
Einmachfeste und Gartenvergnügen

In Theodor Storms Familie wurde immer kräftig Vorratswirtschaft betrieben, sei es durch das Trocknen bzw. Dörren von Gemüse oder Früchten, das Einmachen von Obst, Säften und Hülsenfrüchten oder das Schlachten mit Fleischgerichten und Wurstzubereitung. In einem Jahrhundert ohne zahlreiche Lebensmittelgeschäfte, ohne Tiefkühltruhen und Kühlschränke, ohne Fertiggerichte war dieses auch mehr als notwendig, um die Familie ständig mit schmackhafter, nach Möglichkeit auch frischer Nahrung zu versorgen.

Obst, Beeren und Gemüse, insbesondere aus eigenem Garten, spielten daher in der Stormschen Küche eine große Rolle. Bereits in der Junggesellenzeit legt er mit Eifer den Garten hinter der Neustadt 56 an. Am 26. November 1845 berichtet er Constanze, daß der von 1836–1848 als Husumer Bürgermeister amtierende Reinhard Hermann Ludwig Karl von Kaup ihm „rotblühende amerikanische Himbeeren“, die er sehr liebe, gesandt habe.

„Sie blühen hübsch und haben schönes Laub und außerdem einen süßen sommerlichen poetischen Waldgeruch. Diese Anlage nimmt reichlich das untere linke Viertel des Gartens ein. Das rechte untere nach dem Totengang (Weg zum Husumer Friedhof – Anm. d. Verf.) hin soll mit Erdbeeren bepflanzt werden. Zwischen beide habe ich einen dichten Zaun gewöhnlicher Himbeeren

ziehen lassen, damit die kleine englische Anlage so eine Art Garten für sich bildet. Die beiden oberen kleinen Viertel sind für Gemüse bestimmt.“

Birnenbäume und Stachelbeergebüsch hat Storm ebenfalls angepflanzt und beschreibt Constanze den Garten in demselben Brief:

„Ich hab’ heute viel im Garten gewirtschaftet und die ganze Anlage fertig gemacht . . . Zwei Plätze zu Bänken habe ich auch eingerichtet, den einen geradeaus von den Saalfenstern . . . am Ende der Partie zwischen zwei Birnbäumen . . . An der linken Seite steht viel Flieder und Stachelbeeregebüsch.“

Auch rotblühende Johannisbeeren pflanzt er, wie er am 9. Dezember 1845 nach Segeberg berichtet. Am 5. März 1846 kauft er bei der Gärtnerei Livoni in Husum sogar einen gelbblühenden Johannisbeerstrauch. Livoni ist übrigens der Voreigentümer des Hauses in der Wasserreihe, das Storm Jahre später, nach seiner Rückkehr aus Heiligenstadt und Constanzes Tod in der Süderstraße, kaufen wird. Er ließ das Nachbarhaus abreißen und schuf das kleine reizende Gartengrundstück neben dem Hause.

Am 20. März 1846 berichtet Storm abends, daß sein Vater ihm in dem Garten hat Schalotten (kleine scharfe Zwiebeln – Anm. d. Verf.) legen lassen. Und er plant noch mehr im Garten zu pflanzen, wenn Constanze erst einmal das Haus bezogen hat:

„Zum Herbst, wenn Du hier bist, wollen wir noch allerlei ändern und pflanzen, z. B. große Johannisbeeren und Stachelbeeren für Dange ihren Schnabel. Den alten Büschen, die jetzt da stehen, traue ich nicht viel zu . . .“

Auf dem Rondeel vor der Schlafstube, die nach hinten in den Garten hinausgeht, pflanzt er einen jungen Walnußbaum und teilt ihr am 21. März 1846 mit:

„Das Rondell vor unserem Schlafstufenfenster ist auch fertig; in die Mitte ist aber keine Eiche, sondern ein schöner, junger Walnußbaum gekommen, darum ein Kreis Reseda, das übrige Rasen. Wenn Dange nun im anderen Sommer des Morgens das Fenster offenschlägt und mit ihren zärtlichen, schönen Augen in die Morgenluft hinaussieht, dann strömt ihr gleich der Resedaduft entgegen. Ist das nicht anmutig?“

