

Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holle.

Daß wir deutschen Hausfrauen nicht leicht verzagen und immer von neuem versuchen, den bescheiden Verhältnissen die beste Seite abzugewinnen, das zeigt sich in allen Zweigen unserer Kriegshauswirtschaft, besonders deutlich aber wohl bei der großen Sommer- und Herbstarbeit der Hausfrau: dem Einmachen. Es ist wirklich fast ein Wunder, daß die Hausmütter nicht verzagen, wie sie immer in nimmermüder Geduld und Ausdauer versuchen, für die langen Wintermonate vorzusorgen, trotzdem ihnen diese Vorsorge wahrlich so schwer wie nur irgend möglich gemacht wird. Wer weiß beispielsweise heute bereits, wieviel Einmachzucker verteilt wird, trotzdem die Beerenfrüchtereite nahe vor der Tür steht? Ich meine, das ist ein Zustand, bei dem auch der geduldigsten Seele der Geduldsfaden reißen könnte. Wir alle sollen lernen und unlernen, nur die hohen Verteilungstellen lernen nichts und wollen nicht unlernen, sonst versteht man wirklich nicht, daß sie so jeder vernünftigen Anregung doppelt taube Ohren zeigen. Und vernünftig ist der Wunsch vieler Hausfrauen, ihnen statt der Hälfte der rationierten Marmelade Zucker zum Einmachen von Mus zuzuwenden, das sie nach ihrem Eigengeschmack einlöchen können; denn es ist wirklich kein Genuß, tagaus, tagein dieselbe übermäßig süße, eines ausgeprägten Geschmacks völlig bare gelieferte Marmelade essen zu müssen. Die Einwendung, daß durch das Einkochen im Hause viel verdirbe, ist — rund heraus gesagt — lächerlich, auch daß die Früchte nicht so ausgenutzt werden; ich behaupte schlichtweg, daß das Gegenteil der Fall ist, daß bei der Großfabrikation vieles ungenutzt wird, das eine sparsame Hausfrau — und sparsam ist jetzt jede Hausfrau! — noch für irgendein Gericht verwendet. Ganz unvernünftig ist die alles gleichmachende Verteilung des Einmachzuckers für die Gartenbesitzer, die ihre Früchte nicht so verwenden können, wie es rationell ist; man gebe diesen doch den Einmachzucker, den sie gebrauchen, sie sind dann mit Obstmus eingedeckt und bekommen keine Marken für Marmelade. Für dieses Jahr wird, fürchte ich, diese Art der Zuckerverteilung nicht mehr in die Wege geleitet werden können, aber die zuständigen Stellen sollten sich dieser Anregung doch einmal zugänglich zeigen und sie für das nächste Jahr rechtzeitig anordnen, wenn nicht im nächsten Jahre, was wir Hausfrauen wohl am sehnlichsten hoffen, Obst und Zucker wieder im freien Handel sind.

Versuchen wollen viel tausende und obertausende Hausfrauen, auch in diesem Jahre, Gemüse und Obst für den Winter haltbar zu machen; das beweisen die ungezählten Anfragen nach den Verschlußmöglichkeiten für die Einmachgläser, nach Vorschriften für verschiedene einzumachende Dinge, kurz nach allem Drum und Dan, was zum Einmachen gehört.

Was nimmt man am besten für Gefäße zum Einmachen, welche Glasorte, wie reinigt man sie, da man kein Soda mehr hat, und wie schließt man sie, da die Friedensgummiringe meist aufgebraucht, die Kriegsgummiringe allen Hausfrauen nach den sechsjährigen Erfahrungen ein gelindes Schaudern einflößen? Diese Fragen bewegen wohl jetzt alle Hausfrauen, und ich will versuchen, so gut ich es vermag, sie nach meinen Erprobungen und Versuchen zu beantworten.

