

## Wie sichert man sich die Obstprodukte im kleinen Haushalt?

Bis jetzt war es im allgemeinen üblich, das Obst einzufrieren oder zu Marmeladen zu verarbeiten, wozu aber tabellofes Obst, meistens von teureren Sorten, und viel Zucker notwendig sind. Ich möchte einfache Methoden angeben, wie man sich im kleinen Haushalt die Obstprodukte ohne besondere Auslagen und namentlich ohne Zucker selbst zu kleinen Vorräten sammeln kann. Das allereinfachste und billigste Verfahren ist das Dörren. Meistens spricht man davon ab, weil man sich die Dörrmethode unrichtig vorstellt. Mittels einer Herbdörre, wie eine solche die Siebfabrik J. Bukowansky in Linz a. d. D. um einige Kronen liefert, kann man, während eine Mahlzeit gekocht wird, daneben am Sparherd oder in dem erwärmten Brotrohr den ganzen Sommer über langsam jede Obstgattung dörren. Das Obst kann nach dem Heizen auskühlen und erwärmt sich beim nächsten Heizen wieder; der Prozeß wiederholt sich, bis das Obst fertig gedörret ist. Man kann verschiedene Gattungen nebeneinander dörren und die fertigen Früchte ausglanzen, um die Lücken mit frischen Stücken auszufüllen. Man kann alles Kernobst, selbst die Kirschen und Weicheln, dörren; die Sommeräpfel und Birnen, selbst das Fallobst, indem man den wurmigen Teil entfernt, eignen sich ebenfalls gut zum Dörren. Kefelspalten können geschält werden; wenn sie auch als gedörret winzig klein ausfallen, quellen sie beim Kochen auf und schmecken delikats. Die Birnen, wenn sie größer sind oder als wurmig verdächtig erscheinen, schneidet man in zwei Hälften und entfernt das Verdächtige. Gedörrete Birnen schmecken in rohem und in gekochtem Zustande ausgezeichnet.

Ich besitze nur einen kleinen Garten von verschiedenen Obstbaumsorten, es wird aber von jeder Sorte auf diese Weise ein Säckel Dörrobst aufgespart. Statt der angegebenen Herbdörre gibt es auch Dörrehürden, aus Weidenruten hergestellte Platten von beliebiger Größe, die für jedes Brotrohr geeignet sind. Solche Dörrehürden sollten jetzt massenhaft auf den Markt gebracht werden; schon durch ihren Anblick wird die praktische Hausfrau die Benützung und die Vorteile, die sie bieten, begreifen.

Auch die Verwendung von Dörrobst ist viel wirtschaftlicher gegenüber dem Eingekochten, denn man nimmt nur genau so viel, als momentan nötig ist; dagegen wenn ein Einliebeglas geöffnet wird, muß bald der ganze Inhalt verbraucht werden, wenn der Rest nicht verderben soll.

Und nun — wie bereite ich meine Marmeladen? Aus allen denkbaren Obstsorten lassen sich Marmeladen oder Obstmus herstellen, und zwar auch ohne Zucker, wenn man den Saft der Früchte nach Aufkochen und Passieren bei gelinder Wärme bei häufigem Umrühren eindickt, was auch immer nur beim Kochen von Mahlzeiten, selbst nach wiederholtem Auskühlen des Breies, geschehen kann.

Je reifer das Obst, desto süßer die Marmelade, und selbst ein etwas säuerlich schmeckendes Produkt kann vor dem Gebrauch durch etwas Honigzusatz wohl schmeckend gemacht werden.

Ein Gemisch z. B. aus Ribiseln, Stachelbeeren und Himbeeren gibt eine köstliche Marmelade, insbesondere die wenig beachteten schwarzen Johannisbeeren oder der schwarze Hollar liefern ausgezeichnete und gesunde Mussorten. Auf die Art kann jede geringe Menge von verschiedenen Obstsorten nützlich verwendet werden und selbst im kleinen Haushalt können einige Vorräte von Dörrobst nebst einigen Gläsern von Mus für den Winter ohne viel Auslagen aufgespart werden; beides ist haltbar, nahrhaft und gesund.

Dr. F. L.