

Das Haltbarmachen ohne Zucker oder mit Zuckerersparnis.

Vorbemerkungen.

Wenn wir bisher als selbstverständliche Voraussetzung des Einsiedens einen größeren Vorrat von Zucker annahmen, so war daran nicht bloß die mündliche und schriftliche Überlieferung von Generationen schuld, die uns Vorschriften gab, die wir gedankenlos nachbeteten — gedankenlos befolgten —; auch dann, wenn wir uns über alle den Zucker ersetzenden Stoffe und deren Wert klar geworden sind, viele als gut und vorteilhaft verwendbar erkannt haben, werden wir, wenn wir in der Lage sind, immer wieder auf den Zucker als das Schmachhafteste, Nahrhafteste und Einfachste zurückgreifen oder mit ihm soviel als möglich ergänzen. Wenn wir uns auch mit mehr oder weniger Humor, mit mehr oder weniger Findigkeit aller Ersatzstoffe bemächtigen und mit ihnen trotz aller Schwierigkeiten auch nicht den geringsten Bruchteil unserer Ernte verkommen lassen, werden wir uns des Verzichtes auf das Beste vollkommen bewußt sein und im Laufe des Verwendens unserer Vorräte das Fehlende vom knappen Zuckerkartenerlös soweit als möglich zusetzen.

Alle Rezepte und Regeln, die ich zum Großteil selbst erprobte oder mit sehr erfahrenen Hausfrauen, die mir in der so knapp bemessenen Zeit halfen, Versuche über das Einsieden ohne Zucker zu machen, gelten nur der momentan herrschenden Zuckerknappheit, den Zuckerkranken und jenen Schichten der Bevölkerung, die über ein fixes Einkommen verfügen und die sich in der Zeit der Ernte nicht das notwendige Zuckerquantum beschaffen können.

Jetzt im Krieg handelt es sich hauptsächlich doch darum, alles Obst, auch das unreife, schadhafte, in der weitestgehenden Weise zu verwerten. Ich glaube, es ist heute ja nicht mehr notwendig, auf die unbedingte Pflicht aufmerksam zu machen, es der armen Bevölkerung oder den Spitalern zur Verfügung zu stellen. Ich glaube auch, es ist nicht notwendig, daran zu erinnern, die Schläge und Beerenpläge in den Wäldern frei zu geben, wenn auch wirklich ein oder das andere Stück Wild dadurch aufgeschreckt würde, nicht nur, um der Bitterkeit unter der ärmeren Bevölkerung vorzubeugen, sondern aus rein menschlichen Erwägungen heraus. Das Gefühl gütigen Wohlwollens der viel beneideten Besitzenden ist für die mit weniger Lebensmitteln Begnadeten oft weit beruhigender, als gerade der un-mittelbare Vor- oder Nachteil groß ist.

Bevor ich auf die einzelnen Arten des Einsiedens, die sich nach der Art der vorhandenen Flaschen und Gläser, nach dem vorliegenden Obst und nach dem Familienbedarf richten wird, eingehe, mache ich auf bestimmte, beim Einsieden ohne Zucker besonders beachtenswerte

Regeln aufmerksam, die ich später nicht in jedem einzelnen Rezepte wiederholen möchte. Voraussetzung für jedes Gelingen ist unbedingte Reinlichkeit beim Putzen des Obstes, beim Schneiden, Kochen und Einfüllen.

Die Messer sollen nicht aus Eisen, sondern besondere Obstmesser sein, das Kochgeschirr womöglich aus Ton, unausgesprungenem Email oder Aluminium, das aber nicht zu fetten Speisen verwendet worden sein soll. Die Umrührlöffel, Schöpfer zc. sollen aus Silber oder Porzellan sein. Die Gläser und Flaschen werden schon 24 Stunden vor dem Gebrauch eingeweicht, dann gereinigt und ausgekocht (eventuell im Waschkessel), dann gut gewischt, im Rohre nachgetrocknet und heiß mit heißem Inhalt gefüllt. Unter diesen Voraussetzungen ist ein Ausschwefeln, ein mit Alkohol Ausschwenken usw. nicht notwendig. Zum Verbinden der Gläser nimmt man doppeltes, in heißes Wasser getauchtes Pergament und nassen Bindfaden, den man um des besseren Anziehens willen über ein gut handliches Holzstäbchen wickelt.