Am Bretterzaun zum Nachbarn hin befinden sich Fliederbüsche, von denen Constanze unmittelbar nach ihrer Ankunft, wie bereits geschildert, Fliederbeersaft kocht. Hierbei macht Storm – wie landesüblich – noch den Unterschied zwischen „Flieder“ und „Syringen“. „Syringen“ sind bei ihm die duftenden Sträucher von „spanischem Flieder“, unter „Flieder“ versteht er hingegen den Holunderbeerbusch. Erdbeeren hat er auch im Garten gesetzt und bittet dazu später, bereits einige Zeit verheiratet, am 19. April 1850 Schwiegervater Esmarch um Rat:

„Es treibt jetzt so herrlich, daß man sich mit Freude wieder zu seinem Garten

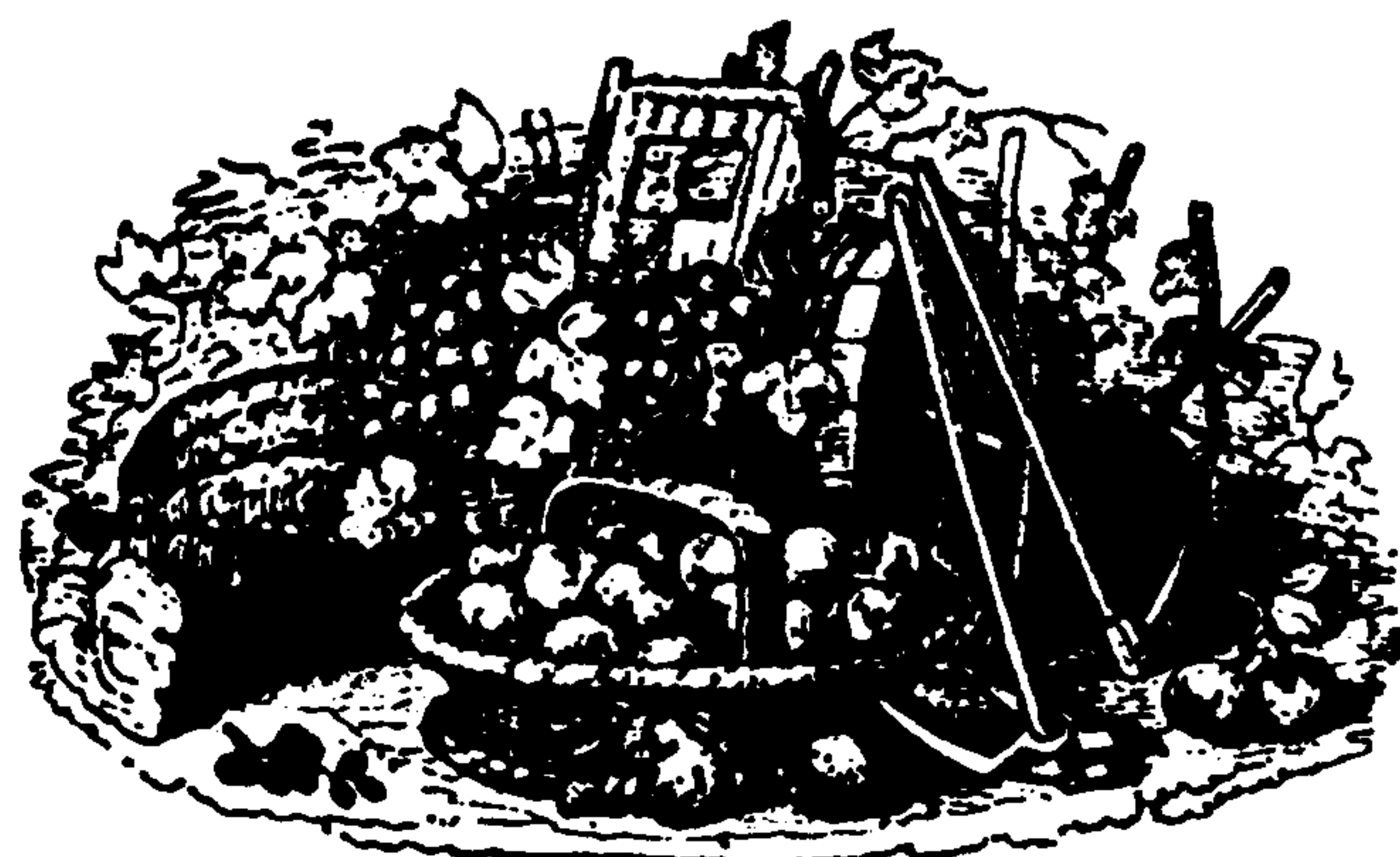
wendet, und da denk ich meiner Erdbeeren, die mir noch nie etwas bringen wollten, 2 Beete von eueren Monatserdbeeren habe ich, eins vor Herbst 48, eins vorigen Herbst gesetzt. Willst Du mir, wenn Du widerschreibst, nicht mitteilen, wann u. wie oft Du sie rankst?“

