

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.

Obstzulz (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 Frucht- saft 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 Zulz 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 Brombeerzulz. Die Beeren werden gepuht und in einer Einkochpfanne erhitzt, bis sie plagen. 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 $\frac{3}{4}$ kg Zucker, kocht das Ganze ohne Umrühren zum „Breitlauf“ und füllt es sofort in kleine Gläser.

Johannisbeerzulz. 5 kg Johannisbeeren läßt man mit 1 l Wasser aufkochen und schüttet sie auf ein aufgespanntes 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 Zulz, welche eine schöne, rosenrote Farbe hat, heiß eingefüllt.

Johannisbeerzulz mit Himbeeren. Die Bereitungsart ist die-

selbe wie bei Johannisbeersulz, nur nimmt man zur Hälfte Johannisbeeren, zur Hälfte Himbeeren.

Quittensulz. Die Quitten werden abgerieben, in Spalten geschnitten, mit soviel Wasser übergossen, daß es über den Quitten steht, und sehr weich gekocht. Jetzt läßt man den Saft auf dem ausgespannten Tuch abfließen, ohne die Quitten zu rühren. Auf 1 kg Saft nimmt man 30 bis 40 dkg Zucker und kocht ihn zum „Breitlauf“.

Berberitensulz. Die reifen Berberitzen werden mit wenig Wasser gekocht und zum Durchlaufen auf ein Tuch geschüttet. Auf 1 kg Saft gibt man $\frac{3}{4}$ kg Zucker und siedet ihn zum „Breitlauf“.

Die Verwertung von unreifen Falläpfeln.

Apfelsulz. Dazu verwendet man in erster Linie Fallobst. Die Äpfel werden gewaschen, vom Faulen und Wurmistichigen befreit, in Spalten geschnitten und mit wenig Wasser weich gekocht. Ein reines Tuch wird an den Füßen eines gestürzten Küchenstuhles festgebunden und eine Porzellanschüssel darunter gestellt. Nun gießt man die gekochten Äpfel auf das Tuch und läßt den Saft, ohne zu rühren, ablaufen. Der Saft wird dann vorsichtig abgesehen und je nach der Menge $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde gesotten. Auf 1 kg Saft gibt man 30 bis 50 dkg Zucker und läßt den Saft fieden, bis er breit vom Löffel fließt. Das Gelee wird in kleine Gläser gefüllt und sofort verbunden.

Nimmt man auf 1 kg Saft 10 dkg Zucker und läßt den Saft 15 Minuten fieden, so erhält man, wenn fiedend in reine Flaschen gefüllt, einen haltbaren **Apfelsaft**.

Die im Tuch zurückgebliebenen Äpfel werden durch ein Sieb getrieben, mit beliebigem Gewürz (Zitronenschale, Zimt) versehen und ergeben, unter fortwährendem Rühren sehr dick eingekocht, ein haltbares **Apfelmus**.

Wird der durch ein Sieb getriebene Rückstand mit Zucker gemischt und $\frac{3}{4}$ Stunden unter fleißigem Rühren eingekocht, so erhalten wir eine gute **Apfelmarmelade**.

Kocht man diese Marmelade noch weiter ein, und streicht man sie dann auf ein feuchtes Pergamentpapier, wo sie unter wiederholtem Umwenden bis zum Trockenwerden verbleibt, so erhalten wir einen dauerhaften **Apfelfäse**.

Der getrocknete Apfelfäse kann, zu einer Wurst gerollt und in