

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, Auspülen 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 Zucker sirup (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