

Hauswirtschaftliche Plaudereien.

Von Luise Holle.

Auch diese Plauderei wird noch dem Einkochen gehören und vor allem die verschiedensten Fragen, welche sich auf das Einkochen beziehen, beantworten. Es handelt sich bei den Anfragen vielfach um kleine Kräfte und Geräte, um praktische Verwendung von Einkochgefäßen, die man in Friedenszeiten zum Einkochen nicht benutzen würde, um Angabe von mancherlei Regeln beim Einkochen und andere ähnliche Dinge.

Wo in den Haushaltungen weithalsige Flaschen noch vorrätig sind, kann man diese nicht nur zum Einkochen von Beerenfrüchten und dergleichen benutzen, sondern man kann auch sehr gut Gemüse in diesen Flaschen einmachen, vor allem Spinat, Erbsen, Bohnenerne, Schnittbohnen, Tomatenbrei, Wurzelstücken und ähnliches; füllt man auch kleinere derartige Flaschen mit den angegebenen Dingen, so erhält man durch diese die Möglichkeit, auch einmal solche kleine Flasche dem Ehe liebsten oder dem lieben Jungen mit etwas von Mutter Eingemachtem ins Feld schicken zu können. Die Flaschen, die man benutzen will, müssen erst sehr gut ausgewässert und mit Kalkmilch gesäubert, gut nachgespült und innen ganz trocken sein, bevor man sie mit den Früchten oder Gemüsen füllt, doch müssen bei großen Flaschen 8 Zentimeter, bei kleinen 4 Zentimeter unter dem Rand frei bleiben. Man füllt das kalte Salzwasser oder die Zuckerslösung darüber, verkorft die Flaschen gut und bindet die Korke mit der bekannten Apothekerschlinge fest, worauf man den Inhalt ganz wie sonst in den Einkochgefäßen sterilisiert. Wenn die Flaschen erkaltet sind, muß man den Kork noch mit Lack überziehen. Zum Einfüllen in die Flaschen nimmt man am besten eine große Mütze unter Zuhilfenahme von einem Teelöffel; bei weitem Hals ist das Entleeren der Flaschen leicht durch einfaches schüttelndes Ausgießen zu bewirken, bei engerem Hals und größeren Früchten und Gemüsestücken, die sich aus den Flaschen nicht herausbringen lassen wollen, wird man die Flasche wohl oder übel opfern müssen, dabei aber ein Verfahren wählen müssen, daß die Flasche ohne Splitter glatt abgeschliffen wird. Zu diesem Zweck erhitzt man einen Herdring, der etwas enger ist als der Flaschenrumpf, legt ihn mit dem Feuerhaken über den Flaschenhals und spritzt nach 1 bis 2 Minuten einige Tropfen kalten Wassers gegen die Ringstelle, während man mit der anderen Hand den Hals der Flasche anhebt. Dieser läßt sich dann glatt, ohne jeden Splitter leicht entfernen.

Sterilisieren läßt sich aber auch in großen Gläsern jeglicher Art, wenn sie nur einen überstehenden Rand haben, so daß das Leberzugmaterial auf das dichteste durch Schnur angezogen werden kann. Diese Glasraufen schließt man am besten durch Rammthaut (Bezugsquelle in der vorigen Plauderei bereits genannt) oder mit wirklich gutem, starkem Pergamentpapier, das aber nicht leicht mehr zu haben ist. Die Gläser dürfen nicht zu voll gefüllt werden, damit die Flüssigkeit beim Einkochen nicht den Verschuß berührt; auch darf man den Verschuß, der vorher angefeuchtet sein muß, nicht zu stramm ziehen; der Verschußdeckel muß sich beim Kochen etwas ausdehnen können. Während des späteren Abkühlens zieht sich der Verschuß wieder zusammen und zeigt eine kleine Senkung nach innen. Die Glasraufen müssen stets auf eine Unterlage von Drahtgeseht oder auch nur von Holzwohle gestellt werden und sich nicht berühren, da sie sonst springen, auch darf das Wasser nur bis 2 Zentimeter unter den Verschuß bei der Sterilisation reichen. Man kann größere Glasraufen auch mit genau passenden alten Untertassen schließen, den hier, der aber lückenlos den Glas- und Tassenrand umgeben muß; mit Wasserglas bestrichenen doppelten Streifen von weißem Papier, der aber lückenlos den Glas- und Tassenrand umgeben muß, die winzigste Lücke öffnet den verderbnisbringenden Fäulniskeimen den Eingang; ich empfehle diesen Verschuß nur sorgfältigen Hausmüttern mit geübter Hand.

