

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 Ausschweffeln, 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 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

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.

Obstäfte.

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 gepuht, 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 Porzellschüssel oder ein irdenes Gefäß auf die Einlage. Nun bindet man über den Topf einen dünnen Flanell oder sonst ein passendes Filtrier-