Die Stöpsel müssen neu und gut ausgekocht sein. Hat man keine, kann man sich welche aus Watte drehen und mit Siegellack, Kolophonium oder Pech verschließen; auch Pergamentpapier läßt sich gut verwenden. Soll sterilisiert werden, darf man nicht Papierspagat gebrauchen. Statt die Gläser und Flaschen in Heu oder Stroh zu packen, kann man sie auch in ausgekochte alte Strumpfschläuche stecken; Tritotgewebe umschließt gut und nimmt sehr wenig Platz; man kann sehr dicht stellen und braucht das Springen der Gläser nicht zu

befürchten; Fruchtmark, Säfte und Fleisch können bei 100°, ganzes oder schon geteiltes Obst bei 80—85° C sterilisiert werden. Besonders aufmerksam machen möchte ich auf das Ausgiebigmachen des Einkochten durch Mitkochen der Schalen, wenn auch Farbe und Aussehen dadurch etwas verlieren; Obst soll im Krieg mehr Lebensmittel als Genußmittel sein. Auch das Passieren soll im allgemeinen unterbleiben. Braucht man zu bestimmten Zwecken (besonders Kranken- und Kleinkinderkost) passiertes Obst, dann soll man die Abfälle davon zu Alltagsmarmelade verwenden, die, wenn auch derb, doch großen Nährwert durch den hohen Gehalt an organischen Salzen in Schalen und Beerenkernen hat.

Auch Gelee läßt sich durch Auskochen der Kerngehäuse und Schalen erzeugen, das, wenn es dick eingekocht wird, unverhältnismäßig wenig oder, beim Aufstreichen auf Pergamentpapier gar keinen Zucker braucht, (besonders Äpfel und Quitten).

Zum Schluß möchte ich noch besonders auf Mischmarmeladen aufmerksam machen, die dann gut angewendet werden, wenn von den selteneren Obstarten wenig vorhanden ist und diese sonst schlecht verwertet werden könnten, oder wenn sie besonders teuer sind. Die Mischungen, die sich mir besonders bewährt haben, werde ich in den Rezepten angeben. Bevor ich mit den einleitenden Worten schließe, mache ich darauf aufmerksam, daß ich in meinem kriegszeitgemäßen Einsiederverfahren weniger — ich sage damit gar nicht: kein — Gewicht auf besonders schönes Kunsteingekochtes, sondern auf ausgiebige, weniger zeitraubende Gebrauchskonserven

legte; will ich es doch so vielseitig und so häufig als möglich als Kostaufbesserung, Abwechslung bringend und Nährwert erhöhend in meinen Speisezettel aufnehmen. Wenn auch diese Erwägungen uns dem Aussehen gegenüber nicht gleichgültig machen sollen, so mögen sie für den weniger verlockend aussehenden Einsiedeschrank der Hausfrau ein Trost und eine Beruhigung sein.

Als die wichtigsten Arten des Konservierens möchte ich folgende bezeichnen, wenn ich mit Zuckerersparnis oder ohne Zucker auskommen will:

1. Einkochen von Kompott in Dunstgläsern und Flaschen mit Watteverschluß.
2. Erzeugen von Fruchtmark durch Sterilisation.
3. Alkoholobst.
4. Obstkonserven mit benzoesaurem Natron und Salizyl.
5. Rex-, Weck- und Immerfrischverfahren.
6. Besondere, für einzelne Sorten geltende Methoden.
7. Mischmarmeladen, Pergamentmus und Sirup.
8. Dörren.

I. Einkochen von Kompott mit Watteverschluß.

Stachelbeeren.

Grüne, harte Stachelbeeren werden — ganz rein blanschiert — mit einem Porzellan- oder Silberschöpfer aus dem Wasser genommen und sogleich in tadellos reine,

heiße Gläser gefüllt. Sind die Gläser sehr dünn, so daß ein Springen befürchtet werden kann, umwickelt man sie vor dem Füllen mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch, so daß keine Stelle des Glases unbedeckt bleibt, außer der oberste Rand. Auf die heißen Früchte gießt man sogleich reines siedendes Wasser, das vorher einige Minuten gekocht haben soll, so daß die Früchte bedeckt sind und vom Rand zirka zwei Finger breit Raum bleibt. Zur Vorsicht kann man unter das Wasser eine Messerspitze Salizyl mischen; das ist aber nur bei feuchten Kellern oder Speisen erforderlich. Dann legt man auf jedes Glas ein schon vorbereitetes Blättchen Karton, unter dem ein gleich groß geschnittenes Pergamentblättchen liegt, das die Berührung des Kompotts mit dem Karton vermeidet. Darüber kommt eine zirka 1 cm dicke Schicht sterilisierter Watte, die rundherum zwei Finger breit über den Glasrand reichen muß; über die Watte legt man ein gleich großes Stück Pergament. Die größeren Stücke werden nun mit festem, dünnem Faden über den Glasrand gebunden (nicht Papierspagat). Dann sterilisiert man die in einen Beck- oder Rehtopf gestellten, mit einem Strumpf überzogenen oder zwischen Heu oder Stroh gepackten Gläser 10—15 Minuten. Man stellt sie — falls die Gläser während des Verbindens auskühlten — in Wasser, das dieselbe Temperatur wie die Gläser hat. Auch gewöhnliche Kochtöpfe, deren Boden man mit Heu oder Stroh auskleidete oder für die man einen passenden Einsatz hat, wie Kartoffelkocher, eignen sich zur Verwendung.