Daß jede Hausfrau, welche noch Friedensgummiringe ihr eigen nennt, sich diese möglichst lange zu erhalten sucht und sie so schonend wie es nur angeht, behandeln möchte, ist eine selbstverständliche Sache. Da die lange Hitze, zumal beim Sterilisieren der Gemüse, die Gummiringe angreift, so tut man gut, die Gummiringe erst etwa nach 40 Minuten aufzulösen. Man sterilisiert dann die mit der Klammer ohne Ring geschlossenen Gläser erst 40 Minuten, nimmt sie aus dem Wasser, legt den Gummiring auf und bringt die Gläser wieder in das gleiche Wasser, aus dem man sie genommen hat, um die nötige Sterilisationszeit dann weiter innezuhalten. Während des Auflegens der Gummiringe können keine Batterien in das Glas dringen, dadurch die vorangegangene Sterilisation ein so hoher Hitzeegrad erreicht ist, daß er eine Infektion nicht zuläßt. Zur Schonung der Gummiringe soll man auch bei ihrer Reinigung nicht zu heißes Wasser nehmen, sondern handwarmes, hartes Salzwasser dafür anwenden, die Ringe dann mit kaltem Wasser nachspülen und abtrocknen. Wer den Mut hat, Kriegsgummiringe zu kaufen und zu benutzen, dem rate ich wenigstens die Vorsicht an, Gläser mit übergreifenden Deckeln zu benutzen, wie sie die taubelosen; auch jetzt noch guten Rezgläser haben, die Gefahr, daß der Inhalt der Gläser einen schlechten Geschmack annimmt, ist dann ausgeschaltet, auch habe ich stets gute Erfahrungen gemacht mit der Haltbarkeit der durch übergreifende Deckel geschlossenen Rezgläser. Wer Kriegsgummiringe anwendet bei Gläsern, bei denen der Deckel nicht über den Rand greift, der muß darauf achten, daß der Gummiring möglichst nach dem über den Rand zu liegt, auch darf man diese Gläser nicht ganz voll füllen, damit die beim Einkochen aufsteigende Flüssigkeit nicht etwa den sogenannten Gummiring berührt und den Geschmack des Inhaltes ungünstig beeinflusst. Die Klagen mancher Hausfrauen, daß ihr Obstmus schimmelt, trotzdem sie es mit Zucker und nicht mit benzoesaurem Natron, wie sie schreiben, eingemacht haben, sind recht zahlreich in den Briefen. Wenn das Obstmus, nicht die genug eingekochte und wenn es, wie wohl anzunehmen ist, mit knapperem Zuckersatz eingekocht ist, so wird solches Obstmus eher Neigung zur Schimmelbildung zeigen wie Obstmus, das ohne Zucker gekocht und mit benzoesaurem Natron vermischt wurde; denn ein geringer Zuckersatz begünstigt nur die Schimmelbildung. Zucker konserviert nur, wenn er in genügend großer Menge zugesetzt werden konnte, so daß er, der zu seiner Lösung Wasser bedarf, den einzu-

