

Das Einkochen der Früchte.

Die reichliche und gut verwertete Obsternte des Jahres 1915 hat uns über den Mangel an Fleisch und Fett leicht hinweggeholfen. Inzwischen ist aber die Zuckerkarte gekommen, die uns Hausfrauen nicht allein wegen unserer fettärmer gewordenen Nahrung manche Sorge macht, sondern vor allem auch im Hinblick auf die Einsiedezeit. Denn die Hoffnung, auch in diesem Jahre ein größeres Zuckerquantum dafür zur Verfügung zu haben, hat sich nicht erfüllt, und es müssen nun Wege gefunden werden, mit wenig oder ohne Zucker möglichst große Vorräte an Eingefottenem herzustellen. Der Ernst der Zeit macht es uns zur strengen Pflicht, nicht das Geringste unbenützt zu lassen. Obst und Gemüse werden diesen Winter eine noch wichtigere Rolle einnehmen als sonst, sie sind unbedingt notwendig, um uns vor Eintätigkeit und Mangel in der Ernährung zu schützen.

Wenn Obst auch nicht viel Nährstoffe enthält, so macht es doch satt und ist wegen der darin enthaltenen Nährsalze und Säuren für unsere Gesundheit von größter Bedeutung. Die im Obstsaft enthaltenen Nährstoffe werden leicht vom Blut aufgenommen, die Säuren befördern die Verdauung und sorgen dafür, daß die Speisereste nicht zu lange im Darm bleiben, dort in Fäulnis übergehen und das Blut vergiften. Das ist bei unserer oft schwer verdaulichen Kriegskosten außerordentlich wichtig. Obstspeisen bringen auch Abwechslung in unseren Speisezetteln, und sie tragen ferner dazu bei, daß die anderen, zugleich mit ihnen genossenen Nahrungsmittel viel besser ausgenützt und zur Blutbildung verwertet werden.

Bei Herstellung von Obstkonserven und Obstsäften sollen wir auch unserer tapferen kranken Krieger gedenken, denen sie manche Erfrischung und Erleichterung gewähren können.

Beim Einkochen beachte man dieses Jahr folgende Ratschläge:

1. Der wenige uns zur Verfügung stehende Zucker ist weise einzuteilen; und all die Obstsorten, wie Schwarzebeeren, reife und unreife

Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Holunder, Kirschen, Rhabarber, Zwetschen und Zwetschenrester, sind in Flaschen ohne Zucker einzumachen.

2. Ferner können Beerenobst und auch Marillen, Pfirsiche, Birnen, Apfel, Kürbisse, allein oder gemischt, ohne Zucker dick zu Marmeladen und Mus eingekocht und bei Gebrauch mit Zuckersirup verdünnt werden. Dabei ist das Mischen süßer und saurer Früchte vorteilhaft; z. B. Preiselbeeren mit süßen Äpfeln oder Birnen usw.

3. Bei Herstellung von Fruchtstäben ist der Zucker gleichfalls zu entbehren; er wird erst bei Gebrauch in Wasser aufgelöst und dann mit dem Saft vermischt. Die Stäbe müssen dann aber etwas länger gekocht werden. Eine Ausnahme macht der Erdbeersaft; er verliert, ohne Zucker eingekocht, an Geschmack und Farbe.

4. Ferner sei auf das sehr einfache Einmachen der Früchte mit Salizyl und wenig Zucker hingewiesen. Man kann auf diese Weise schnell große Mengen von Früchten haltbar machen und die kleine Beigabe von Salizyl (auf 10 kg 1 dkg) ist gewiß nicht schädlicher, als das jetzt vielfach empfohlene Beimischen von Benzoesäure und Ameisensäure.

5. Die wohlschmeckendsten Früchte erhält man mit oder ohne Zucker durch Sterilisieren in Weck-, Rex- und Ultraformgläsern, deren Anschaffung bestens zu empfehlen ist.

6. Am billigsten und leichtesten macht man einen großen Teil von Obst und Gemüse durch Dörren haltbar. Die so hergestellten Konserven nehmen wenig Platz ein und können auch in der kleinsten Stadtwohnung untergebracht werden.

