

## Einpfieden ohne Zucker.

Wir erhalten folgende Zufchrift:

Gefattan Sie zu diefem in der „Reichspoft“ Nr. 281 berührten Thema einem alten Praktifus, der fih feit zwanzig Jahren mit der praktifchen Erprobung verfhiedener Methoden befaßt hat, das Wort zu ergreifen. Die Sache ift deshalb wichtig, weil durch die Anwendung nicht ganz verläßlicher Methoden erfahrungsgemäß viel Obft zwecklos verderbt, was in Friedenszeiten leicht zu vermeiden war, jezt aber nicht mehr vorkommen follte.

In der Theorie mag ja das in der erwähnten Belehrung angegebene Verfahren, Obft ohne Zucker einzufieden, ganz richtig fein — in der Praxis ift es keineswegs leicht auszuführen. Es ift richtig, daß durch Erhitzen möglicht gut gereinigten, frifchen, unverdorbenen Obftes in fauberen Gefäßen auf 75 bis 90 Grad Celfius (bis auf 100 Grad follte man nie erhitzen, weil in der Kochhitze das feine Aroma verloren geht), das Obft durch Abtötung der fäulniseregenden Keime „sterilifziert“ wird und daß fih diefes Obft jahrelang frifch halten würde, wenn man es zuftande brächte, daß vor dem Anbringen eines luftdichten Verchluffes keine Luft von außen mehr in das Gefäß tritt. Denn ein einziges Luftbläschen, das zwifchen dem Keimfreimachen und dem luftdichten Verchluffen in das Gefäß tritt, kann lebensfähige Fäulniskeime enthalten, die fih auf dem geeigneten Nährboden vermehren und den Inhalt des Gefäßes zum Verderben bringen. Gerade diefe Hauptfache, wie man es macht, den Zutritt von Außenluft zwifchen den erwähnten beiden Prozeduren zu verhindern, ift aber in der Belehrung übergegangen, offenbar weil ihr Urheber das felbft nicht weiß. An diefer Lücke muß aber jeder Verfuch, nach diefer allerdings fehr einfachen Methode Obft fäulnisfeher einzufochen, fcheitern, im günftigften Falle wird ein erheblicher Teil davon zugrunde gehen oder vorzeitig verbraucht werden müffen. Ich habe lange die verfhiedenften Verfuche angeftellt, das für eine Familie von ftarken Obfteffern nötige Obft auf diefem Wege ohne Zufihlenahme der immerhin koftspieligen Apparate keimfrei zu machen und zu erhalten, aber es ift mir nur bei Obftfäften mit Zufihlenahme der durch einen Drahthebel und Porzellanftöpsel mit Kautschutring verchluffbaren Bierflaschen gelungen. Leider dürften diefe Flaschen jezt fehr zu haben fein. Wer aber noch welche hat, kann in die gut gereinigten Flaschen Obftfaft einfüllen, den Drahthebel nicht fchließen, fondern mit einem Gewicht befhweren, fo daß die aus der Flasche beim Erhitzen austretende Luft ihn heben und entweichen kann; dann die Flaschen zu zwei Drittel Höhe in ein Gefäß mit kaltem Wasser ftellen, auf 90 Grad erhitzen und in diefer Temperatur 15 bis 20 Minuten erhalten. Dann ftelle man das Gefäß vom Feuer, fchließe den Drahthebel, deffen luftdichten Verchluff man vorher geprüft hat und man kann den fo sterilifzierten Saft mit ziemlicher Sicherheit ein Jahr lang aufheben.

Ich bin fhließlich durch meine Erfahrungen auf diefem Gebiete aber doch zu dem Ergebniffe gekommen, daß die befte, ficherfte und verhältnismäßig billigfte Methode des Einfiedens immer noch in der Anwendung des fo fannreich konstruierten „Weckfchen Frifchhalters“ befteht. Bald nachdem der verftorbene Weck diefen Apparat hergeftellt hatte, habe ich mir einen folchen angefhafft — es dürfte 15 Jahre her fein — und kann mich davon nicht mehr trennen. Die Vorteile find ja in die Augen fpringend: Erftens ift bei forgfamer Beobachtung der Einfiederegeln ein Verderben von Obft fo gut wie ausgefchloffen. Zeigt einmal, was felten gefchieht, ein gefülltes Glas Schimmelanfaß, fo kommt es einfach wieder in den Apparat zum nochmaligen Sterilifzieren. Zweitens: Das mit diefem „Frifchhalter“ eingekochte Obft behält feinen natürlichen Gefchmack, fein volles Aroma, das bei jeder anderen Einfiedeart verloren geht. Nach der gewöhnlichen Methode eingekochtes Obft ift ja überhaupt kein Obft mehr, fondern Zucker, „Konfitüre“ mit etwas Obftgefchmack. Weck-Obft ift nach ein bis zwei Jahren von frifchem Obft nicht zu unterfcheiden.

Aber der Apparat ift zu teuer! — Gewiß, die erfte Anfchaffung reißt ein ebenfo großes Loch in die Tafche, als z. B. ein neues Kleid. Aber man berückfichtige, daß man den Apparat bei forgfamer Handhabung zehn, fünfzehn Jahre ohne Reparatur und Abnützung — höchstens braucht man neue Gummiringe

haben kann, daß fih also der Preis auf fo viel Jahre verteilt. Was erfpart man aber während diefer Zeit allein an Zucker! Man braucht kaum den dritten Teil wie bei anderen Einfiedearten, kann ihn auch ganz weglaffen, wenn man den reinen Obftgefchmack, die gefunde Fruchtäure liebt. Wenn einer gar das Obft im eigenen Garten hat, fo daß er's nicht zu kaufen braucht, dann bringt er die Anfchaffungskosten in wenig Jahren herein. Und wer etwa gewohnt ift, „Dunftobft“ aus den Konfervenfabriken zu kaufen, der erfpart in ein paar Jahren bei Anwendung des „Weck“ ebenfoviel, als ihm die Anfchaffung koftete, denn er hat dann um 100 Prozent besseres, köftlicheres Obft um die Hälfte billiger. Diefe Zeilen find keine Fabrikantenreflame, zur Befräftigung unterzeichne ich meinen Namen. Es ift jezt nicht die Zeit, mit folchen Erfahrungen, die fo vielen Mitmenschen nützlich fein können, aus Kleinlicher Furcht vor Mißverständnissen hinterm Berg zu halten. Und nicht ich allein, auch große Haushaltungen, in Klöftern, Anftalten usw., haben damit die besten Erfahrungen gemacht. Befonders für ländliche Haushaltungen, die Beeren- und Steinobft, Gemüse usw. felbft bauen, ift der „Weck“ einfach unbezahlbar; um fo mehr, als man auch andere Lebensmittel, wie Fleisch, Würfte usw. damit frifch halten und ganze Mahlzeiten auf Vorrat kochen kann.

Für ganz kleine Haushaltungen, die nur wenig Obft einfieden, tun übrigens die „Krumfchichten Konfervenkrüge“ diefelben Dienfte; fie find fehr billig, man kann fie einzeln anfchaffen und ohne weiteren Apparat in Gebrauch nehmen. Sie haben auch die meiften Vorteile der Weck-Gläser, nur gefattan fie keine Kontrolle des Inhalts, weil fie aus Steingut hergeftellt find.

Das find in Kürze einige ficherere Ergebnisse meiner faft zwanzigjährigen Erfahrungen auf diefem Gebiete.

Dr. Franz Eichert.