Schon die Gefäßfrage macht heute Schwierigkeiten; Gläser, Krüge und Büchsen sind nur in geringen Mengen und zu ungenügender hohen Preisen zu haben; jeder wird seine Einmachgläser und Krüge wie einen kostbaren Schatz hüten. Wenn man nun Gläser kaufen muß, so wird man wohl oder übel wohl das Glas nehmen müssen, das am Orte zu haben ist, und sich damit abzuwehren haben, wie es ausfällt. Kleine Unregelmäßigkeiten im Glas, eine grünliche Farbe und dergleichen muß man in den Kauf nehmen, wenn nur das Glas noch gut gelüftet ist und keine kleinen, so kaum sichtbaren Haarrisse hat, so daß die Gläser bei der Sterilisation nicht springen und ihr Inhalt später sich frisch erhält. Das gefährlichste Verderben von Gemüse, Obst und Fleisch im fest geschlossenen Glas ist weiß auf die kleinen unsichtbaren Haarrisse in den Gläsern zurückzuführen, die aber den Bakterien zum Eindringen genügen, wenn sich im Gemüse nicht etwa Bodenbakterien befinden, die durch die Sterilisation nicht getötet werden. Die Kriegsware der Einmachgläser zeigt naturgemäß bei dem Arbeitermangel und der Feuerungsnot in den einschlägigen Fabriken die angeführten Mängel weit öfter wie unter normalen Verhältnissen, wo die Gläser anerkannt guter Systeme diese Fehler kaum aufweisen. Auch die Steinkrüge fürs Einsetzen von Gemüse und Obst sind nicht mehr die Ware der Friedenszeit, sie lassen, was feuerfestes Brennen und einwandfreie Glasur anbetrifft, oft zu wünschen übrig, trotz der ungemein hohen Anschaffungspreise. Und doch wird man zu ihnen greifen müssen, besonders auch für Obstmus sie nehmen müssen, da kleine gewöhnliche Gläser ganz im Handel zu fehlen beginnen. Die Leckbüchsen sind nur in Schwärzlehdosen besitz mit Inhalt aus früheren Jahren, kann diese gut wieder verwenden, wenn man sie vom Klempner glatt schmeiden lassen und den Deckel wieder nach erfolgter Füllung luftdicht einlöten lassen kann; die Sterilisation ist dieselbe wie bei den Gläsern. Ich glaube allerdings, daß sich nur wenige solcher Dosen noch vorfinden werden, auch ist das Löten nur mit Schwierigkeiten erreichbar.

Das Säubern der Gläser und Flaschen bereitet wahrlich den Hausfrauen kein geringes Kopfzerbrechen zur jetzigen

Zeit, da alle Reinigungsmittel so knapp sind und Soda, die sich zur Säuberung dieser Einmachgefäße besonders eignete, ganz fehlt. Am praktischsten und sicher wirksamsten ist die Reinigung mit etwas ungelöschtem Kalk, den man in die Flaschen oder Gläser gibt. In dem Augenblick, da Wasser auf den ungelöschten Kalk gegossen wird, werden durch die Gasentwicklung alle noch etwa am Glase haftenden Unreinigkeiten aufgelöst, sie werden durch das nötige gründliche Nachspülen dann völlig entfernt. Man kann auch aus dem Kalk mit Wasser eine Reinigungsflüssigkeit von kaum milchigem Aussehen herstellen und damit die Gläser gründlich ausbürsten und gut nachspülen und trocknen. Empfehlenswert ist das Vorwässern der Gläser 24 Stunden vor dem Gebrauch, am besten trocknet man die Gläser in einem gelinde warmen Bratofen. Vor dem Einfüllen

Holt Eure Kohlen jetzt ab. damit Ihr nicht im Winter frieren müßt. Kohlenverband Groß-Berlin

hat man die Gewähr, daß die Gläser keimfrei sind, wenn man sie im Bratofen langsam erhitzt oder im Einkochkessel fünf bis sieben Minuten sterilisiert, wobei das Wasser im Kessel bis zur halben Höhe der Gläser reichen soll.

Und nun der Verschluß oder, besser gesagt, die Verschlußmöglichkeiten für die Gläser und Flaschen. Von ihnen gibt es eine ganze Reihe, die durch den anfangs weniger bemerkbaren Mangel an guten Gummiringen erst schüchtern, dann, als die Gummiringe groß und größer wurde, immer zuverlässiger sich anpriesen und jetzt, nach den bösen Erfahrungen mit den Kriegsgummiringen, von den meisten Hausfrauen als Rettung in der Not begrüßt werden. Nur ist die richtige Wahl für die Hausfrauen schwer; manche Verschlässe, die angepriesen wurden, haben sich in der Praxis doch nicht recht bewährt, manche können zurzeit nicht in Frage kommen, weil die zu ihnen nötigen Bestandteile fehlen. Das letztere trifft für den Mehlelektroverschluß zu, da wir dafür kein Mehl haben, das zur Verfügung stehende Mehl auch nicht die nötige Bindkraft besitzt. Wehmütlich ist es mit dem Eiweißverschluß, der sich so sehr gut bewährt hat; auch für ihn können viele Hausfrauen das Eiweiß schwer erübrigen. Wo dies aber noch angängig ist, kann ich ihn empfehlen; sogar Fleischschalen haben sich gut unter ihn gehalten. Deshalb will ich ihn hier noch einmal genau beschreiben; denn sonst kann ich sicher sein, daß doch viele Hausfrauen ihn nicht kennen und Fragebriefe nach ihm in großer Zahl bei mir eingehen.