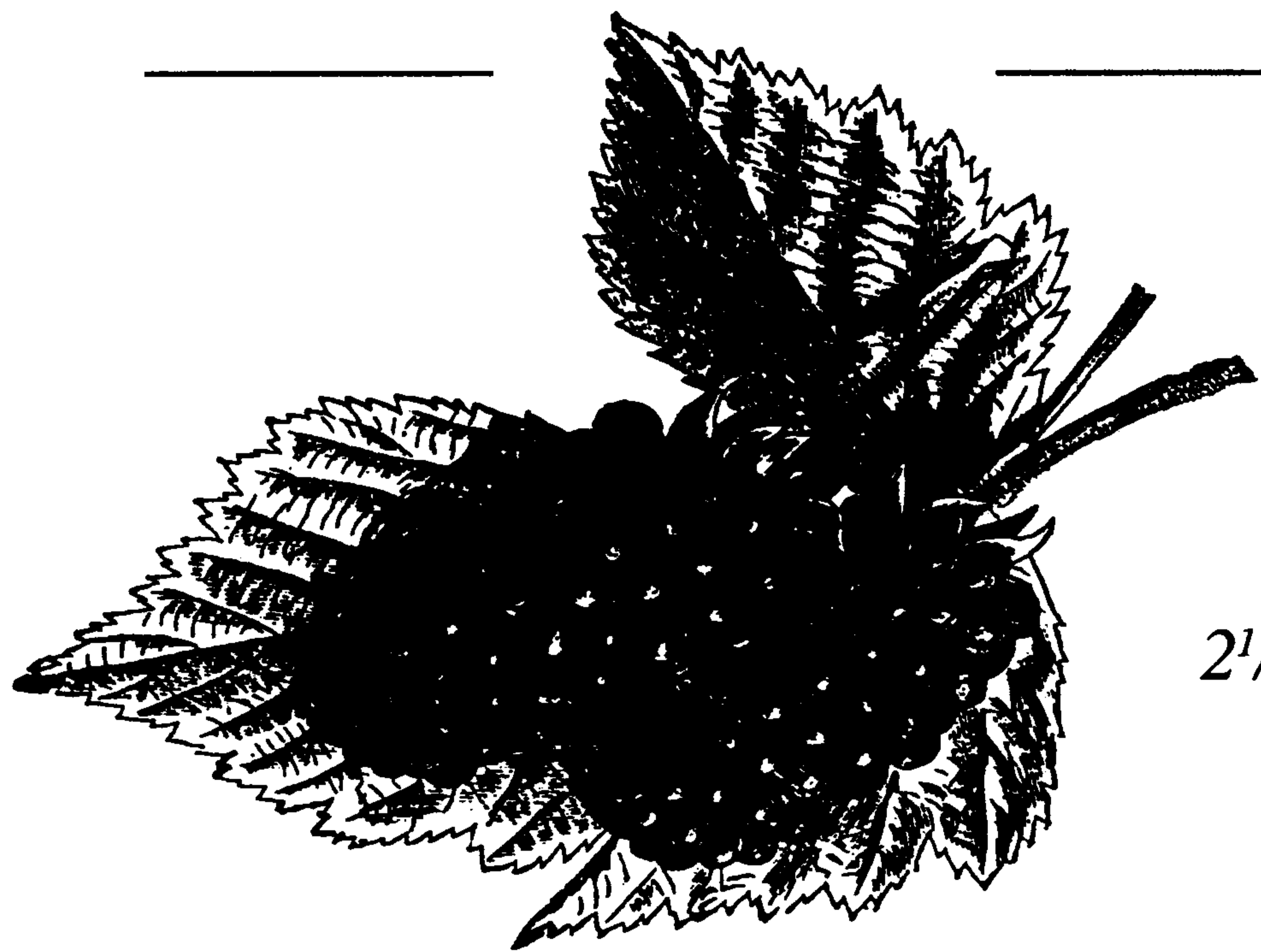
Im Sommer 1848 bereitet Constanze Himbeersaft, möglicherweise auch den aromatischen Himbeeressig, der sich sowohl zum Trinken als auch zum Übergießen von Reisbrei eignet. Am 5. Juli 1848 berichtet sie dem Vater nach Segeberg:

„Ich muß Dir doch erzählen, daß wir heute Morgen 2 Kannen Himbeeren aus unserem Garten geerntet haben <, ein großes Fest wie Du denken kannst; der größte Theil ist gequetscht und nach dem Boden gesetzt, um später zu wirtschaftlichem Saft verbraucht zu werden.“

Entgegen den ausführlichen Rezepten, die hier veröffentlicht werden, bereitete man Himbeeressig auch, indem man nur Himbeersaft mit Weinessig mischte. In dem bereits so häufig zitierten „Appetitlexikon“ von Rudolf Harbs heißt es hierzu:

„Um so wichtiger ist sie (die Himbeere – Anm. d. Verf.), in der Küche als Himbeergelee und Himbeersaft oder Himbeersirup, der als Zusatz zum Trinkwasser für Durstkranke jeder Art unersetzlich ist. Ein Teil Früchte mit zwei Teilen Weinessig maceriert, gibt den bekannten Himbeeressig, aus dem mit Wasser und Zucker die Himbeerlimonade bereitet wird.“





GUTER HIMBEERESSIG (nach Henriette Davidis)

*2½ Liter Himbeeren (Litermaß – Anm. d. Verf.),
1⅛ Liter guter Weinessig.
Zu je 1⅛ Liter Saft 750 Gr. Zucker.*

Die Beeren werden etwas zerrührt, mit dem Essig 24 Stunden hingestellt und dann ausgepreßt. Am andern Tage wird der klare Saft vom Bodensatz abgegossen, mit dem bemerkten Zucker aufs Feuer gestellt, ausgeschäumt, über Nacht stehengelassen und alsdann nach Nummer 1 verfahren.

NUMMER 1, . . . FRUCHTSÄFTE:

Fruchtsäfte bewahre man entweder in kleinen halben Flaschen oder Medizingläsern. In kleineren Haushaltungen sind letztere zweckmäßiger, indem eine angebrochene Flasche sich nie lange erhält.

HIMBEERESSIG

(nach Johanna Kuß, von der Verfasserin selbst ausprobiert)

3 Kilo (6 Pfd.) Himbeeren werden in 1 Liter Weinessig 24 Stunden zugedeckt hingestellt; dann gequetscht und durch ein Tuch gewrungen; dann nehme man auf knapp 1 Liter Flüssigkeit 500 gr. Zucker und lasse den Zucker in Wasser getaucht erst etwas zergehen. Dann gebe man den Himbeeressig dazu und rühre diesen bis zum Kochen. Man muß gut schäumen und wenn der Essig abgekühlt ist, gibt man ihn in Flaschen, welche man zukorkt und zuharzt. Im Gebrauch gibt man ein wenig Himbeeressig in ein Glas mit Wasser und süßt nach Belieben.

Einmachen erforderte und erfordert immer absolute Sauberkeit! Die Gläser wurden damals mit Schweinsblasen zugebunden, Flaschen wurden verkorkt und diese verlackt. Da man ohne chemi-

sche Zusätze arbeitete, außer, daß man die Flaschen ausschweifelte, war die Gefahr des Verderbens noch immer recht groß.

ALLGEMEINE VORBEMERKUNGEN

(nach Frieda Ritzerow)

Sehr empfehlenswerth zum Erhalten der mit Zucker eingemachten Früchte ist das Schwefeln der Flaschen und Häfen (große Glasgefäße – Anm. d. Verf.). Man bewerkstelligt dies, indem man ein in flüssig gemachten Schwefel getauchtes Stück Leinwand auf einen dazu hergerichteten Draht hakt, anzündet und in die zu schwefelnden Geschirre steckt; auf die Flaschen ist sofort ein Kork zu setzen, die Häfen sind mit einem Teller zu bedecken. Nach 10 Minuten sind die Geschirre hinreichend geschwefelt und können gefüllt werden.

