

Ein sieden ohne Zucker.

Wir erhalten folgende Zuschrift:

Gestatten Sie zu diesem in der „Reichspost“ Nr. 281 berührten Thema einem alten Praktikus, der sich seit zwanzig Jahren mit der praktischen Erprobung verschiedener Methoden befaßt hat, das Wort zu ergreifen. Die Sache ist deshalb wichtig, weil durch die Anwendung nicht ganz verlässlicher Methoden erfahrungsgemäß viel Obst zwecklos verderbt, was in Friedenszeiten leicht zu vermeiden war, jetzt aber nicht mehr vorkommen sollte.

In der Theorie mag ja das in der erwähnten Belehrung angegebene Verfahren, Obst ohne Zucker einzusieden, ganz richtig sein — in der Praxis ist es keineswegs leicht auszuführen. Es ist richtig, daß durch Erhitzen möglichst gut gereinigten, frischen, unverdorbenen Obstes in sauberen Gefäßen auf 75 bis 90 Grad Celsius (bis auf 100 Grad sollte man nie erhitzen, weil in der Kochhitze das feine Aroma verloren geht), das Obst durch Abtötung der säulniserregenden Keime „sterilisiert“ wird und daß sich dieses Obst jahrelang frisch halten würde, wenn man es zustande brächte, daß vor dem Anbringen eines luftdichten Verschlusses keine Luft von außen mehr in das Gefäß tritt. Denn ein einziges Luftbläschen, das zwischen dem Keimfreimachen und dem luftdichten Verschießen in das Gefäß tritt, kann lebensfähige Fäulniskeime enthalten, die sich auf dem geeigneten Nährboden vermehren und den Inhalt des Gefäßes zum Verderben bringen. Gerade diese Hauptsache, wie man es macht, den Zutritt von Außenluft zwischen den erwähnten beiden Prozeduren zu verhindern, ist aber in der Belehrung übergegangen, offenbar weil ihr Urheber das selbst nicht weiß. An dieser Lücke muß aber jeder Versuch, nach dieser allerdings sehr einfachen Methode Obst säulnis-sicher einzukochen, scheitern, im günstigsten Falle wird ein erheblicher Teil davon zugrunde gehen oder vorzeitig verbraucht werden müssen. Ich habe lange die verschiedensten Versuche angestellt, das für eine Familie von starken Obstessern nötige Obst auf diesem Wege ohne Zuhilfenahme der immerhin kostspieligen Apparate keimfrei zu machen und zu erhalten, aber es ist mir nur bei Obstjäften mit Zuhilfenahme der durch einen Drahthebel und Porzellanstöpsel mit Kautschutring verschließbaren Bierflaschen gelungen. Leider dürfen diese Flaschen jetzt schwer zu haben sein. Wer aber noch welche hat, kann in die gut gereinigten Flaschen Obstsaft einfüllen, den Drahthebel nicht schließen, sondern mit einem Gewicht beschweren, so 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 stellen, auf 90 Grad erhitzen und in dieser Temperatur 15 bis 20 Minuten erhalten. Dann stelle man das Gefäß vom Feuer, schließe den Drahthebel, dessen luftdichten Verschuß man vorher geprüft hat und man kann den so sterilisierten Saft mit ziemlicher Sicherheit ein Jahr lang aufheben.

Ich bin schließlich durch meine Erfahrungen auf diesem Gebiete aber doch zu dem Ergebnisse gekommen, daß die beste, sicherste und verhältnismäßig billigste Methode des Einsiedens immer noch in der Anwendung des so sinnreich konstruierten „Weckschen Frischhalters“ besteht. Bald nachdem der verstorbene Weck diesen Apparat hergestellt hatte, habe ich mir einen solchen angeschafft — es dürfte 15 Jahre her sein — und kann mich davon nicht mehr trennen. Die Vorteile sind ja in die Augen springend: Erstens ist bei sorgfamer Beobachtung der Einsiederregeln ein Verderben von Obst so gut wie ausgeschlossen. Zeigt einmal, was selten geschieht, ein gefülltes Glas Schimmelanfaß, so kommt es einfach wieder in den Apparat zum nochmaligen Sterilisieren. Zweitens: Das mit diesem „Frischhalter“ eingekochte Obst behält seinen natürlichen Geschmack, sein volles Aroma, das bei jeder anderen Einsiederart verloren geht. Nach der gewöhnlichen Methode eingekochtes Obst ist ja überhaupt kein Obst mehr, sondern Zucker, „Konfitüre“ mit etwas Obstgeschmack. Weck-Obst ist nach ein bis zwei Jahren von frischem Obst nicht zu unterscheiden.

Aber der Apparat ist zu teuer! — Gewiß, die erste Anschaffung reißt ein ebenso großes Loch in die Tasche, als z. B. ein neues Kleid. Aber man berücksichtige, daß man den Apparat bei sorgfamer Handhabung zehn, fünfzehn Jahre ohne Reparatur und Abnutzung — höchstens braucht man neue Gummiringe

haben kann, daß sich also der Preis auf so viel Jahre verteilt. Was erspart man aber während dieser Zeit allein an Zucker! Man braucht kaum den dritten Teil wie bei anderen Einsiederarten, kann ihn auch ganz weglassen, wenn man den reinen Obstgeschmack, die gesunde Frucht säure liebt. Wenn einer gar das Obst im eigenen Garten hat, so daß er's nicht zu kaufen braucht, dann bringt er die Anschaffungskosten in wenig Jahren herein. Und wer etwa gewohnt ist, „Dunstobst“ aus den Konservenfabriken zu kaufen, der erspart in ein paar Jahren bei Anwendung des „Weck“ ebensoviel, als ihm die Anschaffung kostete, denn er hat dann um 100 Prozent besseres, köstlicheres Obst um die Hälfte billiger. Diese Zeilen sind keine Fabrikantenreklame, zur Befräftigung unterzeichne ich meinen Namen. Es ist jetzt nicht die Zeit, mit solchen Erfahrungen, die so vielen Mitmenschen nützlich sein können, aus kleinlicher Furcht vor Mißverständnissen hinterm Berg zu halten. Und nicht ich allein, auch große Haushaltungen, in Klöstern, Anstalten usw., haben damit die besten Erfahrungen gemacht. Besonders für ländliche Haushaltungen, die Beeren- und Steinobst, Gemüse usw. selbst bauen, ist der „Weck“ einfach unbezahlbar; um so mehr, als man auch andere Lebensmittel, wie Fleisch, Würste usw. damit frisch halten und ganze Mahlzeiten auf Vorrat kochen kann.

Für ganz kleine Haushaltungen, die nur wenig Obst einsieden, tun übrigens die „Krumen'schen Konservenkrüge“ dieselben Dienste; sie sind sehr billig, man kann sie einzeln anschaffen und ohne weiteren Apparat in Gebrauch nehmen. Sie haben auch die meisten Vorteile der Weck-Gläser, nur gestatten sie keine Kontrolle des Inhalts, weil sie aus Steingut hergestellt sind.

Das sind in Kürze einige sichere Ergebnisse meiner fast zwanzigjährigen Erfahrungen auf diesem Gebiete.

Dr. Franz Eichert.