Zum Gelingen des Eingefottenen sind erforderlich:

1. Große Reinlichkeit der Geschirre, in denen die Konserven bereitet und aufbewahrt werden.

2. Frisches, gesundes, nicht überreifes Obst.

3. Ein neuer irdener Topf zum Kochen der Früchte (an Stelle des fehlenden Kupfer- oder Messingkeffels).

4. Ein lustiger, trockener Raum zum Aufbewahren der Vorräte.

Das Einkochen in Flaschen ohne Zucker.

Gasthofbesitzer usw. verkaufen gebrauchte Flaschen für wenige Heller. Diese sind neuen vorzuziehen, da sie außer dem geringeren Preis noch den weiteren Vorteil haben, beim Erhitzen weniger leicht zu springen. Dunkle Flaschen sind besser als lichte. Patentverschlußflaschen

mit guten Gummiringen dauern Jahrzehnte und sind äußerst praktisch. Die Flaschen sind gewissenhaft zu reinigen, und zu diesem Zweck mit heißer Aschen- oder Sodalauge auszubrühen und mit reinem Wasser tüchtig nachzuspülen.

Die Korke sollen vor dem Gebrauch 10 Minuten gekocht werden. Trübt sich das Wasser, so muß es erneuert werden.

Keimfrei macht man die Gläser oder Flaschen, indem man sie mit Asbestschwefelschnitten ausschweifelt oder mit Salizylschnaps ausspült. Ersteres geschieht, indem man ein kleines Stück einer Asbestschwefelschnitte an einen Draht hängt, sie anzündet und die brennende Schnitte in das Glas hält, bis der Schwefel verbrannt ist. Will man die zu verwendenden Gläser oder Flaschen mit Schnaps keimfrei machen, so nimmt man auf $\frac{1}{4}$ l Schnaps 1 g Salizyl, vermischt dies gut und spült die Gläser damit aus. Sowohl das Ausschweifeln als auch das Ausspülen soll kurz vor dem Einfüllen geschehen.

Alle Flaschenfrüchte, die in Dunst gekocht werden, sollen nach dem Verkorken verbunden werden, damit der Kork durch den Dampf nicht herausgetrieben wird. Zu dem Zweck nimmt man ein Stückchen Leinwand und bindet sie über dem Kork am Flaschenhals fest.

Siedet man Flaschen in Dunst, so stellt man sie auf einem Holzbrettchen in einen Topf, gibt bis zur halben Flaschenhöhe kaltes Wasser, läßt es langsam zum Sieden kommen, deckt den Topf zu und berechnet von jetzt an die in den folgenden Vorschriften angegebene Kochdauer.

Ist die Kochdauer vorüber, so stellt man den Topf vom Herd, nimmt, wenn das Wasser ausgekühlt ist, die Flaschen heraus, entfernt die Leinenlappchen und versiegelt die Flaschen.

Zum Versiegeln gibt man Siegellackstücke in einen kleinen Topf, läßt sie durch Erhitzen flüssig werden, steckt den obersten Teil des verkorkten Flaschenhalses senkrecht hinein und nimmt die Flasche rasch zurück. Beim Öffnen der Flasche kann der abgekrazte Siegellack in das Töpschen zurückgegeben werden zu gelegentlicher Wiederverwertung.

Heidelbeeren in Flaschen. Die verlesenen Früchte werden in einer Messingpfanne solange auf dem Feuer gelassen, bis sie plagen, und dann in einen irdenen Topf geschüttet. Hierauf füllt man sie in reine Flaschen, die, kurz bevor man die Früchte hineingibt, geschweifelt oder mit Schnaps ausgespült werden. Das Einfüllen in Flaschen von 1 bis 2 l Inhalt geht am schnellsten, wenn man die Früchte mit einem

