

## Ebereschen-Marmelade.

Von

Professor W. Wetelamp,

Direktor des Werner-Siemens-Realgymnasiums.

Im Morgenblatt der „Vossischen Zeitung“ vom 23. August wird mitgeteilt, daß bei der knappen Obsternte wahrscheinlich eine Streckung der Marmelade mit Möhren nötig sein würde, und daran die Beschränkung getnüpft, daß wir vielleicht dieselbe böse Erfahrung machen würden, wie bei der Streckung mit Kohlrüben. Die ein Erzeugnis lieferte, das kaum genießbar war. Ganz so schlimm wird es jedenfalls nicht werden, denn die Möhre enthält nicht jene scharfen, leicht zersehlischen und dann häßlich riechenden Stoffe wie die Kohlrübe. Der Zusatz von Möhren war auch schon in Friedenszeiten besonders für Apfelsinenmarmelade vielfach üblich. Immerhin kommt es dabei sehr auf die Sorten an; manche haben einen so hervorragenden Geschmack, daß sie in der Tat den Wert der Marmelade stark herabzusetzen imstande sind. Zudem kommt die Möhre auch als unmittelbares oder mittelbares (Umweg über Schlachtvieh) Nahrungsmittel zu sehr in Betracht, als daß wir sie in größeren Mengen zu Streckungszwecken gebrauchen sollten. Wenn einmal gestreckt werden soll, so dürfte sich der Kürbis mehr empfehlen, da er im Geschmack völlig indifferent ist.

Aber muß denn unbedingt gestreckt werden, stehen uns nicht noch bedeutende, bisher ungenutzte Schätze für die Vermehrung zu Gebote? Ich glaube ja. Tausende von Zentnern guter Marmelade könnten gewonnen werden, wenn wir eine stellenweise in ungeheuren Mengen vorkommende, unserem Obst nahestehende Frucht genügend ausnutzen wollten; ich meine die Vogelbeere oder Eberesche (Eber = aber in Aberglaube = falsche). Die Frucht hat angenehmen, kräftigen Duft, sie enthält Zucker und viel Apfelsäure, und erinnert in frischem Zustande im Geschmack an den der Preiselbeere. Die aus ihr gewonnene ungezuckerte Marmelade hat einen etwas bitteren, aber nicht unangenehmen Geschmack, der an das Orangerbitter erinnert. Durch Zusatz von Zucker kann das Bittere leicht auf ein angenehmes Maß herabgemildert werden. Wer einmal den Versuch gemacht hat, die uns gelieferte, gewöhnlich etwas zu weichlich-süßliche (Sacharin?) Marmelade mit etwas Vogelbeermarmelade zu mischen, wird angenehm überrascht gewesen sein von dem vorzüglichen, herzhaften, die Magenerven antregenden Geschmack.

Die Ernte der Vogelbeere ist sehr leicht und lohnend, da die Eberesche fast stets einen Fruchtansatz zeigt wie kaum ein anderer Baum. 20—30 Pfd. in einer Stunde zu pflücken dürfte nicht allzu schwer sein (dabei wird jetzt in Berlin ein Wucherpreis von 80 Pf. für das Pfund verlangt!). Es genügt, die Dolben abzuschneiden und nachher von der Erde aufzulesen. Empfehlenswerter ist es noch, die Beeren gleich am Stamme von den Stielen loszulösen, was sehr leicht ist, und in einem untergehaltenen oder untergehängten Schirm fallen zu lassen. Würden die ungeheuren Mengen von Vogelbeeren, die in unserem Vaterlande wachsen, in diesem Jahre nicht ungenutzt verloren gehen.