

entwicklung entgegen. Die Gestelle und Bretter sollen ebenfalls zweimal mit Alaunlösung angestrichen sein. Auf diese Papierschnitzeln werden nun die Früchte so gelegt, daß nie ein Stück das andere berührt. Ein öfteres Durchsehen und Entfernen verdorbener Stücke ist höchst nothwendig. Die Temperatur soll etwa 4 Grad haben, nie über 8 Grad und selbstverständlich nie unter 1 Grad sein.

Droht in kalten Wintertagen den Früchten ein Gefrieren, dann stellt man glühende Holzkohlen in einem Blumentopf größter Gattung in die Kammer, dies genügt, um ein Erfrieren zu verhindern. An heißen Sommertagen kühlst man die Luft, indem man eine Schüssel mit Eis an die Decke hängt. Es ist durchaus nicht gleichbedeutend ob das Eis am Boden steht oder sich nahe der Decke befindet.

Man kann Obst auch aufbewahren, indem man es in eine Kiste mit Kalkpulver gibt. Ungelöschter Kalk wird nur wenig mit Wasser begossen, so daß ein Pulver daraus wird; etwas, nur sehr wenig Carbonsäure (Lösung, etwa 5procentig) wird daran gegeben. Dieses Pulver kommt etwa 4 Centimeter hoch in eine Kiste, darauf werden Äpfel, Birnen oder Citronen gelegt, jedes Stück einzeln für sich in Seidenpapier gewickelt und so, daß nie ein Stück das andere berührt, dann kommt wieder Kalkpulver etwa 4 Centimeter hoch über die Früchte, dann wieder Früchte und Pulver bis die Kiste voll ist. Man kann auch Holzkohlenpulver statt des Kalkpulvers geben. Der Deckel wird an die Kiste gegeben und die Fugen mit Papierstreifen verklebt.

In galizischen Edelhöfen pflegt man ein Körbchen schöner Pflaumen in den Brunnen herunter zu lassen, doch so, daß das Körbchen den Wasserspiegel nicht erreicht. Am Weihnachtstage werden diese Pflaumen wohlerhalten aus dem Brunnen gezogen. In Nordungarn werden Pflaumen mit den Stielen an Fäden geknüpft und in frostfreien luftigen Räumen aufgehängt; sie halten sich auch eine zeitlang recht gut.

Durch Gährung gewonnene Säfte.

Preißelbeer-saft.

Preißelbeeren werden sehr sorgfältig ausgesucht und durch 36 bis 48 Stunden stehen gelassen, nachdem man sie zerdrückt hat. Der Saft wird durch Leinwand geseiht, in Fläschchen gefüllt, welche man noch einige Zeit an der Sonne stehen läßt, dann verkorkt und aufbewahrt.

Seidelbeer-saft.

Mit Limonensaft und etwas Zucker werden die Beeren an die Sonne gestellt, dort etwa 10 Tage stehen gelassen, dann geseiht, der gewonnene Saft wird nochmals durch 2 bis 3 Tage an die Sonne gegeben, nochmals durchgeseiht, in Flaschen gefüllt und aufbewahrt.

Erdbeersaft.

Man rührt Erdbeeren eine Stunde mit gestoßenem Zucker, und zwar $\frac{1}{2}$ Kilogramm Erdbeeren mit 1 Kilogramm Zucker, passirt sie, füllt den Saft in Fläschchen, jedoch nur halbvoll, verbindet sie fest über die Stöpseln mit doppelter Blase und hebt die Fläschchen im Keller im Sande auf.

Himbeersaft.

Auf 4 Liter Himbeeren nimmt man 1 Liter guten Weinessig und läßt sie in Gläser gefüllt, durch 6–8 Tage an der Sonne stehen. Man läßt den Saft durch einen Beutel laufen, gibt das gleiche Gewicht gestoßenen Zucker dazu, den man ruhig zerfließen läßt, füllt nun den Saft in kleine Fläschchen, die man verkorkt und trocken und kühl aufbewahrt.

Johannisbeersaft.

Die Beeren werden von den Stielen gepflückt, zerdrückt, in Flaschen gefüllt und an die Sonne gestellt, bis sie ausgegohren haben. Die Flaschen müssen immer zum Uebergehen voll gehalten werden, denn so gehen Kerne und Unreinlichkeit fort; wenn nach einigen Tagen nichts mehr übergeht, legt man ein feines Tuch in einen Trichter und gießt den Saft sehr vorsichtig, daß kein Bodensatz mitgeht, in Flaschen ab, stopft gut zu und verwahrt an einem trockenen Orte die Flaschen. Es schadet nicht, wenn ein sogenannter Rahm sich bildet. Diesen Rahm sticht man beim Gebrauche mit einem Federkiele durch.

Verberitzensaft wird ebenso gemacht.

Gekochte Fruchtsäfte.

