

Obsteinsieden.

Die Frage der Zuckersparnis.

Wer sich's leisten kann! Das ist die Vorbedingung des gegenwärtigen Obsteinkaufes für Zwecke des Einsiedens. Denn in einer Zeit, da ein Viertellkilogramm Birnen 60 Heller, Kirichen 56 Heller oder Pflaumen 50 Heller kosten, gehört ein großzügiges Gemüt dazu, ein paar Kilogramm Obst gleichzeitig einzukaufen. Zumindest eine volle Börse. Die findet sich ja noch in gewissen Kreisen. Ja, aber auch dort, wo sie nicht zur Tagesordnung gehört, wird Obst eingekauft, von Hausfrauen der mittleren Berufsclassen. Sie haben eben für diese Zeit des Obsteinkaufes gepart, enstiger gepart und mehr erpart als sonst, so daß es ihnen schließlich doch möglich wurde, ein paar Kilogramm Obst für Einsiedezwecke zu erwerben. Man will im Winter ja doch ein bißchen Einmachobst haben, für Krankheitsfälle in der Familie, auch einmal zum Mittagstisch, wenn der Hausfrau gerade kein Gemüse zusetzt. Und so kauft sie denn vom teureren Obst so viel als möglich ist. Und geht ans Einsieden.

Das ist nun freilich jetzt keine kleine Aufgabe. Die Prozedur ist erschwert, denn man soll und muß mit dem Zucker sparen. Nicht wie einst, da man sirupartige Säfte und Breie erzeugen konnte, das Obst in Zucker nur so hüllte. Das taten natürlich nicht alle Hausfrauen so. Die Sparamen haben auch früher, vor dem Kriege, als der Zucker billiger und in jeder gewünschten Menge zu haben war, zum Einsieden des Obstes möglichst wenig Zucker verwendet. Aber mit wenig Zucker ein schmackhaftes Einmachobst zu bereiten, dazu gehört eine gewisse Praxis, die nicht allen Hausfrauen, insbesondere den jüngeren nicht, eigen ist. Und nun beschäftigt man sich mit einer schwierigen Frage: mit dem Obsteinsieden ohne Zucker.

Vor einiger Zeit hätten das die Hausfrauen rundweg für unmöglich erklärt. Heute ist man darauf gekommen, daß es sehr gut möglich ist, daß man insbesondere jenes Obst, das an sich süß ist, Zuckergehalt besitzt, doch auf jeden Fall ohne Zuckerzusatz einsieden kann. Die Versuche, Obst ohne Zucker einzusieden, datieren übrigens schon aus der Zeit vor dem Kriege her. Man hat diese Versuche damals mit dem Obst, das bei der Krankenkost in Verwendung kommt, gemacht. Man hat Pflaumen, Marillen und Kirichen ohne Zucker eingesotten. Und das Ergebnis war ein sehr gutes. Es kam nur darauf an, das Obst in den Gläsern zu konservieren, daß es nicht verderbe. Und darauf muß auch heute gesehen werden, wenn man das Obst mit wenig oder ohne Zucker einsiedet.

In Wien gibt es eigene Obsteinsiedekurse, die im Zusammenhang mit den Kochkursen stehen, die im Kursaal der Städtischen Gaswerke auf der Josefstädterstraße abgehalten werden. Die Direktion der Gaswerke verbindet das Gute mit dem Nützlichen. Sie propagiert ihre Gasherde und zeigt den Frauen dabei nicht nur wie sie, sondern auch was sie, auf den Gasherden kochen sollen. Und nach der Zubereitung von Suppe, Fisch- und Gemüsegerichten, wird den Frauen von der Vortragenden, einem sachkundigen Fräulein, das von den Gasherden und vom Kochen sehr viel versteht, gezeigt, wie man vorteilhaft Obst einsiedet ohne Zucker. Natürlich sind da Behelfe, die sich nicht jede Hausfrau leisten kann. Die Patentobstgläser mit Metall- und Kautschukverschluß, die die sichere Konservierung des Obstes verbürgen, sind kostspielig. Wenn also solche