Schnabeltöpfchen in die Flaschen schüttet und mit einem zugespitzten Holz nachhilft. Um viel Früchte unterzubringen, werden die gefüllten Flaschen auf einem mehrfach zusammengelegten Tuch einigemale fest aufgestoßen und dann nochmals nachgefüllt. Die Flaschen werden mit gut abgebrühten und dann abgetrockneten Korken verschlossen (der Teil des Korkes, der in die Flasche kommt, wird in Schnaps getaucht), verbunden und an einem kühlen, trockenen Ort stehend aufbewahrt. Die Flaschen dürfen nur so weit gefüllt werden, daß zwischen den Früchten und den Korken ein ungefähr 5 cm leerer Raum bleibt; die Früchte steigen etwas und würden den Kork heraustreiben, wenn sie mit ihm in Berührung kommen.

Rhabarber in Flaschen. Reine, von den Fäden befreite Rhabarberstengel schneidet man in kleine Stücke, füllt sie in reine Flaschen, schüttet frisches Wasser darüber, und zwar so, daß dasselbe über dem Rhabarber steht, und verkorkt die Flaschen. Der Rhabarber hält sich auf diese einfache Art vermöge seiner Fruchtsäure tadellos.

Johannisbeeren in Flaschen. Man streift die Johannisbeeren mit einer womöglich silbernen Gabel von den Stielen, nachdem man sie in einem Sieb sehr schnell unter der Wasserleitung abgewaschen hat. Sie werden in reine Flaschen eingefüllt, verkorkt, verbunden und 20 Minuten im Dunst gekocht.

Brombeeren, Holunder und Kirschen werden gleich bereitet. Die Brombeeren sollen aber nicht gewaschen werden.

Simbeeren in Flaschen. Dieselben müssen ganz frisch gepflückt, reif, aber nicht weich sein und ungewaschen in die reinen Flaschen kommen. Verkorkt und verbunden läßt man sie 20 Minuten im Dunst kochen.

Zwetschen in Flaschen. Reine Zwetschen werden in Stücke zerteilt, in Flaschen gefüllt und 20 Minuten im Dunst gekocht.

Zwetschenrester in Flaschen. Die reinen Zwetschen werden von den Kernen befreit, durch die Fleischhackmaschine getrieben und auf dem Herd eine Weile eingekocht. Hernach wird der Brei in reine Flaschen gefüllt, verkorkt, verbunden und noch eine halbe Stunde im Dunst gekocht.

Zitronensaft in Flaschen. Nachdem man die Zitronen gewaschen, getrocknet und geschält oder abgerieben hat, schneidet man sie in der Mitte durch, entfernt die Kerne, preßt den Saft mittels Zitronenpresse aus und läßt ihn 24 Stunden in einem Porzellantopf stehen. Dann wird der klare Saft, ohne den Saß, in reine, kleine Flaschen gefüllt. Er hält sich verkorkt und versiegelt sehr lange.

Grüne Erbsen in Flaschen. Ausgeschälte Erbsen werden in reine Flaschen so dicht als möglich gefüllt, mit einem Kaffeelöffel Zucker gewürzt, verkorkt, verbunden und $1\frac{1}{2}$ Stunden im Dunst gekocht.

Grüne Bohnen in Flaschen. Tadellos reine grüne Bohnen werden klein geschnitten, mit etwas Salz in reine Flaschen so dicht als möglich eingefüllt, verkorkt, verbunden und $1\frac{1}{2}$ Stunden im Dunst gekocht.

Das Einkochen von Obstmus und Marmeladen.

Zwetschenmus (Powidl). Die gut reifen Zwetschen werden entsteint und unter fortwährendem Rühren nach und nach in den Kessel getan. Gleichmäßigkeit des Feuers ist notwendig, denn bei zu starker Hitze beginnt das Mus zu spritzen, und es geht viel verloren. Um ein Anbrennen zu verhüten, muß während der ganzen Kochzeit gründlich und fleißig gerührt werden. Der fertige Powidl ist blauschwarz und fällt in Flocken vom Löffel. Um dies zu erreichen, muß das Mus, je nach der Menge, 8 bis 14 Stunden sieden. Wenn der Powidl die gehörige Dicke erreicht hat, füllt man ihn sofort in saubere, fettfreie Töpfe, streicht die Oberfläche glatt und stellt ihn erkaltet noch eine Zeit in eine warme Ofenröhre oder, was noch besser ist, nach dem Backen einige Stunden in den Backofen. Die Oberfläche trocknet dann, und das Mus hält sich jahrelang.