machenden Sachen dieses in genügender Menge entzieht und dadurch den Fäulnisprozessen eine notwendige Lebensbedingung nimmt. Man tut in dieser Zeit, da uns nun einmal Zucker in genügender Menge fehlt, besser, Obstmus recht dick ohne Zucker einzukochen und durch Zugabe von benzoesaurem Natron haltbar zu machen. Wenn man die wirklich guten Cozet-Tabletten von Fr. Schmidt, Hannover, Gr. Düsselstraße, benutzt, und zwar auf richtige Weise benutzt, so wird man über die Haltbarkeit von Obstmus nicht klagen können. Man muß sich vor allem vor dem Zuerst halten, das den Geschmack unliebsam beeinflusst, und sie richtig anzuwenden, nämlich 1 Gramm oder eine Tablette auf 1 Kilogramm fertig gekochtes Obstmus, dem man die mit wenig lauem Wasser restlos gelöste Tablette untermengt, so wie das fertige Obstmus vom Feuer genommen wird. Wenn man den leeren Einkochtopf vor dem Einfüllen des einzukochenden Obstes wiegt, kann man durch Wiegen des fertigen Obstmuses mit dem Kochtopf leicht durch Abzug des Kochtopfgewichtes feststellen, wie viel das Obstmus an Gewicht befreit. Das mit den aufgelösten Cozet-Tabletten untermischte Obstmus soll sofort in die Gläser oder Steinkruken gefüllt, aber nicht eher gekostet werden, bis sie ausgekühlt sind; es bildet sich dadurch ein luftdicht schließendes Häutchen vor dem Zubinden. Würde man die Marmeladen zu früh zubinden, schlägt die heiße Ausdünstung als Wasser nieder und führt Schimmelbildung herbei. Beim Zubinden muß man das Pergamentpapier, damit es luftdicht abschließt, erst rasch durch kochendes Wasser ziehen und dann abtrocknen, auch tut man gut, die Schnur, mit der man die Gläser zubinden will, noch etwas anzufeuchten, damit sie sich dehnt und hernach durch die Trocknung besser schließt. Wer Obstmus sterilisieren will, braucht weder Zucker noch benzoesaures Natron natürlich zur Frischhaltung; die Zeitdauer der Sterilisation wird, wie ich hier gleich als Antwort auf eine Anfrage bemerken möchte, erst von dem Augenblick an berechnet, da das Thermometer die Höhe des geforderten Hitzegrades anzeigt.

In diesem Jahre, da man vielfach Obst und Gemüse zum Einkochen in nur kleinen Mengen erhalten wird, muß man oft Einzelgläser einfachen. Wer keinen Einzelkocher besitzt, wird das Glas unter Klammer in einem passenden Kochtopf einfachen, nach erfolgter Wählung muß man diese Klammer aber sofort entfernen, um sich vom wirklichen Verschuß des Glases zu überzeugen; schließt das Glas dann nicht, muß es sogleich noch einmal 15 Minuten nachsterilisiert werden.

Wattepropfen, die in diesem Jahre noch mehr als im Vorjahre die Korke in den Flaschen ersetzen müssen, werden am praktischsten hergestellt, indem man ein Stück leimfreie Watte flach in die linke Hand legt, es mit der rechten ganz fest zusammendreht und in die Flasche schiebt; der Wattepropfen muß so fest sitzen, daß man an ihm die Flasche hoch heben kann, ohne daß er sich lockert.

Daß nach beendeter Kochzeit, wie manche Hausfrauen klagen, Früchte oder Gemüse nicht mehr mit Salzwasser- oder Zuckerslösung bedeckt sind, ist ein sehr häufig zu beobachtender Uebelstand, der sich aus dem zu raschen oder auch zu langsamen Beginn der zur Sterilisation erforderlichen Hitze erklärt. Man muß alle Früchte möglichst langsam, alle Gemüse aber möglichst rasch zum Kochen bringen, danach aber bei beiden auf ein möglichst langsames Fortkochen achten, damit die Saftverdunstung soviel wie möglich eingeschränkt wird; man wird bei Beachtung dieser beiden einfachen Regeln nicht über fehlende Saftbedeckung klagen. Damit die eingepackten Früchte an der Oberfläche nicht bräunlich werden, müssen die Früchte nicht zu eng gepackt, das Glas also nicht übermäßig gefüllt werden und wie schon vorher bemerkt wurde, für ihre gute Bedeckung mit Saft Sorge getragen werden.