Sind die Stachelbeeren beim Sterilisieren ziemlich weich geworden (das hängt von der Sorte und vom stärkeren oder weniger starken Feuer, bezw. vom längeren oder kürzeren Erhitzen ab), so darf man sie nicht im Wasser auskühlen lassen, sondern muß die Gläser herausnehmen und in vorgewärmten Tüchern gut eingewickelt erkalten lassen. Das Wasser im Topf soll bis zur halben Höhe der Gläser stehen. Der Topf muß zugedeckt sein — sehr stark soll das Wasser nicht wallen — Pergament und Watte werden dann gleichmäßig abgeschnitten, die Gläser trocken abgewischt, etikettiert und sehr kühl und trocken aufbewahrt. Zeigt sich nach 8—10 Tagen eine Trübung, so muß zirka zehn Minuten nachsterilisiert werden.

Statt Wasser läßt sich natürlich auch gekochtes Zuckerwasser nach Geschmack verwenden.

Stachelbeeren bleiben in der Farbe schöner, wenn man sie mit etwas Natron vorkocht oder im Nachfüllwasser etwas Natron löst. Sie lassen sich auch in Flaschen sterilisieren.

Weichseln.

Entkernte oder nicht entkernte, gut abgewaschene und ausgelesene Weichseln oder Sauertirschen werden in Flaschen oder Gläser gefüllt (durch Zusammenschütteln kann man viel mehr Früchte hineinbringen) und mit siedendem Wasser übergossen. Man verbindet genau so wie bei den Stachelbeeren und sterilisiert 10 bis 15 Minuten (das hängt von der Reife und Härte der Früchte ab).

Pflaumen und Reineclauden.

Die entfernten, geschälten oder ungeschälten, gut gereinigten Früchte werden genau so wie oben behandelt und 15 Minuten sterilisiert. Dabei muß besonders auf faulige, angestochene und allzureife Früchte geachtet werden; diese dürfen keinesfalls Verwendung finden. Große Früchte können geviertelt und dann in Flaschen sterilisiert werden.

Johannisbeeren oder Ribisel.

Abgebeerte Ribisel, sehr rot, aber noch hart, werden roh in Flaschen gefüllt, die man mit siedendem Wasser, in dem etwas Salizyl gelöst ist, übergießt. Sterilisationsdauer 10 Minuten (bei dickrandigen Flaschen auch 15—20 Minuten).

Äpfel, Birnen und Quitten.

Davon kann man nur bestimmte Sorten verwenden; bei geringer Sortenkenntnis ist es am besten, einige Proben mit frischem Kompott zu machen; zerfallen sie leicht, ist es besser, Mus, Mark oder Gelee zu machen. Die geschälten Früchte werden geviertelt oder geachtelt und das Kerngehäuse entfernt. Damit sich das Fruchtfleisch nicht verfärbt, legt man es in immer zu wechselndes Essigwasser und arbeitet womöglich im Schatten; die Stücke (Äpfel und Quitten auch gemischt) füllt man gleichmäßig in die Gläser und verfäahrt wie bei den Stachelbeeren. Sind die Früchte hart oder unreif, so werden sie vorher blanschiert. Sterilisiert wird 20 Minuten bei großen, 15 Minuten bei kleinen Teilen.

Schwarz- oder Heidelbeeren und Preiselbeeren.

In heiße Flaschen füllt man die gut gelesenen und gereinigten Früchte, die man vorher ohne Wasser im eigenen Saft aufwallen ließ (am besten in Tongefäßen). Sterilisationsdauer 15 Minuten. Statt mit Watte läßt sich mit Öl oder Wachs und Kork verschließen. Korke müssen niedergebunden werden.

Marillen, Pfirsiche und Kürbisse.

Die geschälten, nicht ganz reifen Früchte werden geteilt, einen Moment blanschiert und auf einem Sieb abtropfen gelassen, dann in heiße Gläser gefüllt, mit siedendem Wasser, in dem etwas Salizyl gelöst ist, übergossen und wie früher 8—10 Minuten sterilisiert. Um das Zerfallen der Früchte zu verhindern, legt man sie ziemlich dicht und kocht langsam. Auskühlen in Tüchern, damit die Gläser nicht springen, nicht aber im Wasser.

