

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“.

Berberitzensulz. 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 Wurmsstichigen 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 abgegossen 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 sieden, 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 sieden, so erhält man, wenn siedend 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 **Apfelkäse**.

Der getrocknete Apfelkäse kann, zu einer Wurst gerollt und in

Pergament gewickelt, noch eine Weile weiter an der Luft getrocknet werden. Diese **Apfelwürste** sind sehr saftig und eignen sich gut, ins Feld geschickt zu werden.

Apfelschaleneffig. Man gibt Apfelschalen in einen hohen irdenen Topf oder Flasche, fügt ein kleines Stück Schwarzbrot oder Brotrinde bei, gieße laues Wasser darauf und lasse das Gefäß unbedeckt an einem warmen Orte in der Küche stehen. Man kann immer wieder Apfelschalen dazugeben und nach Bedarf etwas Wasser nachfüllen. Nach einigen Tagen beginnt die Gärung, die Schalen steigen in die Höhe, sinken aber später wieder. Je nach der Wärme des Platzes, wo das Gefäß steht, ist der Inhalt in 14 Tagen bis 4 Wochen sauer und als Obstessig verwendbar. Man gießt dann den Essig durch ein Tuch, reinigt das Gefäß und setzt wieder Apfelschalen mit Wasser an. Auf diese Weise hat man stets einen guten Obstessig zur Verfügung.

Einmachen mit Salizyl.

Salizyl ist ein Konservierungsmittel, das bei Früchten, die zum Verkaufe bestimmt sind, nicht in Anwendung kommen darf. Da aber von den Ärzten immer wieder die Unschädlichkeit so kleiner Mengen (auf 10 kg Früchte 1 dkg Salizyl) versichert wird und wir hier trotz jahrelanger Anwendung noch nie einen Nachteil beim Genuße der Früchte bemerkt haben, so soll diese einfache, billige Anweisung, welche ermöglicht, Früchte mit wenig Zucker in großen Mengen auf die schnellste Art gut und sicher einzukochen, nicht vorenthalten werden. Das Salizyl muß mit aller Vorsicht genau abgewogen werden und soll von Hausfrauen, denen keine Grammwaage zur Verfügung steht, in der Apotheke abgewogen gekauft werden. Die kleine Salizylmenge ist gewiß nicht schädlicher als die heute vielfach empfohlene Beigabe von Benzoesäure, die auf gleiche Weise in gleicher Menge anzuwenden ist.

Zwetschenkompott. Auf 1 kg ausgesteinte Früchte rechnet man 10 dkg Zucker (süße Früchte ohne Zucker) und 1 g Salizyl. Der Zucker wird in Wasser getaucht und in einer Messingpfanne oder einem irdenen Topf zum Zergehen aufs Feuer gestellt. Dann werden die Früchte darin aufgekocht, vom Feuer gezogen, 1 g Salizyl darunter gemischt und in reine Gläser oder Töpfe gefüllt, die sofort mit Pergament verbunden werden. (Salizyl darf nicht mitkochen.)

Pfirsiche und Marillen können auf ganz gleiche Art eingekocht werden.