

1. IV. 1917

## Etwas für die Hausfrau.

Aus dem „Merckblatt für Obstkonserbieren ohne Zucker“ von Heinrich Pfeiffer.

Die Zugabe von Zucker zu den Obstkonserben dient hauptsächlich zur Verbesserung des Geschmacks, weil manche gekochte Früchte sad schmecken; für die Haltbarmachung (Konserbierung) ist der Zucker nicht unbedingt notwendig.

Um Obstkonserben schmackhafter zu machen, kann man daher den notwendigen Zucker auch ganz gut erst kurz vor deren Gebrauch begeben.

Man lasse nichts ungenützt, verwende auch das Fallobst und die Wildbeeren, wie Hollunderbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Maulbeeren u. d. a. Zur Herstellung von Marmelade und Mus muß nicht immer nur eine Fruchtgattung verwendet werden, sondern man mische verschiedene Früchte, besonders saure mit sehr süßen und stelle sogenannte gemischte Marmeladen und Muse her.

Man scheue sich nicht unter den gegenwärtigen Verhältnissen, um die für den eigenen Gebrauch erzeugten Obstprodukte vor dem Verderben zu schützen, eventuell auch zu chemischen Konservierungsmitteln zu greifen, sei es, weil es sich um schnelle Verarbeitung größerer Mengen von Obst handelt oder weil es an Gummierungen zum luftdichten Verschlusse der sogenannten Patentgläser oder an Watte zum keimfreien Verbinden der einfachen Einsteckgläser mangelt oder nicht zum letzten Ende, weil alle diese Gegenstände, auch Pergamentpapier, Spagat und schließlich auch das Heizmaterial zum genügend langen Einbinden schwer zu beschaffen und sehr teuer sind.

Ein empfehlenswertes Konservierungsmittel ist benzoesaures Natron (Natrium benzoicum — Natriumbenzoat). Von diesem ist ein Gramm für ein Kilogramm Fruchtmark oder ein Liter Fruchtstamm ausreißend zur Sicherung der Haltbarkeit. Das benzoesaure Natron soll erst nach dem Kochen den Obstkonserben zugelegt und gut eingerührt werden, denn mitgekocht würde es von seiner konservierenden Wirkung etwas einbüßen. Hausfrauen, die gewohnt sind, auf ihre fertigen Obstprodukte ein in Spiritus, Rum oder Salzsäure getränktes Papier aufzulegen, können auch hierzu eine benzoesaure Natronlösung verwenden.

Von größter Bedeutung ist die Erzeugung von Marmeladen, weil diese den gesündesten und besten Ersatz für Fett als Brotaufstrich geben. Zur Marmelade läßt sich alles Obst, auch die Wildfrüchte, für sich allein, gemischt und mit den angeführten Streckmitteln vermehrt verarbeiten. Die Früchte werden gewaschen, wurmige und angefaulte sauber gepulvt und ausgeschritten, mit wenig Wasser oder in eigenem Saft weich gekocht und nur im Falle der Notwendigkeit passiert. Das Einbinden des Fruchtmarkes soll nur kürzere Zeit und nur bis zur Streichfähigkeit erfolgen, um Aroma und Farbe besser zu erhalten. Da diese Masse ohne stärkeren Zuckersatz nicht haltbar wäre, ist sie in Gläser oder Flaschen mit luftdichtem oder keimsicherem Verschlusse zu füllen und eine halbe Stunde bei 90 Grad Celsius zu sterilisieren oder aber per Kilogramm mit 1 Gramm benzoesaurem Natron zu konservieren. Der Zucker oder Süßstoff kann später beim jeweiligen Verbrauch nach Geschmack eingerührt werden.

Zu Mus ohne Zucker lassen sich am besten Äpfel allein, Äpfel mit Birnen gemischt, Zwetschken und Pflaumen verarbeiten. Die Früchte sollen hierzu gut reif sein, sie werden gewaschen, Äpfel und Birnen zerteilt, mit wenig Wasser weich gekocht, groß passiert und unter fleißigem Rühren genügend lange eingedickt, bis an dem Rührlöffel keine Masse mehr hängen bleibt. Noch heiß in die Aufbewahrungsgefäße gefüllt, soll sich oben eine feste Kruste bilden, die mit zur Haltbarkeit beiträgt. Die Haltbarkeit wird bei Mus durch Entziehen von Wasser durch das Einkochen bewirkt.

Ungezuckerte Fruchtstämme stellt man aus Äpfeln, Birnen und Weintrauben her. Die reifen Früchte werden gewaschen, roh zerquetscht und ausgepreßt oder, um klareren Saft zu erhalten, zerteilt, mit wenig Wasser weich gekocht und der Saft durch ein Tuch ablaufen gelassen. Der gewonnene Saft wird in gut gereinigte Flaschen gefüllt, verkorkt, verbunden und bei 80 Grad Celsius eine halbe Stunde sterilisiert. Hat sich der Saft stark getrübt, läßt man ihn aufrecht stehend sich absetzen, füllt den klaren Saft um und sterilisiert ihn nochmals bei 60 bis 65 Grad Celsius.

Gezuckerte Fruchtstämme, wie sie zumeist aus Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren hergestellt werden, müßten, wie oben angeführt, als Rohstämme sterilisiert oder mit 1 Gramm benzoesaurem Natron konserviert werden, um sie dann vor Gebrauch mit dem nötigen Zucker nochmals einige Minuten aufzukochen, abzuschäumen, in Flaschen zu füllen und zu sterilisieren.

Die Stückstände sind zu Mus und Marmelade zu verwenden. Das Einkochen ohne Zucker läßt sich bei Aprikosen und Pfirsichen, Pflaumen und Zwetschken und bei Beerenobst sehr gut durchführen. Die reifen Früchte (Steinobst halbiert entsteint) werden ohne Wasser und Zucker dicht in Gläser gefüllt, luftdicht verbunden und in kochendem Wasser eine halbe Stunde lang sterilisiert. Solche Früchte lassen sich später, mit Zucker aufgelocht, als Kompott oder als Einlage zu Mehlspeisen verwenden.

Als Aufbewahrungsgefäße können alle Arten von Einsteckgläsern, Steingutköpfen, Krügen und Kübeln verwendet werden. Sie sind mit heißer Sodalösung zu reinigen, gut zu waschen und auszutrocknen. Jene Gefäße, in denen die Obstprodukte heiß einzufüllen sind, müssen vorgewärmt werden.

Sämtliche Obstkonserben sind in kühlen, luftigen Räumen aufzubewahren und von Zeit zu Zeit durchzusehen, um solche, die ein verdächtiges Aussehen zeigen, sich trüben, schaumig werden oder anlaufen, sofort zu verbrauchen oder nochmals aufzukochen und zu sterilisieren.