Bei Erdbeeren, Marillen, Pfirsichen und Birnen, die besonders empfindlich sind, empfiehlt sich ein kleiner Zusatz von Zucker ($\frac{1}{4}$ Kilo auf $1\frac{1}{2}$ Kilo Früchte), den man mit Wasser etwa 15 Minuten mitkochen ließ. Das Verfahren bleibt dasselbe.

II. Erzeugen von Fruchtmark.

Dazu kann man auch sehr reifes Obst bei sorgfältigstem Entfernen von faulen und angestochenen Fruchtteilen verwenden. Je zuckerhaltiger die Früchte sind, desto besser. Die Früchte werden weich gekocht, mit

sehr wenig (die Beeren ohne) Wasser durch ein Haarsieb, das man vorher mit dem hölzernen Passierschwamm auskocht, passiert. Sind die Früchte sehr wässerig, so muß man sie noch eindicken, ohne dabei auf das stete Umrühren zu vergessen. Fruchtmark verliert sehr leicht die Farbe.

Rhabarbermark.

Rhabarberstengel werden abgezogen, in 2—3 cm lange Stückchen geschnitten, mit sehr wenig Wasser weichgekocht, passiert, eingedickt, bis das Mark die Beschaffenheit von tischfähigem Apfelmus hat, und dann in mit Alkohol ausgeschwenkte oder ausgekochte heiße, trockene Flaschen gefüllt, die man mit Watte oder Kork verschließt und im Dunst kocht (15—20 Minuten). Das Kochen geschieht genau so wie beim obigen Verfahren. Auch ausgekühlt soll im Kochwasser werden.

Erdbeermark.

Rohe, gut gelesene Erdbeeren werden am besten durch ein über die Füße eines Küchenstockerls gespanntes, tadellos reines Leinentuch passiert, in Flaschen (sehr kleine, so daß man den Inhalt auf einmal verwenden kann) gefüllt und 40 Minuten im Dunst gekocht. Sehr gut ist es, wenn man unter das Mark etwas Salizyl oder benzoesaures Natron mischt (zirka 1 Gramm auf 1 Kilo Mark). Die Flaschen werden nach dem Kochen in flüssiges Kolophonium getaucht, so weit, daß der Verschuß gänzlich abgedichtet ist.

Ribiselmark.

Gutgelesene Ribisel werden im eigenen Saft weich gekocht, passiert, in Fläschchen gefüllt, verkorkt und 20 Minuten sterilisiert.

Marillen-, Pfirsich-, Himbeermark

wird auf dieselbe Art wie Ribiselmarmelade erzeugt.

Marillen und Pfirsiche werden am besten nicht in Wasser, sondern in Dunst passierweich gemacht, damit das Mark fester bleibt. Sie müssen zu dem Zweck ganz ungeschält bleiben (am besten im Kartoffelkocher).

Mark wird meist zum späteren Verwenden als Marmelade durch Zusatz von dickem Zucker oder Saccharin eingekocht oder zur Gefrorneseerzeugung gebraucht. Um beim Gebrauch von saccharingesüßter Marmelade das richtige Aussehen vorzutäuschen, mischt man zuletzt etwas zerdrückte, gekochte Kartoffeln oder Weizenmehl darunter. Saccharin muß vorher in etwas Wasser gelöst werden.

III. Alkoholobst.

Zwetschen.

Zwetschen werden geschält oder ungeschält in siedendem Wasser blanchiert und auf einem Sieb abtropfen gelassen. Dann legt man sie schön geschichtet in Gläser — die sehr trocken, heiß und tadellos rein sein müssen — und gießt noch heiß darüber eine Mischung von 35 Deka Zucker und 2 Liter Wasser, die man 15 Minuten kochen ließ, und $\frac{3}{10}$ Liter Alkohol, den man nach dem Kochen hinzufügt; diese Mischung reicht für 5 Kilo Obst. Der Alkohol muß 95 prozentig

sein. Ist er das nicht, muß im Verhältnis mehr genommen werden. Die Gläser werden mit doppeltem Pergamentpapier verbunden. — Diese Zwetschen lassen sich sehr gut zu Zwetschenknoödeln und „Strudel“ verwenden.

Weichseln und Kirschen.

Harte Knorpelkirschen und Weichseln werden blanchiert und genau so behandelt wie die Zwetschen. Auch das Verhältnis bleibt dasselbe.

Grüne Nüsse.

