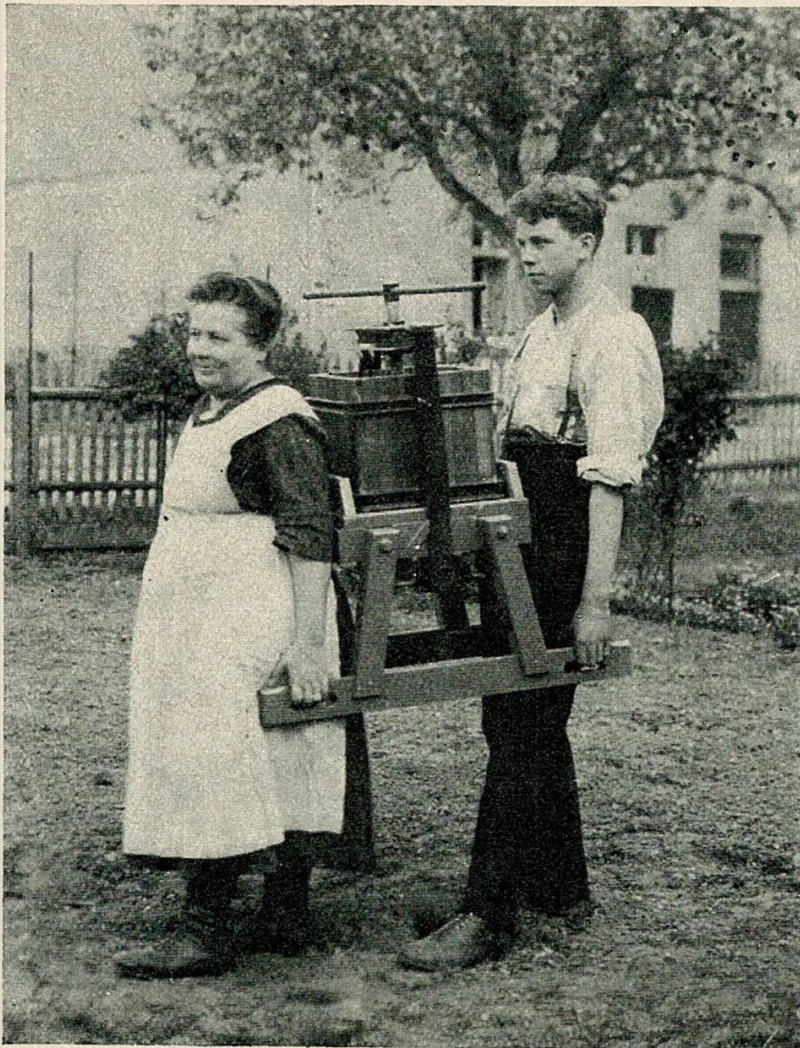


# Was die Hausfrau wissen sollte



Die leicht transportierbare Fruchtsaftpresse mit Obstmühle  
»Most-Max«. Aufnahme: A. Knauth, Berlin

## In Honig eingelegte Früchte für die Krankenstube

In Honig eingelegte Früchte sind eine heilbringende Arznei, die bei Krankheiten gute Dienste leistet. Der hellfarbige Honig eignet sich am besten, weil die Früchte durch ihn ein besonders schönes Aussehen bekommen.

Nur beste Früchte werden verwendet und vollkommen reife. Bekanntlich kristallisiert der Honig im Laufe der

Zeit. Deshalb wird er vor seiner Verwendung geklärt, d. h. auf 40 bis 50 Grad erwärmt. Ist nur bereits kristallisierter Honig vorhanden, so wird diesem bei der Klärung auf ein Pfund Honig fünf bis sechs Eßlöffel voll destilliertes oder gekochtes Wasser zugefügt.

Die Früchte werden in der Honiglösung leicht aufgekocht und dieses noch zweimal, nach je drei Tagen, wiederholt. Die Flüssigkeit muß stets über den eingemachten Früchten stehen. Der Inhalt ist mit einer in Alkohol getauchten passenden Pergamentscheibe zu bedecken und die Gläser mit Pergamentpapier zu verbinden. Sie sind in der ersten Zeit nach dem Einmachen öfters nachzusehen. Ein kühler, trockener Raum ist der geeignetste Aufbewahrungsort für die Gläser. Dr. M. G.



Zum Einlegen von Birnen und Äpfeln in Honig werden 1 Kilogramm Früchte,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und 700 Gramm Honig gebraucht. Die Früchte werden gespült. Die kleinen bleiben ganz, bei Äpfeln wird das Kernhaus mit einem Apfelbohrer ausgestochen, die großen werden in passende Teile zerlegt. Wasser und Honig werden erwärmt, die Früchte in der Lösung leicht aufgekocht und das Eingemachte wie eben angegeben behandelt.

Pflaumen werden geschält und entsteint und in der gleichen Menge Honig eingemacht. Die Früchte werden nicht in dem Honig aufgekocht, sondern dieser heiß übergegossen, auch in den darauf folgenden Tagen wird in der gleichen Weise verfahren.

Zu Preiselbeeren wird für 1 Kilogramm Früchte 750 Gramm Honig und  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser benötigt. Die Früchte werden in der Flüssigkeit leicht aufgekocht. Die gut vorgewärmten Gläser werden mit dem kochend heißen Eingemachten gefüllt und gut zugebunden. Schneider