Apfelmus. Hierzu verwendet man reife Ausschußäpfel, also wurmfressige, angeschlagene und angefaulte Früchte. Sie werden gereinigt, in 4 Teile geschnitten, mit etwas Wasser weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. Der Brei wird mit Zitronenschale, Nelken und Zimtrinde gewürzt und unter fortwährendem Rühren zu einem dicken Mus eingekocht, das man weiter behandelt wie Powidl.

Beerenmus. Heidelbeeren, Stachelbeeren usw. werden gewaschen und an der Sonne auf einem Tuch rasch getrocknet. Dann gibt man die Beeren in einen Kessel und läßt sie unter fortwährendem Rühren eindicken. Alle diese Musarten werden vor dem Gebrauch mit mehr oder weniger Wasser, je nach Verwendung, verdünnt und etwas gezuckert.

Marillenmarmelade. Die Früchte werden entsteint, mit ganz wenig Wasser weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. Auf 1 kg Brei gibt man $\frac{1}{4}$ kg Zucker und kocht die Masse unter fleißigem Rühren 1 Stunde. Ebenso kann man Marmeladen von Zwetschen und allen Beerenarten bereiten.

Die Marmeladen werden in reine Gläser gefüllt. Auf die Früchte gibt man ein rund geschnittenes, in Schnaps getränktes weißes Blättchen Papier, streut etwas Salizyl darauf und verbindet die Gläser.

Alle Gläser und Töpfe zum Einfüllen von Mus und Marmeladen müssen sehr rein sein und durch Ausschwefeln oder Ausspülen mit Salizylschnaps keimfrei gemacht werden.

Obstäfte.

Hiezu verwendet man Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren 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, mit Zucker vermischt und zerstampft. 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 Filtriertuch und schüttet die am Vortag mit Zucker zerdrückten Beeren auf den Flanell, deckt den Topf zu und setzt die eingehängten Früchte etwa $\frac{3}{4}$ Stunden lang dem sich entwickelnden Dampfe aus. Der Dampf bringt die Früchte und ihre Zellen zum Plazen, und der Saft fließt vollkommen klar in das zur Aufnahme bestimmte Gefäß. Ist die Kochzeit vorüber, so wird der Saft sofort heiß in gut gereinigte, mit einem nassen Tuch umhüllte Flaschen eingefüllt, verkorkt und versiegelt.

Der Rückstand wird noch $\frac{1}{2}$ Stunde gesotten, in reine, keimfreie Gläser gefüllt und wie Marmelade verbunden.

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 *dek* Salizyl) versichert wird und wir hier trotz jahrelanger Anwendung noch nie einen Nachteil beim Genuß 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 und Ameisensäure.

Zwetschenkompott. Auf 1 *kg* ausgeteinte Früchte rechnet man 10 *dek* Zucker und 1 *g* Salizyl. Der Zucker wird in Wasser getaucht und in einer Messingpfanne oder einem irdenen Topf zum Bergehen aufs Feuer gestellt. Dann werden die ganzen oder entsteinten Früchte darin aufgekocht, vom Feuer gezogen, 1 *g* Salizyl daruntergemischt und in reine Gläser oder Töpfe gefüllt, die sofort mit Pergament verbunden werden.

Pfirsiche und Marillen können auf ganz gleiche Art eingekocht werden.

Kriecherl und Kirschen ebenfalls, nur werden dieselben nicht entsteint.

Gleichfalls können alle Beerenarten, wie Heidelbeeren, Hoslunder, Johannis-, Stachel- und Brombeeren 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 Äpfeln 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 Apfel 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. Das Gewicht von Äpfeln und Möhren kann auch verdoppelt werden.