Vor dem 21. Juni gepflückte tadellose Nüsse werden 8 Tage lang in täglich gewechseltem Wasser liegen gelassen. Man sticht sie vorher mit einer in Alkohol getauchten Nadel an. Dann stellt man sie in kaltem Wasser zu und kocht sie 30 Minuten lang, seigt sie ab und läßt sie über Nacht in einer 175 prozentigen Zuckerlösung mit einer zerschnittenen Muskatnuß weichen. Am nächsten Tag seigt man den Zucker ab, kocht ihn nochmals auf und mischt unter 2 Liter Lösung auf 5 Kilo frische, grüne Nüsse $\frac{3}{10}$ Liter 95 prozentigen Alkohol. Diese Mischung gießt man über die in reine Gläser gefüllten Nüsse und verbindet sie mit doppelstarkem Pergament.

Genau so lassen sich auch andere Früchte in Alkohol einlegen. Die oben angeführten eignen sich meiner Erfahrung nach am besten dazu. Besonders als Beilage zu Rindfleisch, zu trockenen Mehlspeisen und auch als Nachtisch, zum Garnieren und Verzieren haben sie sich in meinem Haushalt bewährt.

IV. Obstkonserven mit Beimengungen von Salizyl und benzoesaurem Natron oder Cozet.

a) Kompotte.

Auf 1 Kilo Früchte rechnet man 1 Gramm benzoesaures Natron oder 2 Messerspitzen voll Salizyl oder 1 Tablette Cozet.

Die Früchte werden genau so vorbereitet wie im Verfahren I. Vor dem Einfüllen mischt man das in einem Eßlöffel voll warmen Wassers gelöste benzoesaure Natron darunter, füllt in Flaschen oder Gläser und verbindet mit doppelstarkem Pergament. Das Sterilisieren fällt weg. Vorsichtig ist es, die Flaschen oder Gläser mit einer Lösung von benzoesaurem Natron auszuschwenken.

Das benzoesaure Natron ist ein Konservierungsmittel, das, in größerer Menge den Speisen zugesetzt, natürlich schädlich wirkt, in geringeren Quantitäten als vollkommen belanglos für unsere Gesundheit von den Aerzten bezeichnet wird. Als Hausfrau würde ich nicht ausschließlich mit benzoesaurem Natron einkochen, geringere Mengen aber unbefangen verwenden. Der Geschmack wird kaum beeinträchtigt, meinem Empfinden nach weit weniger als durch Saccharin; ebenso auch die Farbe.

b) Säfte.

Samt den Stielen geerntete Ribisel, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren werden durch eine Fruchtpresse oder ein Tuch gepreßt; der erhaltene Saft wird gekocht, durch ein Tuch gefiltert, ohne daran zu pressen, so daß er klar wird; dann mischt man unter 1 Kilo Saft 1 Gramm benzoesaures Natron und füllt den Saft in Flaschen, die man gut verkorkt. Das Filtertuch muß vor dem Gebrauch ausgekocht sein, womöglich mit etwas benzoesaurem Natron. Es wird zwischen die Füße eines umgekehrten lehnenlosen Stuhles gebunden; darunter stellt man eine Schüssel. Verwendung der Rückstände siehe Seite 80.

Apfel, Preiselbeeren, Rhabarber, Kirschen müssen vor dem Auspressen blanschiert oder weich gekocht werden.

c) Marmeladen.

Himbeeren, Marillen, Zwetschen, Brombeeren, Apfel, Kürbisse und Quitten kocht man auf die gleiche Weise zu Marmeladen: Die Früchte werden ohne oder mit sehr wenig Wasser — auch dabei empfiehlt sich der Kartoffelkocher — weich gekocht, durch ein Sieb passiert oder durch die gut ausgekochte Fleischmaschine getrieben (dabei geht weniger verloren). Ist das Ergebnis sehr dünn, empfiehlt es sich, gut einzudicken und erst dann auf 1 Kilo Fruchtfleisch 1 Gramm benzoesaures Natron zu verwenden. Der Brei wird noch heiß in heiße Gläser oder Tiegel gefüllt, die man sofort mit Pergamentpapier verschließt. Man kann auf die Marmeladen auch ein mit Rum,

Alkohol oder benzoesaure Natronlösung getränktes Filtrierpapier legen, besonders wenn die Aufbewahrungsräume nicht sehr trocken und kühl sind.

Sehr vorteilhaft ist es, die Kriegsmarmeladen zu strecken, und zwar kann man dies auch mit nicht gleichzeitig reif gewordenen Früchten tun, indem man die später fertigen nach Angabe einkocht und dann mit den schon aufgehobenen mischt. Zum Beispiel habe ich Karotten mit Äpfeln und Quitten, Paradeis mit Äpfeln, Preiselbeeren mit Äpfeln, Kürbisse und Kirschen im gleichen Verhältnis sehr gut verwenden können. Auch Marillen mit geschälten Zwetschken, Rhabarber mit Zitronen und Ribisel geben sehr pikante Ergebnisse. Besonders praktisch erwiesen sich zur Streckung von Gebrauchsmarmelade gelbe Rüben, besser Karotten und Zuckerrüben, zur Streckung von feiner Marmelade geschälte Zwetschken. Wenn man vorsichtig einkocht, so daß die Farbe nicht an Schönheit verliert, stößt man im Familienkreise auf wenig Mißtrauen. Vor dem Gebrauch werden die Marmeladen dann mit Saccharin oder besser natürlich mit dickversponnenem Zucker gesüßt. Zum Mischen lassen sich bei dunklen Marmeladen auch sehr gut Holunder- oder Hollarbeeren und die Früchte der Eberesche verwenden; insbesondere dann, wenn Zitronensaft dazu verwendet werden kann.

