

Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holle.

(Fortsetzung.)

Nach der Verwendbarkeit verschiedener Behälter zur Aufnahme von Früchten und Gemüse zum Einmachen fragen mehrere Leserinnen. Die größeren Steintöpfe, die in früheren besseren Zeiten in Wasserglasmischung Eier aufgenommen haben und nun leer stehen, aber einen weissen Ueberzug innen zeigen, möchten mehrere Hausfrauen zu Einmachezwecken, besonders zu Salz- und Sauergemüsen verwenden, wissen aber nicht, ob es geht. Der innen sich zeigende weisse Ueberzug läßt sich durch Scheuern mit Salzsäurelösung, der man etwas Essig zusetzt, fast restlos entfernen. Nach gründlicher Spülung mit Essigwasser und zuletzt mit heissem Salzwasser kann man alsdann unbedenklich diese Steingutgefäße benutzen, wie man es für zweckmäßig hält. Auch Flaschen mit weitem Hals, zu denen passende Korken einfach nicht zu beschaffen sind, lassen sich gut gebrauchen, wenn man in den Flaschenhals, nachdem die Flaschen gefüllt sind, eine passende Pappscheibe drückt, diese vorher leicht anfeuchtet und sie mit Luto-pulver bestreut. Man bindet nun ein in Gipsbrei getauchtes Lappchen rasch über die Flaschen und sterilisiert nun im offenen Topf, wobei das Wasser den Verschlus nicht berühren darf. Da alles vorhandene Material jetzt von besonderem Wert ist, so sollte man es restlos möglichst ausnützen.

Unzufällig verschieden sind die Urteile über den Zusatz von benzoesäurem Natron zur Haltbarmachung zuckerloser Feinlecke und Obstmarken ausgefallen. Ich habe die ärgsten Verdammungsurteile vor mir liegen und daneben reichhaltige Anerkennungsäusserungen über diese wahrhaft glänzenden Hilfsmittel erhalten. Meine eigenen Erfahrungen haben mich zu dem Ergebnis kommen lassen, daß unsere Durchschnittshausfrauen leider noch immer wenig Verständnis für das Wesen chemischer Hilfsstoffe für ihre Küche besitzen und sich bei weitem nicht immer an die Gebrauchsregeln halten. Wie könnte es sonst vorkommen, daß man statt 1 Gramm des benzoesäuren Natron 3 Gramm zusetzt, daß man diesen Zusatz nicht gleich nach dem Kochen von Obst und Obstmark durchmischt, sondern nach dem Erkalten, daß man es mit durchlöcher läßt und so wirkungslos macht. Bei Nachforschungen bei Verdammungsurteilen hat sich fast immer ein grober Fehler oder Irrtum bei der Verwendung von benzoesäurem Natron herausgestellt. Ganz verfehlt muß ich es finden, wenn man sich das benzoesäure Natron lose in Pulverform kauft und selbst in so minimaler Menge abwägen will. Selbst die Briefwaage ist dafür nicht brauchbar, sondern nur eine chemische Waage. Man sollte deshalb für Einmachezwecke das benzoesäure Natron nur in Tabletten von 1 Gramm in den Handel bringen, wie die guten Cozet-Tabletten, diese Tabletten in wenig lauem Wasser restlos auflösen und sofort, wenn Obst oder Obstmark fertig gelocht ist, darunter rühren, und zwar eine aufgelöste Tablette auf 1 Kg. fertig gelochtes Obst. Ich glaube, alle Hausfrauen werden dann gute Erfahrungen mit dem benzoesäuren Natron machen und sich freuen, daß sie dieses Hilfsmittel besitzen.

Wer einmal zu viel benzoesäures Natron unter Obstmark gemischt, hat damit Farbe und Geschmack sehr geschädigt; man kann neues, anderes Obstmark, das aber einen starken Eigengeschmack haben muß, mit diesem Obstmark mischen, beides zusammen durchlöcher und dann die richtige Menge an Cozet-Tabletten unter das Obstmark rühren, dann hat man den Schaden kuriert.

Wer noch Schwefelfaden zum Ausschweifen von Flaschen hat, schwefelt diese Flaschen am praktischsten aus, indem man auf einer Untertasse etwas Schwefelfaden anzündet, einen Trichter verlehrt darüber stellt und auf dessen Spitze den Flaschenhals schiebt. Wenn die Flasche sich völlig mit Schwefeldampf gefüllt hat, stellt man sie offen an das geöffnete Küchenfenster, bis sie sich entleert hat und füllt nun sofort die Früchte, Säfte oder dergleichen hinein. Früchte, die man einfüllt, sollen 2 bis 3 Minuten in mit

einem Prozent Salzsäure vermishtem Wasser liegen, damit die ihnen außen anhaftenden Bakterien getötet werden. Dann erst sollen sie in die Flaschen oder Gläser gefüllt werden. Ich hoffe, daß Frau Dr. G. in Tempelburg danach keinen abgetropften Schwefel in den Flaschen haben wird, der zwar in so kleinen Mengen nicht gerade schädlich, aber jedenfalls auch nicht für Geschmack und Bestimmtheit wünschenswert ist.

Frau C. L. in München kann Johannisbeeren und andere ähnliche Früchte sehr gut in Flaschen einmachen. Man spült die Früchte mit Wasser, dem 1 v. H. Salzsäure zugefetzt wurde, ab, füllt die trockenen sauberen Flaschen 2 Zentimeter hoch mit abgekochtem kaltem Wasser und füllt die Früchte dann möglichst fest hinein. Man setzt die Flaschen offen in einen Kessel mit wenig kaltem Wasser und erwärmt dieses langsam bis auf 70 Grad Celsius. Dann verbindet man erst die Flaschen mit feuchtem Pergamentpapier, das man mit Lutopulver bestreut, und sterilisiert bei 80 Grad Celsius etwa 35-40 Minuten. Man bewahrt die erkalteten Flaschen stehend kühl auf. Man kann die Beerenfrüchte auch mit wenig Wasser aufkochen, jedes Kg. mit einer aufgelösten Cozet-Tablette mischen, heiß in die Flaschen füllen und diese nach dem Erkalten mit Pergamentpapier zubinden. Hat man etwas Zucker zur Verfügung, so kann man 500 Gr. Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser lösen, 2 Kg. Früchte hineinschütten, durchkochen und wie oben verfahren, also mit benzoesäurem Natron vermischt und heiß einfüllen. Was die Frage nach der Verwendbarkeit nicht ganz heiler Gummiringe anbelangt, so kann ich Ihnen diese dahin beantworten, daß man die Gummiringe recht gut zum Dichten der Gläser gebrauchen kann, wenn man den Ring zwischen zwei Mammuringe legt und dann wie gewöhnlich sterilisiert. (Schluß folgt.)