Die eingemachten Früchte müssen völlig mit Saft bedeckt und vor dem Verschließen der Geschirre ganz darin erkaltet sein; bis dahin bedeckt man sie mit einem Bogen Papier. Wenn sie mit Zucker kurz eingekocht sind, legt man ein mit Arrac oder Rum getränktes Stück Briefpapier darauf und bindet über die Häfen oder Gläser recht steifes Papier, oder besser noch Schweinsblase, welche dadurch gereinigt ist, daß man sie einige Stunden in Branntwein gelegt und dann mit Weizenkleie abgerieben hat. Flaschen füllt man mit den aufzubewahrenden Fruchtsäften bis zu 2 Finger breit unter den Kork, gießt etwas Provenceöl darauf, verschließt sie mit neuen, vorher in heißes Wasser gelegten Korken und verlackt sie, oder bindet ein Stück Papier oder Stanniol (eine silberglänzende Zinnfolie – Anm. d. Verf.) darüber. Vor dem Gebrauche entfernt man das Provenceöl durch langsames Hinzugießen von kaltem Wasser, welches das Oel oben über den Rand der Flasche treibt. Auf Früchte, welche mit Essig eingemacht sind, z. B. Pflaumen oder Kirschen, legt man ein Stück Schiefer und beschwert dies durch einen Stein, nicht mehr jedoch, als nöthig ist, die Früchte unter den Essig zu halten. Alle Geschirre, in welchen sich eingemachte Früchte befinden, müssen an einen nicht zu hellen, recht kühlen, doch dabei trockenen Orte aufbewahrt werden. Sollten, trotz aller Vorsichtsmaßregeln, in Zucker eingemachte Früchte sich in nicht mehr ganz gutem Zustande befinden, so macht man, wenn sie reichlich Saft haben, einen Zusatz von Franzbranntwein (unvergällt! – Anm. d. Verf.) und Zucker dazu und läßt sie offen in einem Gefäß mit Wasser kochend heiß werden.



LÄUTERZUCKER (nach Mary Hahn)

Hierzu verwendet man Hutzucker, schlägt ihn in Stücke, legt ihn in einen Kessel und gießt kaltes Wasser darüber (auf 1 Kilogramm Zucker 2 l Wasser), wenn er gut durchgezogen ist, wird er zerdrückt, zum Kochen gebracht und der sich vielleicht bildende Schaum rein abgenommen. Bei gutem, ungeblautem Zucker zeigt sich fast gar kein Schaum. Ist dann der Zucker klar wie Wasser, so ist er fertig geläutert.

DAS BRECHEN DER FLASCHENHÄLSE (nach Mary Hahn)

