

# Industrierte Haus- und Garten-Zeitung

## Die Bedeutung der Pektine im Obst

Wie man Gelee kocht

Die wenigsten wissen die grosse Bedeutung der Pektinstoffe im Obst richtig einzuschätzen. Diese Stoffe sind es, die das Gelatinieren des Obstsaftes bei der Bereitung von Gelees herbeiführen. Ihr Vorkommen in den Früchten ist abhängig von dem Reifestadium der betreffenden Frucht, sowie von der Fruchtart, da es pektinreiche sowie pektinarme Obstarten gibt. Was die Fruchtarten anbetrifft, so haben von den einheimischen Obstarten die meisten Pektine die Äpfel, deren Pektin Gehalt sich durchschnittlich auf 4,2 Prozent stellt. Dann folgen die Quitten mit dem Durchschnittspektin Gehalt von 3,4 Prozent, die Johannisbeeren mit 2,1 Prozent, Weintrauben 1,5 Prozent, Brombeeren 1,4 Prozent, Himbeeren 1,4 Prozent, Stachelbeeren 1,1 Prozent, Heidelbeeren 0,6 Prozent und endlich Kirschen und Erdbeeren mit fast gar keinem Pektin Gehalt. Ferner ist zu beachten, dass unreife Früchte einen bedeutend höheren Gehalt an Pektinen aufweisen haben, was ausgereifte oder gar überreife. Man ersieht daraus, dass mit zunehmender Fruchtzeit die Gelatinierfähigkeit des Obstsaftes immer mehr verringert, und dass überreife Früchte dieselbe infolge Fehlens von Pektinen abhanden geht. Mit der Überreife der Früchte verliert sich nicht nur der Pektin Gehalt, sondern auch das kostliche Fruchtroma, das den einzelnen Fruchtarten den typischen Geschmack der betreffenden Obstsorte verleiht und sie charakteristisch macht.

Bei der Bereitung von Fruchtgelees (Gallerten) sind alle diese Gesichtspunkte genau zu beachten. Ausserdem ist es wichtig, den Gelatinierpunkt bei der Einkochung des Obstsaftes nicht zu übergehen, da sonst derselbe seine schöne leuchtende Färbung einbüsst, an Fruchtroma verliert und statt gallertartig sirupartig wird. Es ist deshalb das Bereiten von Gelees gar nicht so einfach und stellt eine Kunstfertigkeit dar, die nicht jedem glückt, der den richtigen Zeitpunkt des Gelatinierens nicht zu erfassen weiss. Zur Geleebereitung wähle man deshalb Früchte und Beeren, die noch nicht ganz vollreif sind. Ist der Saft bei dem Einkochen nicht bis zum richtigen Gelatinierpunkt gebracht worden, so bekommt das Gelee nicht die richtige und für die Haltbarkeit notwendige Konsistenz und hält sich infolge seiner Dünflüssigkeit nicht. Es kann in diesem Fall durch kurz darauffolgendes nochmaliges Aufkochen die benötigte Geleekonsistenz erzielt werden. Dasselbe tritt je nach der Salmenge nach 20 bis 30 Minuten für gewöhnlich ein. Was den zusetzenden Zucker anbetrifft, so wird derselbe vorteilhaft erst nach der Hälfte

der Einkochzeit, und zwar am besten gelüftet, dem einzukochenden Obstsaft zugegeben.