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 fieden, bis sie glasig sind, und füllt sie heiß in Gläser. Nach dem Kochen schüttet man den Sirup darüber.

Kürbismarmelade. Man schneidet den halbierten, geschälten, von Kernen und Fasern gereinigten Kürbis in große Würfel und siedet sie ohne Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann kocht man den Brei noch einige Stunden ein, mischt zu 2 kg Brei $\frac{1}{2}$ kg Zucker und 5 g feinstoßenen Ingwer und kocht die Masse unter mehrfach wiederholtem Rühren zu Marmelade dick ein. Wenn Kürbismarmelade ohne Ingwer eingekocht wird, eignet sie sich zum Verlängern der verschiedensten Marmeladen, z. B. Marillen-, Orangenmarmelade usw.

Kürbis mit Äpfeln. Die Kürbisse werden geschält, vom Kernhaus befreit und zu einem Brei gekocht. Die Äpfel werden gewaschen, in kleine Stücke geschnitten, in etwas Wasser weich gekocht und passiert. Man mischt Kürbis- und Apfelbrei zu gleichen Teilen, läßt alles nochmals 1 bis 2 Stunden einkochen, gibt darauf zu 2 kg Brei $\frac{1}{2}$ kg Zucker, etwas Zitronensaft und -schale, Nelken und Ingwer und kocht die Masse zu dickem Brei ein. Die Marmelade wird heiß in mit Schnaps ausgespülte Gläser oder Töpfe gefüllt und mit Pergament verbunden.

Die Verwertung von unreifen Falläpfeln.

Apfelgelee (Sulze). Dazu verwendet man in erster Linie Fallobst. Die Äpfel werden gewaschen, vom Faulen und Wurmstichigen befreit, in Spalten geschnitten und mit wenig Wasser weich gekocht. Ein reines Tuch wird an den Füßen eines gestürzten Rückenstuhles 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. Dann gibt man auf 1 *kg* Saft 30 *dlkg* Zucker und läßt den Saft fieden, bis er breit vom Löffel fließt. Das Gelee wird heiß in kleine Gläser gefüllt und sofort verbunden.

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

Die im Tuch zurückgebliebenen Apfel 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.

Paradiesäpfel oder Tomaten.

Der Paradiesapfel, der leider hierzulande viel zu wenig geschätzt wird, zeichnet sich nicht nur durch sein schönes Aussehen und den frischen Wohlgeschmack, sondern auch durch große Bekömmlichkeit aus. Er enthält neben gesunden Pflanzensäuren auch viel Schwefel, einen Baustoff des Eiweiß. Ein hervorragender Kenner empfiehlt allen Personen, die eine mehr sitzende Lebensweise führen, recht viel Paradiesäpfel zu essen, weil sie alle Organe, besonders die Leber, kräftigen.

Die Tomate kann sehr verschiedenartig verwendet werden; man kann Suppen, Soßen, Gemüse, Salate, Fleischgerichte und Kompott daraus herstellen. Ferner ist sie eine herrliche Würze, die als Beigabe zu Fleischspeisen, Soßen u. dgl. Geschmack und Farbe verbessert. Die Tomaten können nach angegebenem Verfahren reif und unreif für den Winter aufbewahrt werden.

Grüne Tomaten als Kompott. Kleine Tomaten läßt man ganz, große schneidet man entzwei, und läßt sie über Nacht in Essig-

wasser stehen. Zucker, Weinessig und Gewürze werden gekocht (1 l Weinessig, 1 kg Zucker und, in einem Stückchen Mull eingebunden, Zitronenschale, Zimt, Nelken), und wenn die Flüssigkeit ein wenig eingekocht ist, die Tomaten darin weichgesotten. Zuletzt wird der Zuckersirup über die in Gläser eingeschichteten Tomaten gegossen.