V. Rex-, Weck- und Immerfrisch- konservierung.

Da momentan alle auf Gummiringverschluss beruhende Konservierung meist nur dann möglich ist, wenn die Ringe als Vorrat in die Kriegszeit übernommen wurden, halte ich mich bei diesen meist ohnehin bekannten und durch ausgezeichnete Kochbücher vertretenen Verfahren nicht lange auf. Alle Hausfrauen stimmen wahrscheinlich mit mir darin überein, daß das Obst ebensowohl wie das Gemüse bei gutgeschliffenen und unbeschädigten Gläsern und bei gut erhaltenen Gummiringen dauernden Erfolg sichert. Die Gummiringe werden am besten mit Vaselin in der Zeit der Nichtverwendung befettet, damit sie nicht springen. Sie müssen an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Vor dem Gebrauch müssen Gläser, Deckel und Ringe in Lauge ausgekocht werden. Auch Obst ohne Zucker hält sich in jeder Art der Zubereitung tadellos, wenn die Vorschriften befolgt werden.

Besonders aufmerksam möchte ich auf die weniger bekannten Immerfrischgläser machen, die den Vorteil haben, keiner Nachsterilisation zu bedürfen. Sie haben am Deckel einen kleinen Zapfen, der, in Alkohol getaucht, angezündet auf das gefüllte Glas gedrückt wird. Das Verbrennen bedingt das Vakuum und dadurch den Abschluß von der äußeren Luft. Die Früchte müssen heiß in heiße Gläser gefüllt werden. Auch zuckerlose Konserven sind darin tadellos haltbar, wenn rasch gearbeitet wird.

VI. Besondere, nur für einzelne Früchte geltende Methoden.

Zitronen.

Die ganzen Zitronen werden, gut abgewischt, in Gläser dicht gelegt (wie Eier), mit frischem, kaltem Wasser übergossen und gut verbunden.

Paradeis oder Tomaten

werden ungeteilt, gut abgewischt in tadellos reine Gläser gefüllt, mit gekochtem, ausgekühltem Wasser übergossen. Mit Paraffin oder Wachs, auch mit Öl wird luftdicht abgeschlossen und dann noch mit Pergament sorgfältig verbunden.

Grüne Tomaten in Essig.

Grüne, harte, kleine Tomaten legt man in überkochtes Essigwasser (so scharf wie bei Essiggurken) und läßt sie nicht zu weich ziehen. Dann füllt man sie fest in Gläser, schüttet den nochmals überkochten Essig heiß darüber, nachdem man Pfeffer, Bertramkraut, einige grüne Paprika, einige Gewürznelken, Neugewürzkörner und Muskatnuß hinzugefügt hat. Gut zubinden! Kalt stellen!

Preiselbeeren mit Rotwein.

3 Liter Preiselbeeren kocht man in $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein zirka 10 Minuten, setzt 30 Deka Zucker zu, kocht

wieder 10 Minuten, füllt in mit Alkohol ausgeschwenkte Gläser, verdickt eventuell mit etwas dickem Apfelmus, wenn die Preiselbeeren sehr wasserhältig sind, streut etwas Salizyl darüber und verbindet mit Pergament.

Bevor ich zur letzten Art des Einsiedens komme, mache ich noch auf die

Verwertung der Abfälle,

die beim Passieren, Schälen und Ausschneiden der Früchte, besonders aber beim Filtrieren entstehen, aufmerksam. Es entsteht daraus keine einwandfrei schöne, wohl aber eine ausgiebige und zum Mehlspeisefüllen gut verwendbare Marmelade, wenn man die Abfälle, eventuell auch mit frischen Äpfeln gemischt, durch die Fleischmaschine treibt und, wenn notwendig, etwas verdünnt überkocht, dann mit benzoesaurem Natron vermengt und in Gläser oder Flaschen füllt. Auch frisch lassen sich mit etwas Zucker diese Abfälle zu Strudel- und Germteigfüllen gut verwenden, besonders wenn man Zimt, Vanille, Zitronen, Gewürznelken oder Ingwer mitdünstet oder mitkocht.