Der für diese Zwecke geeignete Zucker ist die beste Raffinade oder guter Hutzucker, welcher beide man gelüftet zugebt. Im allgemeinen benötigt man pro 1 Liter Obstsaft 300 bis 750 Gramm Zucker, bloss die ganz säuerlichen Früchte wie Berberitzen, unreife Weinbeeren, Johannisbeeren, aus denen sich ebenfalls vorzügliche Gelees herstellen lassen, benötigen Zuckermengen von 750 bis 1000 Gramm pro 1 Liter Saft. Nach erfolgter Zuckerzugabe zum kochenden Obstsaft wird während des Geleekochens abgeschäumt, damit das Gelee klar wird. Der richtige Gelatinierpunkt tritt dann ein, wenn sich die Safttropfen am Proberlöcherlöffel und in Fäden lösen und auf dem Teller, auf dem man sie tropfen lässt, gallertartig erstarren. In kleineren Geleekesseln, die flachgebaut sein müssen, wird das Gelee qualitativ wertvoller, wie in grossen Mengen in grossen Kochgefässen gekochtes Gelee. Während des Einkochens ist für ständiges Umrühren der einzukochenden Obstsaftmasse Sorge zu tragen, damit eine innige Verührung mit dem Zucker stattfindet und kein Anbrennen erfolgen kann. Am besten eignen sich zum Obstgeleekochen Kochkessel aus Messing, Kupfer oder Aluminium.

Will man pektinarmen Obstsaft zur Gelatinierung bringen, so ist es notwendig, denselben mit genügend gut gelatinierendem Fruchtensaft von Äpfeln, Johannisbeeren oder Quitten zu versetzen oder ihm künstliche Gelatiniermittel in Form von Agar-Agar oder Gelatine zu geben. Agar-Agar ist ein Pflanzenstoff, der sich besser als Gelatine zum Gallertartigmachen von Fruchtensäften eignet. Man benötigt von ihm nur 3 Gramm pro 1 Liter Obstsaft und lässt ihn vor Gebrauch einige Stunden lang im Saft aufquellen und kocht ihn dann, nach erfolgtem Zuckerzusatz, zu Obstgelee ein. Ein mit natürlichen Pektinen hergestelltes Gelee ist natürlich qualitativ als wertvoller zu bezeichnen. Neuerdings sind auch auf natürlichem Wege aus den Früchten gewonnenen Pektine im Handel erhältlich, die man bequem der zu gelatinierenden Masse zusetzen kann.

Das fertige Gelee, noch warm auf die Gläser abgefüllte Obstgelee muss bis zur völligen Abkühlung und Erhärtung offen und in zugfreier Raum stehen bleiben. Erst dann wird das rundgeschneitene Pergamentpapier auf die Oberschicht des Gelees aufgelegt und die Deckel der Gläser zugegeben. Aufzubewahren sind die Geleegläser in einem abgedunkelten, trockenen Raum mit guter Luftzirkulation. A. Knauth

## Überfremdung der Speisekammer

Und: Die Abteufahrt der Berliner Hausfrauen

Gelegentlich der Veranstaltung des Reichsverbandes landwirtschaftlicher Hausfrauenvereine und des Verbandes mährischer landwirtschaftlicher Hausfrauenvereine im „Kaiserhof“ sprach Frau Ch. Mühsam - Wertheimer von der „Überfremdung der Speisekammer“, d. h. für einen möglichst ausschliesslichen Konsum deutscher Produkte, insbesondere der landwirtschaftlichen und im ganz besonderen von Marmelade aus deutschem Obst und Zucker, in deutschen Fabriken hergestellt. Die Kostproben zeugten von bestem Material und sorgfältigster Verarbeitung, und es wäre jeder Hausfrau zu wünschen, dass sie stets solche Marmelade auf den Kaffeetisch bringen könnte — aber, wie ist es mit der Preisfrage? Gute Ware kostet gutes Geld! Trotzdem wird jeder denkende Mensch aus elementaren volkswirtschaftlichen Gründen die Produkte seines Landes denen vorziehen, die aus anderen Ländern zu uns kommen. Je geringer die Einfuhr eines Landes ist, je mehr seine Ausfuhr überwiegt, desto günstiger ist seine Finanzlage. Aber: Der Kampf gegen die „Überfremdung“ darf natürlich nicht in „patriotische“ Hysterie ausarten! Denn die Länder, die als Verkäufer ausgeschlossen werden, kaufen auch nichts! Und dann: Die laudablem Ruf in diesem Streit sind überall stets Interessenten, die auf diese Weise unliebsame Konkurrenz ausschalten und, nachdem das gegliedert ist, ihr so gewonnenes Monopol dazu verwenden möchten, die Preise ihrer Produkte aus eigenem Ermessen zu bestimmen! — Deshalb: Prüft alles, und behaltet das Beste!