Grüne Tomaten in Essig. Hierzu verwendet man kleine grüne Tomaten, wäscht sie, überbrüht sie mit siedendem Salzwasser und läßt sie in einem irdenen Topf bis zum Erkalten stehen. Unterdessen kocht man 3 Teile Weinessig und einen Teil Wasser mit Zwiebeln, Salz und Pfefferkörnern $\frac{1}{2}$ Stunde. Die Tomaten werden dann abgeseiht, abgetrocknet, zusammen mit Wein- oder Kirschlättern, Dillkraut und einer rohen Paprikaschote hübsch in Gläser gefüllt und mit dem warmen Essig übergossen.

Reife Tomaten in Salz eingelegt. Fehlerlose, reine, reife Tomaten gibt man in einen neuen Steinguttopf und übergießt sie mit Salzwasser. Auf 1 l Wasser nimmt man 5 kg Salz, kocht die Lösung auf und gibt sie über die Früchte. Der Topf wird dann mit Pergament verschlossen. Die Früchte kann man nach Bedarf herausnehmen, muß aber dafür sorgen, daß das Wasser stets über denselben steht. Wenn nötig, müssen die Früchte mit einem Porzellanteller oder runden Holzbrettchen beschwert werden.

Tomatenmus in Flaschen. Die reifen Tomaten werden abgerieben, in Stücke zerschnitten und in einem irdenen Topf unter häufigem Rühren im eigenen Saft weich gekocht. Hierauf treibt man den Brei durch ein Haarsieb, kocht ihn unter beständigem Rühren dick ein und füllt ihn in reine Flaschen, welche, verkorkt und verbunden, 30 Minuten im Dunst gekocht werden. Man kann die rohen Tomaten auch durch die Fleischhackmaschine drehen, läßt sie dann $\frac{1}{2}$ Stunde sieden und füllt sie kochend in Flaschen, die man sogleich verschließt. (Flaschen vorher auf den Rand des Herdes stellen.)

Getrocknete Tomaten. Die Tomate eignet sich trotz des hohen Wassergehaltes sehr gut zum Dörren. Die Früchte dürfen nicht sehr reif sein, weil dann das Fleisch zu weich ist und die Dörrware ankleben und unansehnlich würde. Die reifen, noch harten Tomaten werden mit einem reinen Tuch abgewischt, halbiert, mit der Schnittfläche nach oben auf reine Tücher oder Bretter gelegt und an der Sonne oder im Backofen oder im Rohr gedörret.

Getrocknetes Tomatenmark. Die reinen Früchte werden zerkleinert, eingekocht, durch ein Sieb getrieben und zu einem festen Brei

eingekocht. Dieser Brei wird auf flache Teller oder mit Pergamentpapier belegte Bleche oder Brettchen messerrückendick aufgestrichen und an der Sonne oder im Rohr solange getrocknet, bis er eine trockene, zähe Masse bildet, die dann zusammengerollt in Säckchen aufbewahrt wird.

Gemüse in Essig.

Bohnen im Dunst. Grüne Bohnen werden abgezogen, kleingeschnitten, in siedendem Salzwasser 3 Minuten gesotten und ohne Abspülen zum Erkalten auf ein Sieb gelegt. Unterdessen kocht man Essigwasser (1 Teil Weinessig und 3 Teile Wasser) mit Salz und Bohnenkraut $\frac{1}{2}$ Stunde, füllt die ausgekühlten Bohnen in reine Dunstgläser und schüttet das Essigwasser darüber. Die Gläser verbindet man zuerst mit Leinwand, dann mit Pergament und kocht sie, wie auf Seite 83 angegeben, $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunst.

Sensgurken. Große Gurken werden gewaschen, geschält, halbiert und das Kernhaus mit einem Löffel herausgenommen. Dann schneidet man sie in Spalten, salzt sie ein und läßt sie in einem irdenen Topf 24 Stunden stehen. Nachdem sie gut abgetropft sind, füllt man sie mit Senfkörnern, blättrig geschnittenem Kren und kleinen Zwiebeln in den Topf und schüttet verdünnten siedenden Weinessig darüber. Nach dem Erkalten gießt man den Essig wieder ab, siedet ihn neuerdings auf und übergießt die Gurken mehrmals damit. Am folgenden Tage wiederholt man das Verfahren. Am übernächsten Tage gießt man den Essig nochmals ab, füllt die Gurken in Gläser oder auch Töpfe und gießt den wieder aufgesottenen Essig erkaltet darüber und verbindet mit Pergamentpapier.

