früchte

gibt man ein rund geschnittenes, in Schnaps getränktes weißes Blättchen Papier, streut etwas Salizyl darauf oder man gießt etwas flüssig gemachtes Paraffin auf die Früchte und verbindet die Gläser. Wird Marmelade siedend eingefüllt und sofort mit Pergament verbunden, so hält sie sich gleichfalls tadellos.

Alle Gläser und Töpfe zum Einfüllen von Mus und Marmeladen müssen sehr rein sein und durch Ausschwefeln, Ausspülen mit Salizylschnaps oder Sieden keimfrei gemacht werden.

Das Einkochen im Dunst.

Reife, aber noch feste Kirschen, Zwetschen, Marillen, Aprikosen oder Pfirsiche entsteint man und füllt sie in Dunstgläser. Die Gläser werden zuerst mit einem weichen Leinwandflecken und dann mit Pergamentpapier verbunden und (wie auf Seite 5 angegeben) vom ersten Aufwallen des Kochwassers $\frac{1}{4}$ Stunde im Dunst gesotten. Dann nimmt man den Topf vom Feuer, läßt die Gläser abkühlen, reinigt sie und bewahrt sie an einem kühlen und luftigen Orte auf. Einen noch besseren Verschuß erreicht man, wenn die Gläser erst mit einer dünnen Lage Verbandwatte und dann mit Leinwand und Pergamentpapier verbunden werden. Beeren aller Art können in gleicher Weise in Dunstgläsern eingekocht werden.

Das Einkochen im Rohr.

Beeren, Kirschen, Zwetschen usw. schichtet man am Rand des heißen Herdes in kleine erwärmte Dunst- und Marmeladengläser. Wenn die Früchte nicht süß sind, werden die Gläser zu $\frac{1}{3}$ mit Zuckersirup (auf $\frac{1}{2}$ l Wasser 20 *dkg* Zucker, 15 Minuten sieden) und bei süßen Früchten mit etwas Wasser gefüllt. Die Gläser werden erst mit Leinwand und dann mit Pergamentpapier verbunden und solange ins heiße Rohr gestellt, bis die Früchte einmal gut aufgesotten haben. Dann nimmt man die Gläser heraus, stellt sie wieder auf den heißen Rand des Herdes und läßt sie langsam abkühlen. Erkalte, verbindet man sie dann, ohne den ersten Verschuß zu entfernen, nochmals mit Papier.

Obst siedend einfüllen.

Früchte aller Art werden ohne oder nur mit soviel Wasser, daß sie darin aufkochen können, auf das Feuer gesetzt und zum Sieden