Die städtische Schwester dieser kaiserlich-hauswirtschaftlichen Zentrale der Hausfrauenvereine Gross-Berlin E. V., feierte last zu gleicher Zeit auf der Abtei ein „Fest des Kaffees“, des richtigen Kaffees aus Brasilien. (In landwirtschaftlich interessierten Kreisen, die mit den „Überfremdungen“ kämpfen identisch sind, kennt man ja auch „deutschen Kaffee“ und propagiert ihn durch „Lehrfilm“, der seinerzeit an dieser Stelle bereits genügend „gewürdigt“

worden ist! Da hätten ja diese so stark von „vaterländischer“ Gesinnung Durchglühten einmal die beste Gelegenheit, die Probe auf das Exempel abzulegen. Aber sie goulterten natürlich keinen „deutschen“ Kaffee — die Zhorbrühe ist für die anderen lange gut; die mögen sich patriotisch daran begeistern, damit die grossen Herrn ihr Geschäft dabei machen! Nach dieser kleinen Abschweifung — zum Thema: Die Sommerfahrt der Berliner Hausfrauen wird allen Teilnehmerinnen lange in guter Erinnerung bleiben. Ueber 8000 Frauen und Kinder waren es, die an der Jannowitzbrücke die Dampfer bestiegen und nach lustiger Fahrt auf die Abtei Einzug hielten zu frühlichem Tun. Und hier war es, wo nach allerlei interessanten Vorträgen der Kulturfilm „Was uns die Kaffeebohne erzählt“ lebendig ein Loblied sang auf den Kaffee, den richtigen — ohne Furcht vor „Überfremdung“ der Speisekammer! — In der Kaiserhof-Gesellschaft (in der übrigens nicht-deutscher Tee gereicht wurde!) hatte Frau Martha von Zobelitz sehr interessant geplaudert über das Thema: „Die Zunge als Wertmesser.“ ... Ja, das ist das Entscheidende! ms.

## Der Stall im Juni

Geflügel und Kleintiere

Für Zuchtzwecke sollte jetzt nicht mehr gebrütet werden. Etwas anderes ist es mit Schlachtgeflügel. Wo Absatz leicht möglich ist und annehmbare Preise zu erzielen sind, ist dieser Zweig der Geflügelzucht das ganze Jahr hindurch zu betreiben, vorausgesetzt, dass die nötigen Aufzuchtgelegenheiten vorhanden sind. Eine Ausnahme bildet vielleicht die Zwerghühner. Sobald es möglich, sollte man Hähnchen und Hennen trennen. Gleichzeitig findet die erste Musterung statt. Alles, was nicht für tauglich befunden wird, ist ausserdem. In Ställen und Nestern achte man streng auf Reinlichkeit. Hitziges Futter darf nicht verabreicht werden, dagegen viel Grünes und stets frisches Trinkwasser. Weichfuttermittel sind alsbald zu entfernen und die Futtergefässe täglich säubern zu halten. Brutstübe, Hennen, die keine Brut mehr machen sollen, sperrt man in Käfige mit

Lattenböden, die im Freien so aufgestellt werden, dass die Tiere 20 bis 30 Zentimeter über dem Erdboden sitzen und die Luft von unten her ihren Körper umspült. Man gibt ihnen Gelegenheit zu trinken, füttert aber ganz wenig. Die Brutlust vergeht dann oft schon in zwei Tagen.

Gänse gehören jetzt auf die Weide. — Enten können noch erbrütet werden: sie geben dann noch bis Oktober einen saftigen Braten. Um dem Fleisch einen pikanten Geschmack zu geben, mische man unter das Weidhutter kleingehackte Sellerieblätter. — Küken von Puten, Perlhühnern, Fasanen und Pfauen lasse man nur an stillen, warmen Tagen hinaus, schütze sie aber gegen große Sonnenstrahlen, Tau und Regen. Grössere Puten treibt man auf die Weide und Bratbäcker. — Auch im Taubenschlag sorge man für grosse Reinlichkeit und Lüftung. Die Nester sind täglich nachzusehen, um abgestorbene Eier oder tote Junge gleich entfernen zu können. Um einem Ueberhandnehmen des Ungeflüglers zu steuern, spare man nicht mit Desinfektionsmitteln. Ein Bach darf in keinem Taubenschlag fehlen. Das Wasser ist täglich zu ersetzen.