Will man Obst und Gemüse unter Eiweißverschluß einmachen, so wird das Obst roh, das Gemüse aber halbweich gekocht in die Gläser gefüllt, wobei man beachten muß, daß zwischen Füllung und Verschluß ein zwei Zentimeter breiter Raum ist, damit die Flüssigkeit beim Kochen den Verschluß nicht erreichen kann. Auf das Obst füllt man bis zu halber Höhe Wasser oder kalten Zuckersaft, nach Belieben mehr oder minder süß. Das vorgekochte Gemüse wird nach dem Einfüllen mit feiner Kochbrühe, der man auf 1 Liter einen Eßlöffel Salz zusetzt, ganz bedeckt. Man drückt nun ein Stück starkes Pergamentpapier so auf das Glas, daß dessen äußerer Rand sich auf dem Papier abzeichnet, danach schneidet man einen genau passenden Deckel, taucht seine Rante in Eiweiß und drückt nun den Deckel so auf den Rand des Glases, daß er ohne Rucke fest anklebt. Dann nimmt man Pergamentpapier, das nicht so stark wie der erste Deckel zu sein braucht, vierfach, bestreicht die innere Seite gut mit Eiweiß und bindet nun das Glas fest zu. Man muß dabei das Papier fest an das Glas drücken, muß aber darauf achten, daß der zuerst aufgedrückte Pergamentpapierdeckel sich nicht verschiebt. Die auf die angegebene Weise vorbereiteten Gläser werden in den Einkochkessel auf den Träger nebeneinander gestellt, ohne daß sie sich berühren dürfen; das Wasser darf nur bis zur halben Höhe der Gläser reichen, damit es beim Einkochen den Verschluß nicht berührt, auch muß in offenem Topf gekocht werden, damit das Papier nicht zerfällt.

Ziel angewandt ist im vorigen Jahre der Gipsverschluß; ich habe ihn auch erprobt, er hat die Gläser zuverlässig geschlossen, aber ganz bedeutende Schwierigkeiten, fast möchte ich sagen Unmöglichkeiten, bot das Defizient, denn durch das Einstellen der Gläser umgekehrt in Wasser war das Auflösen des Verschlusses sehr mangelhaft, oft garnicht zu erreichen, und manches Glas wird beim Defizient daran glücken müssen. Ich möchte daher den Gipsverschluß doch nicht rückhaltlos empfehlen. Wollen ihn trotzdem Verserinnen erproben, so ist das Verfahren ganz einfach. Gips wird ziemlich dick breiig mit Wasser, besser mit ganz dünnem Weinwasser angerührt, auf den Rand der Einmachgläser mit kleinem Löffel aufgetragen, auch in den Rand des Deckels etwas

Gipsbrei geschmiert und dann der Deckel unter leicht drehender Bewegung fest aufgedrückt, damit der Gipsbrei überall auf den Glasrand gleichmäßig verteilt wird. Man läßt den Gips erhärten und sterilisiert die Gläser dann genau wie sonst üblich, doch darf das Wasser nur bis zur halben Höhe der Gläser beim Kochen reichen. Dagegen kann ich einen Gipsüberzug über Flaschen sehr empfehlen, zumal wir keine guten Sorten mehr haben, und ich nicht weiß, wie die Holzzerfärbte sich bewahren. Dieser Gipsüberzug läßt sich auch besser entfernen, weil er in Art eines Gipsverbandes angebracht wird. Man bindet über die gefüllte, zugedrehte Flasche festanschließend ein weißes Lappchen und taucht den Flaschenkopf dann 2-3 Zentimeter in dickflüssigen Gipsbrei, man kann nach Ergärten des Gipses die Flaschen sterilisieren, der Gipsverschluß empfiehlt sich aber natürlich auch da, wo man den Inhalt nicht mehr sterilisiert, als luftdichter Verschluß. Man löst ihn, indem man ein Loch einbohrt und mit starker Scheere den Verband dann aufschneidet.

Von den käuflichen Kriegverschlässen kann ich aus eigener Erprobung die folgenden empfehlen: Ausgezeichnet bewähren sich die Gelatineringe, welche an die Stelle der Gummiringe treten, sie müssen aber ganz genau für die Größe der Gläser und die Form der Gläser, für die sie bestimmt sind, passen, da sie sich nicht dehnen können und auch bei richtiger Größe luftdicht schließen. Man gebraucht für jedes Glas vier Gelatineringe. Diese Gelatineringe sind in kleiner und großer Nummer für die bekanntesten Marken der Einkochgläser, wie Reg und West, passend zu haben; sie sind zu beziehen von Paul Westphal, G. m. b. H., Hamburg 15, Hammaburg; der Fabrikant nennt sie Mammut-Ringe.

