

Die Versorgung mit Lebensmitteln. Einmachen ohne Zucker.

Seitdem für Zucker auf den Kopf eine bestimmte monatliche Höchstmenge festgelegt wurde und alle 10 Kilo übersteigenden Vorräte beschlagnahmt werden können, ist vielfach geklagt worden, daß manche Früchte und Pflanzen, die jetzt schon eingemacht werden könnten, verderben oder jedenfalls nicht rationell ausgebeutet werden, weil Zucker fehlt. Es ist jedoch ein Irrtum zu glauben, daß Zuckerzusatz für die Erhaltung der Früchte unbedingt notwendig sei. In konzentrierten Lösungen wirkt Zucker konservierend (z. B. bei kandierten Früchten). Verdünnte Zuckerlösungen sind aber eher eine Gefahr für die Haltbarkeit der Früchte, denn die ungenügende Sterilisierung führt leicht zum Sauerwerden. Auf die Sterilisierung kommt es an. Sie ist die Voraussetzung der Haltbarkeit der Früchte. Die Marmeladenfabriken wissen das längst; sie stellen zurzeit der Obsternte ihre Dauerwaren zunächst ohne Zucker als „Halbware“ her und erst beim Abfüllen in Gläser zum Versand wird Zucker zugefügt.

Diese Erkenntnis sollte auch im Haushalt verwertet werden. Auch der einfachste Haushalt kann seine Früchte und seine sonst üblicherweise mit Zuckerzusatz genossenen Gemüse (Rhabarber) ohne Zucker konservieren. Die Sterilisierung und Aufbewahrung ohne Zuckerzusatz erfolgt am besten mit den bekannten Konservierungsapparaten. Es genügen auch gut verschließbare Glasgefäße wie Wein-, Bierflaschen und ähnliches. So ist es möglich, jede schnell verderbliche oder für den Dauerverbrauch bestimmte Frucht gefahrlos zu konservieren ohne jeden Zuckerzusatz. Das Einmachen ohne Zucker hat übrigens den Vorteil, daß, wenn ein Glas verdirbt (was bei diesem Verfahren sehr viel seltener vorkommt als beim Einzuckern), wenigstens kein Zucker mitverloren geht.

Von manchen Seiten wird darauf hingewiesen, daß die ohne Zucker eingemachten Dauerwaren später, vor dem Gebrauch, doch gezuckert werden müssen und man knüpft daran die Befürchtung, daß solcher Zucker nicht genügend vorhanden sein werde. Diese Befürchtung ist unzutreffend. Wir haben im künstlichen Süßstoff ein Mittel, jede eingemachte Fruchtmenge auch im nötigen Ausmaße süßen zu können. Daß für diese Zwecke, wenn der Rübenzucker nicht auslangt, Süßstoffe (Saccharin) freigegeben werden, ist anzunehmen. Die Befürchtung, daß die eingemachten Früchte später den Zuckerzusatz nicht mehr annehmen, ist irrig; es muß nur die Zuckering 3 bis 4 Stunden vor dem Genuß, vielleicht unter neuem Aufkochen, erfolgen. Aus Mangel an genügendem Einmachzucker darf also in Deutschland keine Frucht und kein Gemüse verderben. Außerdem ist bei manchen Früchten, namentlich dem Kernobst, das Verfahren des Eintrocknens wohl allgemein bekannt und in jedem Kochbuch nachzulesen.