In der Kaninchenzucht bringt der Juni den zweiten Wurf. Die Jungen des ersten Wurfs müssen nach Geschlechtern getrennt werden. Sie sind als Zuchttiere zu behalten. Weniger gute Tiere mästet man für die Küche. Immer verfertire man etwas Heu mit, das Nagebedürfnis befriedigt man durch einige Baumzweige. Die Stallungen sollen rein, ungezerrt und nicht zu sonnig sein. Jungkaninchen müssen ständig beobachtet werden. Schwächliche Tiere werden von den anderen vom Futter weggedrängt. Solche Tiere trennt man am besten von den übrigen. Ist der Jungtierstall nicht gesäubert und heil, so muss man für seine Bewohner unbedingt einen Auslauf herrichten. An Stelle des reinen Trinkwassers kann man das beim Kochen von Gemüsen übrige Brühwasser, das Kartoffelwasser, Klossbrühe und Spülwasser aus Milchgeschirren geben. Spüllicht von fettigen Essgeschirren ist dagegen nur für Schweine geeignet.

Die Ziegen sind erst dann auf die Weide zu treiben, wenn der Tau getrocknet ist. Vor Nässe und Kälte, Sonnenbrand und Durst sind die Tiere zu bewahren. — Nasse Wiesen mit hohem Grundwasserstande sind wegen der Le-

ber- und Lungenwürmer gefährlich, ebenso solche Wiesen, die im Überschwemmungsgebiet von Flüssen liegen. Bei der Stallfütterung verwende man fleissig Abfälle aus Garten, Feld und Haushalt. Dazu gehören Getriebe des Weinstocks, das Blattwerk abgenutzter Erdbeerbeste, Abschnitte der Hecken, Erbsen- und Bohnenstroh und allerlei Kräuter.



Languste im Aquarium. Das Berliner Aquarium ist kürzlich in den Besitz besonders scharf und grosser Langusten gekommen, von denen die größte etwa 4½ Kilogramm wiegt. Die gesammelten, ungenutzten langustenfäden und stacheligen Krabbe sind namentlich für das Aquarium sehr wertvoll. Die grossest Languste des warmen Goldstromes gehen sie bis an die englische Westküste hinauf. Der Schwanz und die Beinansätze sind sehr fleischig, so dass die Langusten eines geschätzten Leckerbiss darstellen. Die Vorstellung, dass die Languste der Hammer des Mittelmeeres sei, ist irrig, denn dieser teilt sein Gebiet häufig mit ihr. Der Name Languste ist wohl von dem lateinischen Worte Locusta zusammen mit einem halben Dutzend städtischer Meeresarten im dem Seezwecken. S.



Na, der soll mir man kommen! Ha, ha! Dass ich ganz Kuratoriumsverein mitbringen! Das geht mich doch nichts an, wenn Du beim Kochen mit zwei Seiten zusammenklebst, wo Du immer Deine Finger im Safttopf hast, wenn Deine Frau mal nicht da ist und ich sie gar nicht richtig kenne, bloss von ihrem rückwärtigen Gesicht, woran Du sie in das Kupee schiebst! Und denn noch „Jebokochan“! Ich werde Dir was mit „Jebokochan“ anschn. Dir das geht mich mit der Beise aus'n Urwald ge- lockt? Ach, Du denkst wohl, ich kann nicht auch „ballinau“, was aber nicht zu meinem Stand passt! Das siehst Du schon an meinen Menüs, wie Tempelhof-Dorchen ihre

**Bananenflourons**  
Geschälte Bananen werden feingewirrig geschnitten und mit Zitronensaft mariniert. Fertig künftliche Pastetenbullen aus Blätterteig werden erhitzt, mit den Bananenstückchen und reichlicher Mayonnaiseensosse gefüllt, sofort servieren.