Essiggurken. Hierzu verwendet man kleine grüne Gurken, wäscht sie, ohne sie an den Enden abzuschneiden, überbrüht sie mit siedendem Salzwasser und läßt sie in einem irdenen Topf bis zum Erkalten stehen. Unterdessen kocht man 2 Teile Weinessig und 1 Teil Wasser mit Zwiebeln, Salz und Pfefferkörnern $\frac{1}{2}$ Stunde. Die Gurken werden dann abgeseiht, abgetrocknet, mit Wein- und Kirschlorbarn, Dillkraut und einer roten Paprikaschote hübsch in Gläser gefüllt, mit dem Essig warm übergossen und verbunden.

Mixed Pickles. Hierzu eignen sich grüne Bohnen, Blumenkohl, Karotten, kleine Zwiebeln, Erbsen, Kohlrabi und kleine Gurken. Die Zwiebeln werden geschält und mit den blättrig geschnitten Gurken in einem Porzellantopf eingesalzen und so eine Weile stehen gelassen. Grüne Bohnen, Kohlrabi und Karotten schneidet man und läßt sie weich

kochen. Die Blumenkohlrosen werden zerteilt und ebenfalls nicht zu weich gekocht. Grüne Erbsen werden erlesen und halbweich gekocht. Mittlerweile kocht man 3 Teile Weinessig und 1 Teil Wasser mit etwas Salz auf, füllt das Gemüse samt den Zwiebeln und Gurken appetitlich und in hübscher Farbenzusammenstellung in Gläser, übergießt mit ausgekühltem Essigwasser und verbindet mit Pergamentpapier.

Bei allen Essiggemüsen muß der Essig über dem Gemüse stehen.

Allgemeines über das Sterilisieren.

Die Frischerhaltung in Sterilisiergläsern ist leicht und einfach auszuführen, sie gelingt auch stets, wenn man folgendes beobachtet.

1. Alle zu konservierenden Nahrungsmittel müssen frisch und tadellos sein.

2. Gläser, Glasdeckel, Gummiring und Bügel müssen tadellos rein und unversehrt sein und gut aufeinander passen.

3. Der Kochtopf, in welchen die Gläser eingesetzt werden, muß mit einem gut schließenden Deckel versehen sein. Den Boden des Topfes belege man mit einem Drahtrost oder Holzbrettchen oder einem durchlochten Blech, damit die Gläser den Boden nicht unmittelbar berühren. Sind diese Behelfe nicht zur Hand, so lege man ein mehrfach gefaltetes Tuch hinein oder Heu und stelle die Gläser darauf. Diese Topfeinlagen verhindern das Springen der Gläser.

4. Zum Sterilisieren füllt man den Topf mit kaltem Wasser so hoch an, daß dasselbe die Gläser bedeckt. Nun stellt man den zugedeckten Topf auf den Herd und bringt das Wasser langsam zum Sieden. Der Deckel des Kochtopfes soll während des Kochens nicht unnötigerweise geöffnet werden. Bei Gebrauch eines Thermometers ist dies überhaupt zu unterlassen.

5. Ist man mit dem Sterilisieren fertig, so gibt man den Topf vom Feuer, nimmt die heißen Gläser heraus, stellt sie auf eine hölzerne Bank o. dgl. und läßt sie, anfangs vor Zugluft geschützt, auskühlen.

6. Nach dem Abkühlen hebt man den Verschuß (Bügel) vorsichtig ab. Sollte bei einem oder mehreren Gläsern der Deckel nicht feststehen, so ist das ein Zeichen, daß nach dem Kochen Luft in das Glas eindringen konnte. In diesem Falle würde der Inhalt verderben. Man suche nach der Ursache, fülle den Inhalt in ein anderes Glas um und sterilisiere nochmals 10 bis 15 Minuten.

7. Alle zum Sterilisieren bestimmten Gläser werden mittels Gummi-