

geeignet sind: Williams Christbirne, Stuttgarter Geishirtle, Gute Louise v. Avranches, Gellerts Butterbirne, Rettichbirne und andere.

Bei den Pflaumen ist ein Schälen ganz empfehlenswert. Damit die schöne Farbe des Fruchtfleisches erhalten bleibt werden sie in rohem Zustande geschält oder aber, wenn die Schale

nicht gut abziehbar, wenige Augenblicke in einem durchlöcherten Gefäße (Durchschlag oder Körbchen) in ziemlich heißes Wasser gehalten, nach dem Schälen aber sind sie in frisches Wasser zu bringen. Auf dieselbe Art werden auch Pfirsiche und Aprikosen behandelt. Diese werden dann eventuell noch zerteilt und entsteint. Zu bemerken ist aber, daß bei allen Steinobstarten wenigstens einige Steine mit in das Einmachegefäß gegeben werden sollten.

feinen Geschmack. Die Feineclauden werden vielfach zur Erhaltung einer grünen Farbe blanchiert. Doch ist dies eine sehr zeitraubende Arbeit, die man sich ruhig ersparen kann. Beim Steinobst achte man ferner darauf, daß sich das Fleisch leicht vom Steine löse. Will man Erdbeeren, Johannisbeeren und Birnen schön rot färben (Erdbeeren verlieren ihre ursprüngliche Farbe besonders gern), so empfiehlt es sich, auf 1 Litergefäß etwa 30–40 Tropfen Koehenille zuzusetzen. Denselben Zweck verrichtet auch Preiselbeersaft. Die im Handel erhältlichen Früchte werden auf diese Weise ebenfalls meist gefärbt.

Die Konservengefäße, Gläser, Blechbüchsen, Steinkrüge sind einige Zeit in warmes Sodawasser zu legen, dann mit einer Flaschenbürste gut zu reinigen und mit kaltem Wasser nachzuspülen. Besonders sorgfältig zu reinigen sind die Deckel und Gefäße mit Vertiefungen usw., da sich in ihnen

der Schmutz gern ansammelt. Zum Zwecke des Trocknens werden die Gefäße mit einem

sauberen leinenen Tuch trockengerieben und an einem warmen bzw. trockenen Ort, Ofenröhre usw. gelegt. Die Gummiringe sind auf ihre Dichtigkeit zu prüfen und ebenfalls mit lauwarmem Sodawasser sorgfältig zu reinigen.

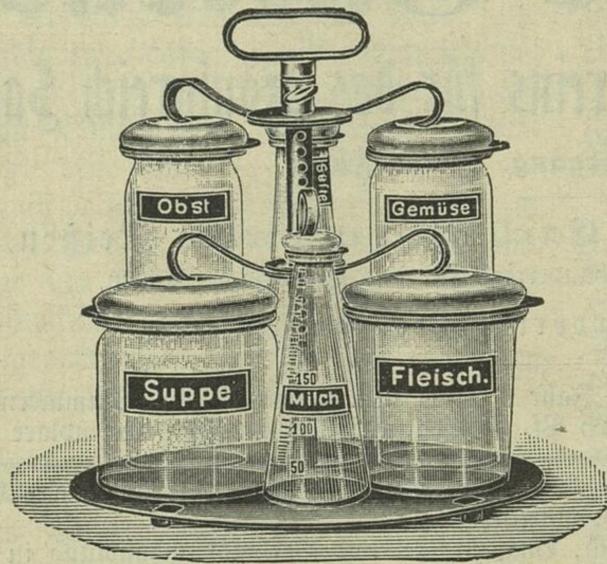
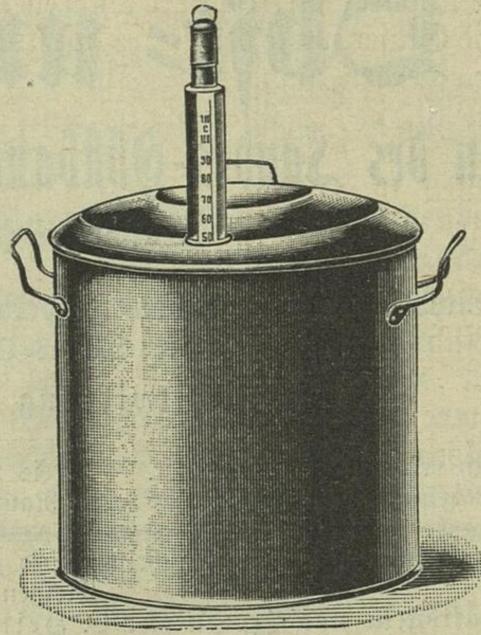


Fig. 1.



2. Vollständiger Luftabschluß. Dieser wird nach dem neueren Verfahren, das von dem französischen Chemiker Appert im 19. Jahrhundert zuerst in Anwendung gebracht, dadurch hergestellt, daß zwischen Gefäß und Deckel ein Gummiring gebracht wird und nach dem Verschließen mit einer Feder sterilisiert wird. Auf diesem Prinzip beruhen alle die im nachfolgenden zu besprechenden Konservengläser usw. bzw. Verschlusssysteme. Allen gemeinsam ist

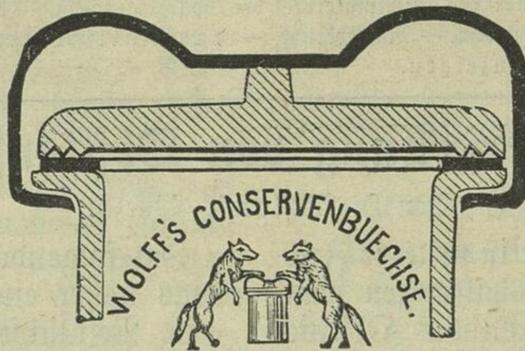


Fig. 2.

der Gummiring, sie unterscheiden sich nur mehr oder weniger durch die Form der Gefäße und den Federverschluß. Die Gefäße können sein Gläser, Blechbüchsen und Ton- bzw. Steingutkrüge. Für den Haushalt verdienen die Konservengläser entschieden den Vorzug, weil in ihnen die Hausfrau die konservierten Früchte jederzeit in ihrer ganzen Schönheit vor Augen hat und somit die Haltbarkeit derselben leicht kontrollieren kann. Auch ist die Reinhaltung der Gläser entschieden eine leichtere, als der Blechbüchsen und Steingutkrüge. Welches ist denn nun das beste und empfehlenswerteste Konservenglas? Das ist eine Frage, die mir von seiten der Hausfrauen sehr oft gestellt worden ist. Von den vielen Verschlusssystemen, welche es gibt und die Verfasser kennen gelernt und ausprobiert hat, sind es nur wenige, die allen Anforderungen, bis auf den Preis, genügen, während alle anderen nach verschiedenen Richtungen hin zu wünschen übrig lassen.

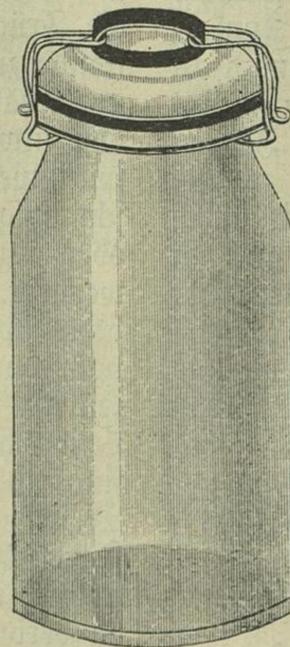


Fig. 3.

➔ Vermittlungsstelle für Obstverkauf des Landes-Obstbau-