Für alle gewöhnlichen Gläser ohne Deckel, die aber einen Rand haben müssen, kann man zum Zubinden eine Mammut-Haut (Zellophanpapier) beziehen. Man schneidet von diesem Papier ein in der Größe passendes Stück ab, taucht es erst in heißes und danach in kaltes Wasser und bindet die Gläser damit nicht zu stramm zu, da die Haut sich noch zusammenzieht, wohl aber soll man das Zellophanpapier unter dem Rande recht fest binden. Man sterilisiert die so geschlossenen Gläser genau wie solche mit Deckel und Ringverschluß, sie können auch ganz unter Wasser getaucht werden. Bei Fleischkonserven ist es ratsam, die Haut doppelt zu nehmen. Die Mammut-Haut wird von derselben Firma hergestellt und verpackt, von der die vorstehend angegebenen Gelatineringe zu beziehen sind. Neuerdings bringt die gleiche Firma noch ein Gelatine-Dichtungspulver in den Handel, das sie „Luto“ (Sicher) getauft hat. Dieses Pulver ist wieder für Gläser mit Deckel jeder Marke bestimmt. Für den Gebrauch werden Gläser und Deckel etwas angefeuchtet, das Pulver ringsherum auf den Rand gestreut, der Deckel darauf gelegt und wie die einst mit Gummiringen verschlossenen Gläser beim Sterilisieren behandelt. Ich habe dieses Pulver erst in diesen Tagen erhalten und noch nicht erproben können; sowie dies geschieht, werde ich meinen Verserinnen über das Ergebnis berichten.

Erprobt ist von mir in den letzten Monaten ein neuer Dichtungsverchluß, der sich Rediesverschluß nennt und von der Rediesgesellschaft m. b. H., Breslau, Clausenstraße 26, zu beziehen ist. Die feinpulverige Dichtungsmasse wird dreierlei angerührt, auf den Rand des Glases aufgetragen, der Deckel aufgelegt und die Masse unter einer Klammer drei Stunden erhärten gelassen. Zwischen Füllung und Deckel soll ein halber Zentimeter freier Raum sein, die Dichtungsmasse soll einen halben Zentimeter dick aufgetragen werden. Nach dem völligen Erhärten der Dichtungsmasse werden die Gläser wie die Gläser mit Gummiverschluß sterilisiert, doch muß das Wasser das Glas bis zur halben Höhe umspülen. Die von mir mit der Dichtungsmasse geschlossenen Gläser sind bis heute tadellos dicht verschlossen, es fragt sich nun besonders noch, ob sie sich gut öffnen lassen werden. Versichert wird, daß ein Eintauschen in Wasser während fünf Minuten zu mühelosem Öffnen, also Abheben des Deckels genügt.

Im vorigen Jahre ist der Abroloa-Verschluß entstanden, von der chemischen Fabrik von Heyden, Dresden-Nadebusch, in den Handel gebracht. Dieser Verschluß besteht aus einem Gelatineplättchen und einem Häutchen, das in verschiedenen Größen, zu den verschiedenen großen Gläsern und Flaschen passend, geliefert wird; der Verschluß ist besonders für Gläser mit Obstfüllung zu empfehlen; eine genaue Gebrauchsanweisung erhält man bei Bezug des Verschlusses. Mir hat sich der Verschluß — allerdings konnte ich nur einen Versuch mit drei Gläsern machen — gut bewährt.

Und nun zum Schluß noch ein Wort über die Kriegsgummiringe, allerorten werden sie angepriesen; dieses Jahr in roter Farbe wieder, die grauen und schwarzen Ringe sind fast ganz verschwunden, ob aber die jetzigen, den Friedensgummiringen äußerlich so ähnlichen Kriegsgummiringe auch nur annähernd so gut sein können, der gesunde Menschenverstand wird es einfach verneinen; er wird aber auch keinem Fabrikanten deswegen einen Vorwurf machen, denn aus minderwertigem Material kann man keine gute Ware herstellen. Ob der schauerliche Geschmack, den die grauen und schwarzen Ringe manchem Glasinhalte mitteilten, von den roten Ringen jetzt nicht zu befürchten ist, wer vermag das zu sagen und wer wagt das bei dem diesjährigen, noch kostspieliger und kostbarer gewordenen Inhalt zu erproben? Ich lasse es lieber, will sich aber eine Rundschauleserin dazu bereiterklären, so darf sie mir das Ergebnis später gern mitteilen, ich gebe es dann hier weiter.

Ueber die Verschlässe wissen die Rundschauhausfrauen nun, denke ich, hinreichend Bescheid; manches, andere Wichtige und Wissenswertes für das Einmachen bringt die nächste hauswirtschaftliche Plauderei in der nächsten Woche.