Ob eine milchige, auf dem Boden der Gläser sich bildende Flüssigkeit etwas zu bedeuten hat, fragt ein Hausvaterchen, das Muttern vertritt. Aber ja, liebes Hausmütterchen in spe, diese Flüssigkeit ist kein gutes Zeichen; sie zeigt an, daß der Inhalt des Glases zweifelslos sauer wird. Entdeckt man die Trübung früh genug, so kann man den Inhalt durch nochmaliges Kochen retten, zeigt sich aber auch nach dem zweiten Kochen wieder ein milchiger Satz, so muß man das Glas öffnen. Man wird es nur in den seltensten Fällen dann noch gebrauchen können.

Daß wie so viel Früchte zuckerlos sterilisieren müssen, wird von vielen Hausfrauen bitter beklagt; aber ein Gutes hat dieser Zwang doch. Er trägt zu einer wesentlichen Ersparung an Zucker bei. Bei unserer Zuckernappheit ein nicht zu unterschätzender Vorteil. Alle Früchte nämlich, die mit Zucker eingekocht werden, wandeln diesen Zucker während des Kochens in Traubenzucker um durch die ihnen innewohnende Säure. Der Traubenzucker aber gibt kaum halb soviel Süße wie gewöhnlicher Zucker. Man gebraucht aber von letzterem bedeutend weniger, wenn man ihn den fertig gekochten Früchten zusetzt. Diese Tatsache sollten die Hausfrauen auch beim Kochen von Frischobst berücksichtigen.

Ueber das spätere Einkochen von Obstmus kann ich den Leserinnen die folgenden allgemeinen Regeln geben.

Zu allem Obstmus sollen wir nur reichlich reife, natürlich nicht verdorbene Früchte verarbeiten, Fallobst und nicht völlig ausge-reiftes Obst ist ungeeignet zu Obstmus, aber trefflich für Saft- oder Geleebereitung. Zu Obstmus können ruhig auch verschiedene Sorten genommen werden.

Wer es ermöglichen kann, sollte Obstmus stets sterilisieren; er hat dann die Gewähr unbedingter Haltbarkeit, er braucht außerdem das Mus nicht so steif zu kochen und nicht soviel Zucker wie sonst üblich zu nehmen, da die Sterilisation das tut, was sonst die Verdampfung der Feuchtigkeit und der starke Zuckersatz besorgen: nämlich die Haltbarmachung.

Auch ohne Einkochapparat kann man in gewöhnlichen Gläsern Obstmus sterilisieren, wenn man letztere mit Schwammblase oder Zellulosepapier (Glashaul-)papier luftdicht verschließt; beides verträgt die Temperatur von 100 Grad Celsius. Das Zellulosepapier ist von Paul Welsphal, Hamburg, Hammburg, zu beziehen. An Stelle des Einkochtopfes kann man einen großen, gutschließenden Kochtopf nehmen. Man füllt ihn 10 Zentimeter mit Wasser, stellt einen Dreifuß auf den Boden des Topfes, legt über diesen einen beliebigen, durchlöcherichten Holzboden und stellt die gefüllten, geschlossenen Gläser darauf. Man schließt den Topf dicht und kocht das Obstmus 20 Minuten in Dampf. Es muß im Topf erkalten und kühl und trocken aufbewahrt werden.

Am besten kocht man Obstmus nach folgendem Verfahren: Unter stetem Rühren werden die Früchte im eigenen Saft — nur