Die Aufbewahrung derselben ist für jeden Haushalt von Wichtigkeit und sollte nicht versäumt werden.

Bei den Fruchtsäften ist zu beobachten, daß sie rasch und kurz gekocht werden sollen und auch ohne Kochen aufbewahrt werden können.

Ribiselsaft.

In ein großes Einsiedeglas gebe man lagenweise Zucker und rein gewaschene, von den Stielen gezupfte Ribisel im Gleichgewichte, läßt das Glas verbunden durch eine Stunde stehen, dann kocht man das Glas durch 30 Minuten im Wasserbade. Erkalteet nimmt man es heraus.

Auf einem klaren Saft schwimmen nun die Ribisel, welche man unberührt im Glase läßt, bis man zu irgend welcher Verwendung den Saft braucht, wo man erst das Glas öffnet.

Nun kann man den Saft, welcher erübrigt wurde, in kleine Fläschchen füllen, mit Blase verbinden, durch 5 Minuten abermals im Wasserbade kochen und zu späterem Gebrauche aufbewahren.

Schwarzer Maulbeersaft.

In ein Säckchen werden die Früchte gegeben, durchgepreßt, dann nochmals durch schütterere Leinwand laufen gelassen, und im Gleichgewichte mit Zucker gekocht.

Berberikensaft.

Man zupft die Beeren von den Stielen, läßt sie durch 24 Stunden an der Sonne stehen, preßt dann den Saft durch Tücher und kocht diesen im Gleichgewichte mit Zucker durch 5 Minuten.

Himbeersaft.

Zu 4 Liter Himbeeren gibt man $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, durch sechs Tage läßt man den Saft in Gläsern an der Sonne gähren, dann wird er durch Tücher gepreßt, rasch aufgekocht, in Flaschen noch warm eingefüllt, diese werden luftdicht verschlossen und an einem trockenen kühlen Orte aufbewahrt.

Erdbeersaft.

Recht reife Erdbeeren werden sehr sorgfältig ausgeklaubt, jede unreife wird entfernt. Ein schütteres Tuch oder eine Serviette wird an die vier Füße eines umgekehrten, auf einen Tisch gestellten Stuhles gebunden; unter das Tuch stellt man eine Schüssel und gibt lagenweise Erdbeeren, gleich im Gewichte mit feingestoßenem Zucker auf das Tuch, und läßt dies so durch 24 Stunden stehen, ohne auf die Erdbeeren zu drücken. Der ausgelaufene Saft wird in Fläschchen gefüllt, die Fläschchen werden im Wasserbade aufgekocht, noch heiß verkorkt, jedoch erst am nächsten Tage aus dem Wasser genommen. Es ist zu bemerken, daß die Salzlösung oder das Wasser mit Heu, worin die Fläschchen stehen, eben nur aufkochen darf, denn längeres Kochen würde dem Erdbeersaft das Aroma nehmen. Rückstände, wie die auf der Serviette zurückgebliebenen Erdbeeren, können gemischt in frischen Früchten zu Marmeladen verwendet werden.

Die feinsten Fruchtsäfte.

Will man den Saft von Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren bereiten, so zerdrückt man die rein ausgeklaubten Früchte, Ananasse, Reinette-Aepfel oder aromatische Birnen reibt man, und zwar mit der Schale.

Nun bringt man in eine weithalsige Flasche, in welche man ein Glasrohr hineingibt, 2 Centimeter hoch gestoßenen Zucker, dann 2 Centimeter hoch Fruchtbrei, dann Zucker und wieder Fruchtbrei, bis die Flasche voll ist. Man setzt in die Flasche einen Kork, in welchem zwei Löcher gebohrt sind, in die enge Bohrung kommt das Glasrohr, es muß fest hineinpaffen (durch das Glasrohr muß die Luft bis auf den Boden der Flasche eindringen). Die Flasche wird nun an einem möglichst kühlen Ort aufbewahrt, unter 10 Grad C. soll die Temperatur immer

sein. Täglich wird die Flasche gerüttelt. Nach drei Tagen kehrt man die Flasche um und läßt den Saft durch den Kork ablaufen, durch ein Sieb fließen und schließlich noch durch ein schütteres Tuch. Dann wird der Saft in einen Topf gegeben und unter beständigem Umrühren so lange am Feuer gelassen, bis er zu kochen anfängt — nicht kocht. Je kürzer der Saft am Feuer, desto feiner wird er. Noch heiß wird er durch Filtrirpapier in Flaschen gefüllt. Klar und sehr fein ist dieser Saft und nur etwas dick. Er eignet sich besonders zur Bereitung von Gefrorenem. Damit der Saft haltbarer werde, gibt man vor dem Filtriren etwas heiß bereitete und dann erkaltete Salicylsäurelösung hinzu.

Kirschen- und Weichselfaft.