VII. Sirup- und Pergamentmus.

Will man in seinem Haushalt aus hygienischen oder anderen Gründen benzoesaures Natron nicht verwenden (auf dem Lande wird es auch oft nicht erhältlich sein), so muß man, um ohne Zucker einzukochen, zum letzten Mittel greifen, das allerdings oft zeitraubend ist. zur Zubereitung von Sirup- und Pergamentmus

Dieses Verfahren beruht auf dem langsamen Verdampfen des Wassers aus den Früchten. Man dickt die überkochten, durch die Fleischmaschine oder das Passiersieb gepreßten Masse in unausgesprungenen oder irdenen Töpfen so dick ein, bis sie keinen wässerigen Eindruck mehr machen und als Tropfen auf Porzellan erstarren. Dann füllt man sie in Gläser oder Tiegel, die man unverbunden zwischen Asche in das nicht zu heiße Rohr stellt, damit sich eine dicke Haut bildet, die den besten Verschluss gegen Bakterien und Schimmelpilze darstellt. Erst dann werden sie mit Salizylpulver oder Salizylalkohol bestreut oder bepinselt und verbunden. Beim Gebrauch muß man sie mit etwas lauem Wasser verdünnen. Ununterbrochenes Rühren, unausgesprungene Gefäße und nicht zu starkes Feuer bedingen, daß die Marmeladen hell bleiben. Will man sie aus verschiedenen Früchten zusammensetzen, muß man bis zum Weichwerden jede einzeln, nach dem Zerkleinern zusammen kochen.

Die Mischungen macht man nach Geschmack und vorhandenen Vorräten; einige gutbewährte sind Seite 77 angegeben. Das Eindicken bedarf oft einer Zeit von 3—4 Stunden. Nachfärben läßt sich mit etwas rotem Rübensaft, den man aber zuletzt auch noch einige Minuten mitkochen lassen muß, oder mit einigen frischpassierten Karotten. Auch vor dem Anrichten, beim Zuckern und Verdünnen kann man farbaufhellende Zusätze einrühren.

Den Sirup bereitet man aus dem Saft von rohen oder gekochten Früchten durch starkes Eindicken

(zirka 3—4 Stunden) in unausgesprungenen Gefäßen über nicht zu starkem Feuer. Er läßt sich als Honig und Marmeladeersatz, besonders zur Bereitung von Lebkuchen, Übergüssen verwenden.

Äpfelsirup.

Reifes oder unreifes Abfallobst wird mit wenig Wasser samt den Schalen und Kerngehäusen, aber ohne irgendwelche fauligen Bestandteile so lange gekocht, bis von selbst ein Mus entsteht. Dieses läßt man durch ein Tuch rinnen, das über die Füße eines umgekehrten Stuhles geknüpft ist, und zwar sehr lange Zeit, bis der Rückstand dick ist; gerührt soll er nicht werden. An nicht ganz staubfreien Orten breitet man über das ganze Seidenpapier oder ein weitgespanntes Tuch; den erhaltenen Saft dickt man dann in oben beschriebener Weise ein, bis er zähflüssig und glänzend ist; dann füllt man ihn heiß in Gläser, läßt oben wie bei den Marmeladen im Rohre eine Haut werden und verbindet; vor dem Gebrauch muß man die Gläser erwärmen, damit man den Inhalt leichter herausnehmen kann.

Reineclaudensirup.

Ausgesuchte, nicht faulige, reine Reineclauden und Kriecherln werden genau so wie Apfel zu Sirup gekocht. Er eignet sich besonders als Zusatz zu Marillen- und Karottenmarmeladen, als Honigersatz und als Verlängerung von Orangen-Zam, besonders wenn man ihn mit etwas Zitronensaftbeigabe beim Kochen hell erhielt.

Milchsirup.

Ein Drittel Himbeeren, ein Drittel Apfel und ein Drittel Reineclauden oder Kriecherln geben, jede Frucht für sich gekocht und filtriert, sehr schönen und ausgezeichneten Sirup. Zusatz von etwas Zitronensaft oder Essig schönt die Farbe.

Bergamentmus oder Obstpasten

wird man dann bereiten, wenn es an Gläsern oder genügend trockenen Räumen zur Aufbewahrung mangelt. Man streicht die dickeingekochten Muse, wie sie auf Seite 81 beschrieben sind, statt sie in Gläser zu füllen, auf gutes Bergamentpapier und trocknet sie im Rohr bei ausgehendem Feuer oder bei Papierfeuerung, bis sie lederartig werden (für Luftabzug sorgen!), löst dann das Papier ab, schneidet sie in gleichmäßige Tafeln, die man noch nachtrocknet, und füllt sie dann in luftdurchlässige Mullsäckchen. Am besten an einem zugigen Ort aufbewahren.

