

## Etwas für die Hausfrau.

Marmeladen ohne Zucker und mit wenig Zucker. — Das Dörren.

Von Frau Melanie Jod, Leiterin der „Rohö“-Musterküche.

Das größte Augenmerk bei der zuckerlosen Konservirung ist auf das keimfreie Arbeiten zu legen.

Hände und Fingerzängel müssen sorgfältig gebürstet werden. Die Gläser oder Gefäße werden am Vortage gereinigt und am nächsten Tag vor dem Hineingießen der kochenden Marmelade auf einige Minuten in blaßblaue Uebermanganlösung gelegt. Herausgenommen, läßt man sie abtropfen (nicht mit Tüchern wischen), hält sie einige Sekunden über den Dampf der kochenden Marmelade und füllt rasch ohne Unterbrechung und Verzögerung das Glas oder den Tiegel u. dgl. voll mit der kochenden Marmelade.

Ist dies geschehen, wird das Glas auch gleich noch heiß mit dem Patentverschluß verschlossen oder, wie im alten Verfahren, mit Pergamentpapier verbunden. (Zweifach verbunden und ebenfalls durch die Uebermanganlösung gezogen.)

Der Spagat, wenn es ein schon gebrauchter oder ein länger herumgelegener ist, muß am Vortage eine Viertel Stunde in Soda,

Katron oder Kali ausgekocht werden, so er, wie der Rost, ein großer Bazillenträger ist.

Ueber das Pergamentpapier legen wir uns am nächsten Tage einen Gipsschub, Gips- und Uebermanganlösung und etwas Wienerweiß (zehn Prozent) wird zu einem dickflüssigen Teig gerührt, rasch über die Gläserfläche gestrichen, so daß die Masse bis über die abgebundene Spagatfläche geht. Uebertrocknet, wird diese Schichte mit drei- bis vierfach gewickeltem Zeitungspapier überbunden und kühl aufbewahrt.

### Marmeladen ohne Zucker.

Eine oder mehrere Sorten Obst werden gewaschen, entkernt und gleich, am besten aber am Vortage in den Kochtopf oder in die Kasserolle gelegt. Darüber streut man zu drei Kilogramm Obst eine Messerspitze Kochsalz und eine Messerspitze benzoesaures Natron, knetet das Obst mit den Händen tüchtig durch und läßt es bis zum nächsten Tage zugebedt stehen.

So vorgerichtet, wird das Obst ohne jeden Wasserzusatz unter stetem Rühren so lange verkocht, bis es dickflüssig vom Löffel fällt.

Nun gibt man in die fertige Marmelade, bevor man sie in die Gläser oder Gefäße füllt, noch zu je drei Kilogramm Obst drei Gramm benzoesaures Natron hinzu und gießt siedend in die Gläser oder Gefäße und verbindet oder verschließt sie noch heiß, kühl und luftig aufbewahren.

### Marillenmarmelade mit wenig Zucker.

Drei Kilogramm Marillen werden gewaschen, entkernt und kommen in das Kochgefäß. Darüber streut man 80 Dekagramm Staubzucker, eine volle Messerspitze Salz und eine volle Messerspitze Natron, verkocht die Marmelade rasch, bis sie dickflüssig vom Löffel fällt, fügt noch eine Prise benzoesaures Natron hinzu, füllt rasch in die gespülten Gläser und verbindet gleich.

### Obst-Tablette.

Die beste und rationellste Kriegskonservirung.

Jedes Obst, Fallobst, unschönes, ungerichtetes oder überreifes Obst, kann hiezu verwendet werden. Die Tablette ist die anspruchloseste Form unserer heutigen Kriegskonservirung; sie verlangt keine Gläser, keine Verschlüsse und wenig Raum zur Aufbewahrung.

Das Obst wird gewaschen, entkernt (Beerenobst soll nicht passiert werden), kommt, wenn es möglich ist, schon am Vortage in das Gefäß, worin die Tablette gekocht wird, überstreut je drei Kilogramm Obst mit einer vollen Messerspitze Kochsalz und einer Messerspitze Natron, schüttet gut durcheinander, knetet mit sauberen Händen das Obst fest durch und läßt es bis zum nächsten Tage zugebedt stehen.

So vorgerichtet, wodurch ein äußerst rasches Verkochen und Einbinden der Marmelade erreicht wird, kommt das Gefäß ans Feuer und wird die Marmelade unter fleißigem Rühren so lange gekocht, bis die Masse nicht mehr vom Löffel fällt, also dicker sein muß, wie ein fester Pöwibbl.

Die Masse wird dann noch heiß auf etwas gefettetem Papier (zu je zehn Kilogramm Obst benötigt man zum Fetten des Papiers circa einen Kaffeelöffel voll) ein bis zwei Finger hoch aufgestrichen und ein paar Tage übertrocknet. (Wie Quittenläse.)

In Stücke geschnitten oder in Würstform gerollt, in Kartons oder Kistchen aufbewahrt. (Man kann sie in Würstform auch hängend aufbewahren.)

Im Winter wird bei Gebrauch ein Stück abgeschnitten, durch die Fleischmühle fahrlert und in leichtem Zuckerwasser ausgekocht.

Wird die Tablette mit Zucker gemacht, so kommt, wie bei der Marmelade, zu je einem Kilogramm Obst dreißig Dekagramm Zucker.

### Das Dörren von Karotten, Rohl, Kren, Rohlrüben.

Das Gemüse wird in beliebige Stücke geschnitten und ohne abzubrühen (woburh dem Gemüse hauptsächlich nach dem Schneiden viele Nährwerte und Salze genommen werden) nicht zu dicht auf die Hürde gelegt und an der Luft im Schatten, nicht an der Sonne, unter fleißigem Wenden gedörret.

Das fertig gedörrete Gemüse kommt sodann, ebenfalls nicht zu dicht, in Säcke (aus Organtin u.) und wird alle acht Tage ausgeschüttelt.

In einem Raum, wo die Luft halb feucht, halb trocken ist, sollen gedörrete Produkte nie aufbewahrt werden.

(Fortsetzung folgt.)

22. IV. 1917

101