Patentobstgläser auf dazu bereitete Metall-einjähe gestellt und dann langsam erhitzt werden, bis die mit Obst gefüllten Behälter in Kochtemperatur geraten, so ist das ganz hübsch anzusehen, aber praktisch eben nicht von allen Hausfrauen, die sich so teure Apparate nicht kaufen können, durchführbar. Nun erklärt man aber auch, daß sich in einfachen Gläsern das Einsieden des Obstes machen und auch bei diesen ein Verschluß herstellen läßt, der die Gefäße hermetisch abschließt. Beim Einsieden können diese schwächeren Gläser, um vor Schaden bewahrt zu bleiben, auf eine Heu- oder Holzwollunterlage in den Topf mit dem Wasserbad gestellt und da erhitzt werden.

Beim Einsieden ohne Zucker ist aber die wichtigste Frage die Konservierung des eingesottenen Obstes. Denn die konzentrierten Zuckerslösungen wirken selbst als Konservierungsmittel. Wird wenig Zucker verwendet, so ist die Gefahr des Verfaulens des Obstes schon eine sehr große; nun erst, wenn gar kein Zucker verwendet wird. Die Fäulnis zu verhindern hat in erster Linie eben der hermetische Verschluß. Wenn kein Luftzutritt stattfindet, so bleibt das Obst halbwegs von Fäulnisregnern bewahrt. Die gut verschließbaren Patentgläser haben also schon diesen Vorteil. Bei den anderen Gläsern muß ein entsprechender Verschluß erst hergestellt werden. Der beste ist für Einmachobst mit Zucker war ja der des einfachen Pergamentpapiers, eventuell noch durch Leinwand verstärkt. Für die Gläser, in denen ohne Zucker eingesottenes Obst sich befindet, genügt das aber nicht. Man hat es mit doppeltem Pergamentpapier versucht und dazwischen eine Lage Staniolpapier gegeben. Das stellt einen einigermaßen festen Verschluß dar. Aber es ist doch vorgekommen, daß das ohne Zucker eingesottene Obst in so verschlossenen Gläsern verfault ist. Nur bei jenem Obst hat man Erfolge damit erzielt, das an sich stark zuckerhaltig ist, also beispielsweise bei Heidelbeeren.

Das Obsteinsieden ohne Zucker ist somit in den Patentgläsern unbedingt möglich, in den anderen Gefäßen gefährlicher. Aber auch da gibt es Mittel, um ein Verfaulen zu verhüten: das Zusetzen von keimtötenden Substanzen. Das Auswaseln der Gläser hat man seit jeher praktiziert, es entfernt die Keime im Glas. Auch Salizylsäure wurde vielfach verwendet, indem

man das Verschlusspapier damit tränkte oder die Gummiringe des Verschlusses vorher in die Säure einlegte. In neuester Zeit hat man aber mit dem benzol-säuren Natron (Benzoesäure) die besten Erfahrungen gemacht. Es ist unschädlich, stört den Geschmack nicht und konserviert das Obst vollkommen, so daß auf den Zuckerzusatz ganz verzichtet werden kann. Uebrigens soll auch Essig in Verbindung mit Gewürzen (Nelken, Kalmus usw.) ein gutes Konservierungsmittel darstellen.

Tatsache ist, daß man Obst ohne Zucker einsieden kann, wenn man gute Verschlüsse der Gläser herstellt und die genannten Konservierungsmittel zusetzt.

Wenn sich eine Hausfrau zum „Obst ohne Zucker-Einsieden“ nicht entschließen kann, so braucht sie aber mindestens jetzt, auch wenn sie Zuckervorräte besitzt, nicht so viel Zucker wie früher dem Einsiedeobst zuzusetzen. Zum Einsieden des süßen Obstes, also zum Beispiel von Heidelbeeren, sind unbedingt 12 Dekagramm Zucker auf ein Kilogramm Beeren, und beim übrigen Obst sind 30 Dekagramm Zucker für jedes Kilogramm Obst vollkommen ausreichend. Obst einsieden ohne Zucker ist jetzt das vorteilhafteste. Wo das nicht geht, soll wenigstens die Parole gelten: Obst einsieden mit dem kleinsten Quantum Zucker!