

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.

Kriecherln und Kirschen ebenfalls.

Alle Beerenarten, wie Heidelbeeren, Holunder-, Johannis-, Stachel- und Brombeeren können auf obige Art eingemacht werden.

Preiselbeeren.

Preiselbeeren ohne Zucker. Die Beeren werden aufs Feuer gebracht; sobald sie warm sind, unter fleißigem Schütteln einmal aufgekocht und heiß in die Gläser gefüllt. 8 bis 10 Stunden vor dem Gebrauch werden sie mit feinem Zucker verrührt, sie sind dann in Farbe und Geschmack ausgezeichnet.

Preiselbeeren mit Apfel oder Birnen. Man siedet 6 *kg* Preiselbeeren mit $2\frac{1}{2}$ *kg* Zucker gut auf, nimmt die Beeren mit dem Schaumlöffel heraus und kocht in dem Saft 5 *kg* geschälte, in Viertel geschnittene gute Birnen oder Herbstäpfel weich, mischt dann die Preiselbeeren darunter und füllt die Früchte heiß in Gläser.

Preiselbeeren mit Äpfeln und Möhren. 6 *kg* Preiselbeeren, 3 *kg* Zucker, 2 *kg* geschälte Äpfel und 1 *kg* Möhren. Der Zucker wird in Wasser getaucht und auf dem Herd in einer Messingpfanne flüssig gemacht. Hierauf gibt man die in ganz feine Würfel geschnittenen Äpfel dazu und läßt sie weich kochen, fügt die ebenso feingeschnittenen, vorher in wenig Wasser weichgekochten Möhren und die Preiselbeeren bei, kocht alles miteinander 10 Minuten und füllt die Früchte heiß in Gläser.

Mischt man unter die fertig gekochten, heißen Preiselbeeren frische Zwetschen, so kann man letztere im Winter wie frische Zwetschen zu Knödel, Kuchen usw. verwenden.

Kürbis.

Kürbiskompott. 5 *kg* Kürbis, $1\frac{1}{2}$ *kg* Zucker, 1 *l* Weinessig, Zimt, Nelken und Ingwer. Die Kürbisse werden geschält, in schöne Streifen geschnitten und in schwachem Essigwasser über Nacht stehen gelassen. Am andern Tage kocht man Zucker, Essig, Zimt, Nelken und Ingwer (Gewürze in Mull binden) $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt die gut abgetropften Kürbisse portionenweise hinein, läßt sie so lange sieden, bis sie glasig sind, und füllt sie heiß in Gläser. Nach dem Kochen schüttet man den Sirup darüber.

Auf gleiche Art bereitet man **Birnenkompott**. Kleine Birnen