**Corsikakuchen**  
Geschälte Bananen werden nach Belieben in Zitronensaft mit Zucker oder in alkoholfreiem Wein mariniert. In Blätterteig eingebüllt, mit Zucker bestreut, eine Minute scharf gebraten. Nach dem Abkühlen mit Schlagobsee servieren.

**Bananentorte**  
Ein Märbeteigboden wird mit einem Rande versehen. Bananen der Länge nach halbiert, werden ganz fest aneinander geschliffen auf die Teigplatte gegeben. Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, ungesalzene Butter, grober Zucker, alle Teile im ungefähren gleichen Gewicht, werden gut miteinander gemischt auf den Kuchen getan. Zuletzt sehr steifer Eiweisschnee, darauf gestrichen. In mildem heissen Ofen 30 Minuten backen lassen. So wie der Eiweisschnee fest geworden ist, legt man einen Pergamentbogen darüber, damit die Torte nicht zu sehr bräunt.

Mensch, da staunste Bauklötze! Da kannst Du doch gar nicht mit! Für Dich passen besser Schwester Anna's ihre

**Heringskartoffeln**  
Die Fetherlinge müssen einige Stunden wässern, dann werden sie eutgrätet und würfelig geschnitten. Die Milch wird durch ein Sieb gestrichen und mit 1 Tasse saurer Sahne,

Essig, geriebenen Zwiebeln, gestossenem Pfeffer, gutem Speisöl verrührt. Die gekochten Kartoffeln (1½ Pfund) in Scheiben geschnitten, richtet man mit Heringsbraten und gießt die Sose darüber.

**Gefüllte Heringe**  
Geriebenes Brot vermischt man mit einem Löffel zerlassener Butter, 1 Ei, geriebene Zwiebel, Pfeffer und Salz, füllt die Masse in die gesäuberten Heringe, wässert diese gesalzen in Ei und geriebenem Mehl und brät sie scharf.

**Gebackenes Hirn**  
Nachdem das Hirn einige Zeit gewässert hat, befreit man es von der Haut, trocknet es ab, scheidet es in längliche Scheiben, salzt und pfeffert es, wässert in Ei und geriebenem Mehl und brät es in heissem Fett goldbraun. Mit Sardellen, Kapera garniert, ist dieses ein pikantes Gericht

**Blumenkohlauflauf mit Fisch**  
Dorsch, Kabeljau oder Seebach werden in Salzwasser gekocht und von der Haut und den Gräten befreit. Blumenkohl zerflückt man und kocht ihn ebenfalls in Salzwasser weich. Nun legt man beides abwechselnd in eine ausgefettete Auflaufform, gießt eine holländische, mit Zitronensaft geschärfte Sose darüber, bestreut mit geriebenem Parmesan und bakt es im Bratofen.

**Kirschschmarren**  
3 Esslöffel saure Sahne, 5 grosse Löffel Milch, 2 Eigelb, 30 Gramm Zucker und 50 Gramm Mehl werden gut verrührt. Hierauf zieht man den Schme von 2 Eiweiss und ½ Pfund abgerührte Kirschen und bakt die Masse in heissem Fett auf einer runden Bratpfanne goldbraun. Dann zerreisst man mittels feiner Gabeln den Schmarren und lässt ihn ein wenig braten, gibt ihn auf einen Teller und bestreut mit Zucker.

**Italienische Schüssel**  
½ Pfund gehacktes Rind- und Schweinefleisch, geriebene Zwiebel, Pfeffer, Salz und gehackte Petersilie vermengt, lässt man eine halbe Stunde dämpfen. ½ Pfund gebrochene Makaroni kocht man ½ Stunde in Salzwasser und lässt sie abtropfen. ½ Pfund in Fett gedämpfte Tomaten streicht man durch ein Sieb, vermischt dieses mit dem Fleisch und dem Makaroni und bestreut mit geriebenem Parmesanstück.

Womit Du für heute gern haben kannst in Liebe Euren Gorges Zola II.