Die entsteineten Kirschen oder Weichselfeln werden durchgepreßt, für Kirschen $\frac{3}{4}$, für Weichselfeln $\frac{1}{4}$ ihres Gewichtes Zucker dazu gegeben und rasch aufgeköcht.

Erdbeer- und Himbeersaft.

Die Früchte werden durch ein feines Tuch gepreßt, wo möglich mit einer kleinen Presse, der Saft kommt in ein irdenes Gefäß, wo er bei einer Wärme von 18 bis 20 Grad durch 10 Tage gährt.

Hierauf wird er vorsichtig abgegossen und durch einen Filzsaß filtrirt.

Mit Zucker im gleichen Gewichte rasch aufgeköcht und in Flaschen gefüllt, gut verkorkt aufbewahrt.

Alkermessaft.

Die sogenannte Blasenkirchse, auch Judenkirschse oder Schlutte, ist die kirchenähnliche Frucht eines Staudengewächses, welche Mitte oder Ende September reif wird. Sie liefern die giftfreie rothe Farbe für Bäckerei, Sulzen u. dgl. und der Saft ist bei uns in den Apotheken käuflich.

Die völlig reife Frucht wird durch ein feuchtes Tuch gepreßt, bis zur Hälfte eingekochet, dann Zucker beigefügt und damit nochmals aufgeköcht und aufbewahrt.

Billiger Essig.

In eine Tonne, oder sonst in ein Gefäß, wo Essig oder Wein gewesen ist, gibt man bis zur Hälfte Wasser und stellt sie an einen warmen Ort.

In diese Tonne gibt man alle Obstabsfälle und verschließt sie mit einem passenden Deckel. Von Zeit zu Zeit kostet man das Wasser, ob es Essigsäure enthält. Wenn es genug sauer ist, gibt man die oben angegebene Gähre weg, füllt die Flüssigkeit durch ein Tuch und Trichter in Flaschen, welche man, gut verkorkt, durch acht Tage an der Sonne stehen läßt.

In das Faß gibt man nun wieder Wasser und wirft alle Obst-
abfälle, Schalen und Kerngehäuse hinein und erhält fort und fort
einen guten Essig.

Kräuter-Essig.

Norddeutsche Art.

Einen ausgezeichneten aromatischen Essig erhält man durch ein
Gemisch von Rosmarinblättern, Estragon, Melisse, Salbei, Basilicum,
Lavendelblüthe, Rocambollenstückchen, grobgeschnittenen Citronen und
Pomeranzenschalen, wenn diese mit starkem Weinessig übergossen
werden, dann kommt Pfeffer, Zimmt und Muscatblüthe dazu und
wird das Gefäß zwei bis drei Wochen den Einwirkungen der Sonnen-
strahlen ausgesetzt.

Nach dieser Zeit filtrirt man den Essig, gießt ihn in kleine
Flaschen, welche man gut verkorkt im Keller aufbewahrt.

Gewürz-Essig.

Zu 3 Liter Weinessig gibt man 1 Stück geschälte Zwiebel,
12 geschälte Schalotten, etwas Knoblauch, $\frac{1}{2}$ Muscatnuß, die
Schalen einer Citrone, von welcher das Weiße sehr sorgfältig ent-
fernt sein soll, 2 Lorbeerblätter, etwas Basilicum, etwas Dill,
6 Gewürznelken, 30 Pfefferkörner, 2 Hände Bertramblätter, 1 Hand
voll Wermuthkraut, 1 Büschel Petersilie, etwas Körbelkraut.

Die Flasche wird an 2 Monate in die Sonne gestellt, nach
dieser Zeit der Essig abgeseiht, durch einen Filzsaß filtrirt, in kleinen
Flaschen aufbewahrt.

Himbeer-Essig.

Eine Flasche wird zur Hälfte mit Himbeeren angefüllt, mit
gutem Weinessig vollgegossen, durch 3 Wochen den Sonnenstrahlen
ausgesetzt, dann geseiht, in kleine Flaschen eingefüllt und gut verkorkt
aufbewahrt.

Um den Zutritt der Luft fern zu halten, kann man oben in
die Flasche feines Tafelöl gießen.

Estragon- oder Bertram-Essig.

Die Flasche wird halbvoll mit von den Stielen gepflücktem
Bertram gefüllt, mit gutem Weinessig vollgegossen, drei Wochen in
der Sonne stehen gelassen, ferner so wie der Himbeereessig auf-
bewahrt.

Senf.

125 Gramm gelbes und 125 Gramm grünes Senfmehl nebst
275 Gramm Zucker werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Essig und $\frac{1}{4}$ Liter Wein
abgebrüht und mit der Reibkeule bis zum Erfalten gerührt. Dann
gibt man etwas Zimmt und Ingwer, auch Cardamomen dazu und
füllt den Senf am besten in Fleischextractbüchsen und schließt sie fest
mit Kork zu.