

verlässiger ist als der sonst übliche Verschluss mit Korkstopfen und Lach. Die Krüge habe ich seit 2 Jahren in Benutzung und bin mit denselben sehr zufrieden. Daß sie in den Größen von  $\frac{3}{4}$ —2 Litern geliefert werden, dürfte der allgemeinen Einführung sehr zu statten kommen; dieselben sind bei H. Referstein, Wurzen, zu haben.

Dies wären etwa die geeignetsten Konservengefäße, ob man sich mehr für Gläser oder Büchsen und Krüge entschließt, hängt ja in der Hauptsache von der Geschmacksrichtung unserer Hausfrauen ab, alle haben ihre Vor- und Nachteile, denn auch die Gläser haben bei ihren großen Vorteilen auch den Nachteil der leichteren Zerbrechlichkeit.\*)

Nachdem wir uns über die geeignetsten und praktischsten Gefäße orientiert haben, kommen wir 3. zum Zuckerzusatz. Der Zweck desselben ist einerseits den Geschmack der Früchte zu verbessern und andererseits lassen sich die gezuckerten Früchte viel leichter sterilisieren, da Zucker ein ausgezeichnetes Konservierungsmittel ist und die Entwicklung der Fäulnispilze hindert.

Man verwende stets weißen Hutzucker, feinste ungebläute Raffinade, und stelle sich eine Zuckerlösung her, indem man den Zucker in einem Kupferkessel oder Emailletopf mit reinem frischem Wasser zusetzt. Die Flüssigkeit bringt man allmählich zum Kochen und entfernt dabei den sich an der Oberfläche ansammelnden Schaum mit einer emaillierten Schaumkelle. Hat die Zuckerlösung genügend gekocht und sich vollständig geklärt, kann sie nach dem Abkühlen verwendet werden. Der Vorteil einer solchen Zuckerlösung besteht darin, daß sie auf gut gereinigte Flaschen gefüllt und sorgfältig verschlossen, sich monatelang aufbewahren läßt und jederzeit verwendet werden kann. Wie stark die Lösung gemacht wird, richtet sich nach der Fruchtart und auch nach der Geschmacksrichtung in der betreffenden Familie oder Haushaltung. Doch hüte man sich vor einer zu starken Zuckerlösung, da dadurch sowohl das Aussehen als auch der Fruchtgeschmack leidet. Man beschränke also den Zuckerzusatz auf das geringste zulässige Maß. Im nachstehenden seien zwei verschiedene Zuckerlösungen angegeben, mit denen man in den meisten Fällen auskommen wird, die aber je nach der Geschmacksrichtung usw. eine kleine Änderung erfahren können. Für Erdbeeren, Stachelbeeren und alle süßeren Früchte

wie z. B. Birnen, Mirabellen, Pflaumen, Reineclauden, Weintrauben genügen auf 1 Liter frisches klares Wasser  $\frac{3}{4}$ —1 Pfund Zucker. Für alle herberen Fruchtarten wie halbreife Stachelbeeren, Johannisbeeren, Sauerkirschen (Weichseln), für Aprikosen und Pfirsiche nehme man auf 1 Liter Wasser 1—1 $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker. Da wie oben bereits gesagt, die Zuckerlösung unbegrenzt haltbar, so empfiehlt es sich, dieselbe stets vorrätig zu halten; dadurch verteilt sich die Arbeit nicht nur auf einen größeren Zeitraum, sondern auch die Kosten für den Zucker.

Nachdem die Früchte in die Gläser eingefüllt worden sind, was vorteilhafterweise unter öfterem leichtem Aufsetzen der Gläser geschieht, wird die Zuckerlösung in einem dünnen Strahle und nur an einer Stelle auf die Früchte gegossen. Die Flüssigkeit sammelt sich am Boden des Glases und steigt nun geschlossen nach oben, dabei die Luft aus dem Gefäße verdrängend. Die Früchte müssen von der Flüssigkeit leicht bedeckt werden. Der Rand der Gefäße ist dann sorgfältig trocken zu reiben und mit dem Gummiring und dem Deckel zu bedecken und mit der Verschlussfeder zu schließen.

Als weiteres Konservierungsmittel kommt schließlich noch 4. das Erhitzen in Betracht. Nachdem die Konservengefäße verschlossen sind, werden sie in einen geeigneten Kochtopf gebracht und im Wasser- oder Dampfbade erhitzt. J. Beck-Deflingen liefert für seine Gläser samt Gläserhalter gleich den erforderlichen Kochtopf und Thermometer mit (Fig. 1). Der Gläserhalter faßt 6 Gläser und wird in den Topf gebracht und soviel Wasser in denselben gefüllt, daß die Gläser zu  $\frac{3}{4}$  ihrer Höhe ins Wasser zu stehen kommen. Nachdem der Deckel daraufgebracht, wird erhitzt, bis das Thermometer die notwendigen Hitzegrade aufweist und dann die Temperatur die erforderliche Zeit auf dieser Höhe belassen. Wählt man andere Gläser, Büchsen usw., so lasse man sich von einem Klempner einen etwa 6 Gläser fassenden Topf mit ebensovielen Drahteinsätzen anfertigen (in vielen Haushaltungs- und Küchengerätegeschäften sind solche vorrätig). Wolff-Habelschwerdt liefert solche Kochständer ebenfalls mit, dadurch wird die lästige Heu- und Tücherverpackung zwischen den Gläsern vermieden. Sehr empfehlenswert ist auch das Einkochen im Dampfbade. Man läßt sich dann einen durchbrochenen, mit etwa 6 cm langen Füßen versehenen Einsatz anfertigen, ähnlich wie man sie auf dem Lande zum Kartoffeldämpfen benützt, der in den Kochtopf gestellt wird und auf diesen werden die Gläser direkt, also ohne jegliche Unter- bzw. Zwischenlage, gebracht. In den Kochtopf wird nur soviel Wasser hineingegeben, als unter dem Einsatz Platz hat. Beim Kochen im Dampfbade muß natürlich der Deckel gut schließen. Im übrigen

\*) Wir machen unsere Leser gleichzeitig auf die in der vorliegenden Nummer der Zeitschrift befindlichen Anzeigen der Firmen Gebr. Giese-Dresden-N., H. Referstein-Wurzen, E. Boese & Co.-Berlin, Eduard Wolff-Habelschwerdt i. Schlef. und Joh. Karl Wagner & Co.-Mainz aufmerksam, aus welchen alles Nähere zu ersehen ist.  
Die Red.