VIII. Dörrobst.

Beim Dörrobst kommt es darauf an, das Aroma, die Farbe und den Geschmack zu erhalten; deshalb rate ich, das Obst, nachdem es sorgfältig gepuzt, in sehr kleine, gleichmäßige Teile geteilt ist, zu blanschieren und dann erst zu trocknen. Und zwar ziehe ich die künstliche Wärme der Sonnenwärme vor. Die Dörrohürden, die man entweder fertig kauft oder sich durch Bespannen von 10—15 cm hohen Holzrahmen mit Organtin

und Reißnägeln selbst verfertigt, werden entweder der Rohrgröße angepaßt oder übereinandergeschichtet auf die nicht zu heiße Herdplatte gestellt. Dabei ist sehr wichtig, daß zwischen den Hürden die heiße Luft durchstreichen kann und erst oben abzieht. Die Reißnagelbespannung hat den Vorteil, beim Schmutzigwerden auswechselbar zu sein.

Ist das Gemüse oder Obst blanschiert und gut abgetropft, verteilt man es möglichst gleichmäßig dünn auf die Hürden, die man in einem bestimmten Turnus nach Verlauf von einer Stunde wechselt, bis nach zirka fünf, auch sechs und sieben Stunden alle Früchte gleichmäßig getrocknet sind. Womöglich trocknet man immer gleiche oder wenigstens zusammenpassende Früchte in einem Turnus, weil sie sonst voneinander den Geruch annehmen. Die Feuerung läßt sich sehr gut durch festgeballtes Zeitungspapier herstellen, weil sie keine so hohen Temperaturen aufweisen soll (ein Thermometer [aus dem Rex- oder Beckapparat] ins Rohr eingeführt, soll nicht mehr als 80° zeigen). Die Aufbewahrung der in der Hand trocken und sich leicht anfühlenden Früchte oder Gemüse soll in sehr dünnen, schütter gewebten Säckchen geschehen, die man am besten an zugigen, mäusefreien, trockenen Orten aufhängt.

Am besten zum Trocknen eignen sich Äpfelscheiben oder Äpfelspalten, Birnenspalten, Kirschen, Schwarzebeeren und Zwetschen, aber auch Quittenscheiben, Weichseln oder Sauerkirschen, Äpfelschalen zu Tee. Von Gemüse bis auf Spinat und Rettich, Spargel und

Karfiol, Gurken und Sprossentohl alle. Besonders gute Dienste leisteten mir die, deren Rezepte ich dann kurz anführe.

Dörräpfel.

Äpfel, auch Abfallobst, werden geschält oder ungeschält in feine Scheiben geschnitten, sofort auf Hürden gebreitet und nicht zu rasch getrocknet. Das Kerngehäuse und die fauligen Teile werden beim Zerkleinern entfernt. Auch unreife Äpfel können getrocknet werden. Äpfelspalten müssen geschält und entkernt werden. Zwei bis drei Tage nach dem Dörren sieht man vorsichtshalber nach, ob nicht doch zu viel Flüssigkeit in ihnen blieb; dann müßten sie nachgedörret werden.

Birnenspalten oder ganze Birnen

werden genau wie Äpfelspalten behandelt. Sie können ungeschält bleiben. Derbe Sorten enthalten viel Steine; diese sollten daher zu Most gelassen werden. Harte Birnen kann man vor dem Dörren dämpfen.

Dörrkirschen.

Die ganzen, sehr reinen und trockenen Kirschen werden bei 80° C fünf bis sechs Stunden gedörret. Man verwendet sie zu Kirschenstrudel, Kirchenkompott und zu allen anderen Mehlspeisen, die man im Sommer mit frischen Kirschen bereitet. Kleine, feste Kirschen eignen sich zum Trocknen sehr gut, ebenso auch die gelben Sorten.

Getrocknete Schwarzbeeren.

Schön gelesene, trockene Schwarzbeeren werden auf den Hürden, im Ofen oder in der Sonne, bei

öfterem Wechseln der Hürden und Wenden der Beeren getrocknet. Sie dienen auch als angenehmstes Mittel gegen Durchfall. Ihre Hauptverwendung liegt in der Küche zu Strudeln, Kompotts und Füllen der Mehlspeisen.

Getrocknete Zwetschken.

Zwetschken werden abgewischt, im Rohr oder in der Sonne, mit den Kernen, bei anfangs geringerer, dann bei größerer Hitze so lange getrocknet, bis der Zucker sich an der Oberfläche ansetzt. Sie müssen gewendet, die Hürden gewechselt werden. Ist die Hitze anfangs zu groß, springen die Zwetschken auf.
