

Einkochkunst.

Haltbarmachung von Gelee, Fruchtsäften und Fleisch.

In dieser Zeit liegt der „braven Hämstertätigkeit“, da jede Hausfrau, der die Schrecken des winterlichen Kohlrübendaseins noch im Gebein sitzen, in Flaschen, Gläsern, Töpfen den augenblicklichen Ueberschuß an Spargel, Spinat, Rhabarber, grünen Stachelboeren einweckt, einschulzt, einschmietet, einmüllert — denn nach welchem der vielen Erfinder man sein Einkochverfahren benennt, ist ja belanglos — also in dieser aufgeregten Zeit des Hausfrauendaseins, hat man gemerkt, daß trotz aller praktischen Erfahrungen und tiefgründigen Kenntnisse immer noch etwas hinzugelehrt werden kann.

Vor allem in dieser Notstandszeit, da so vieles fehlt, das sonst die Arbeit des Einkochens erleichterte. Jetzt muß man auf so manches zurückgreifen, was schon längst vergessen war, sich alter Kunstgriffe aus Großmutter's Mädchenzeit erinnern oder aber das „allerallerneueste“ Verfahren einschlagen, das über den peinlichen Mangel an Material hinweghelfen kann und einen Ausweg zeigt, trotz aller Widerstände und Schwierigkeiten doch lohnende Ergebnisse zu erreichen.

Das ganze Bestreben zielt also — kurz gesagt — darauf hin, die Fülle und Fülle der jetzt vorhandenen Gemüse und der kommenden Obstzeit für die kargen Wintermonate so aufzuspeichern, daß sie bis zum Verbrauch vor dem Verderben geschützt werden. Der erste Vortrag, den uns Frau Wilhelmine Vird vor einiger Zeit hielt, hatte uns die wertvollsten Fingerzeige nach dieser Richtung hin gegeben, selbst die Jähgängersten ermuntert, Einkochsamenkinderinnen zu werden, um die Zukunft mit Gelassenheit erwarten zu können.

Gestern nun, am fünften Vortragsnachmittag der „Praktischen Berlinerinnen“, sprach Frau Vird — im überfüllten Oberlichtsaal der Philharmonie — über die Kunst der Zubereitung und Haltbarmachung von Gelees, Fruchtsäften, Säuren, vom Dörren und schließlich auch noch vom Sterilisieren von Fleisch und Fischen. Das Kapitel „Gelee“ nahm den breitesten Raum ein, denn es war nötig, drei wichtige Punkte eingehend zu behandeln, die bei der Betätigung dieser Kunst streng beachtet werden müssen: die richtige Fruchtbeschaffenheit, dann die Behandlung des Saftes und endlich die Geleprobe. Beinahe wie Apothekerwissenschaft mutete es an, was man da erfuhr, aber alle diese Schwierigkeiten der Zubereitung wurden so gründlich behandelt, daß selbst die unerfahrenste jüngste Zuhörerin schließlich nichts mehr zu fragen gehabt hätte.

Bei der Besprechung der Zubereitung der Fruchtsäfte erwähnte die Vortragende zuerst die alte Gärungs-Methode, dann die Herstellung mit Hilfe des bequemen Sastapparates, und zeigte schließlich ein von ihr selbst erfundenes und außerordentlich gut bewährtes Verfahren, das — einfach und mühelos — man das „Virdsche“ benennen sollte.

Bei Besprechung der leichten Kunst des Dörrens gab es doch noch vielerlei, was auch sonst sehr erfahrenen Speisekammer-Versorgerinnen fremd war, namentlich erregte es großes Erstaunen, daß selbst

die saftigen Tomaten auf diese einfache Weise haltbar gemacht werden können. Das „Säuren“ mancher Gemüse, z. B. der grünen Bohnen, bedurfte ebenfalls für viele Zuhörerinnen noch der Erläuterung, da es für manche Stadtbewohnerin sogar etwas Funtelnagelneues war. Nachdem auch da alles Wissenswerte gesagt worden war, kam zum Schluß die Haltbarmachung von Fleisch und Fischen an die Reihe, welche Kunst vor allem verlangt, daß man die nötige Erfahrung besitzt, das Fleisch auf seine Fähigkeit für Sterilisationszwecke beurteilen zu können.

Hier wurden die meisten Fragen nach, und Frau Vird hatte — nach ihrem mit starkem Beifall aufgenommenen Vortrag — nachher noch einem großen Ansturm Wissbegieriger standzuhalten. E. Gr.