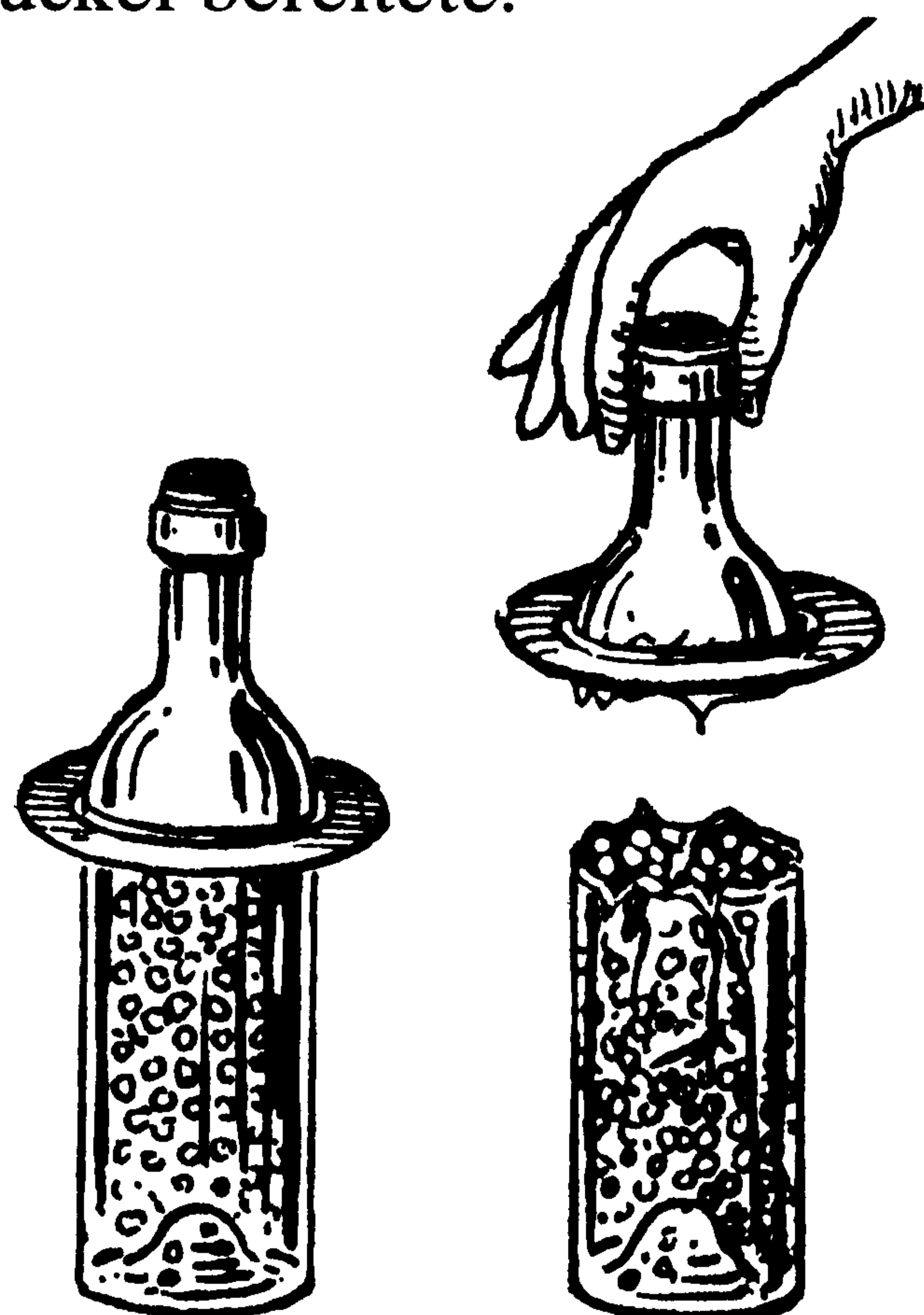
Um aus den Flaschen das Eingemachte bequem herausnehmen zu können, schlägt man nicht einfach den Hals der Flasche ab, wie das meistens geschieht, weil dadurch sehr leicht Glassplitter in das Eingemachte kommen, sondern man macht den kleinsten Herdring im Feuer glühend, nimmt ihn mit dem Feuerhaken heraus und schiebt ihn über den Flaschenhals. Nach einigen Augenblicken springt die Flasche rings um den Ring, man tropft dann auf die gesprungene Stelle etwas kaltes Wasser, damit der Riß vollständig durchspringt. Danach kann man den Flaschenhals abheben und das Obst bequem ausschütten.

Schon lange kannte man das Einmachen durch Sterilisieren, denn bereits in „Beim Vetter Christian“ heißt es:

„Die Rosen im Garten hatten ausgeblüht; Hülsenfrüchte und Spargel waren nicht nur abgeerntet, es stand auch ein gut Teil davon in blanken Konserven in der Vorratskammer; daneben reihten sich sorgsam verpichte Flaschen, voll von Stachelbeeren und von jenen saftreichen Schattenmorellen, deren beliebiger Verwendung jetzt nichts mehr im Wege stand.“

Es ist eine alte praktische Gewohnheit, Stachelbeeren, wenn sie noch unreif und nicht zu groß geraten sind, in Flaschen aufzubewahren. Hierzu stellte man vorher eine Zuckerlösung aus Läu-

terzucker her, den man aus dem harten Hutzucker bereitete.



Das Brechen der Flaschenhalse

Die Flaschen konnte man jedoch mit einem erhitzten Herdring erst auf diese Art öffnen, als es die Kochherde mit Eisenplatte und unterschiedlichen Ringen auf den Feuerlöchern gab! Zuvor wird

man wahrscheinlich versucht haben, die Früchte nebst Saft aus den Flaschen herauszukippen, wenn man sich nicht der unschönen Methode bedienen wollte, die Flaschenhalse vorsichtig abzuschlagen.

UNREIFE STACHELBEEREN (nach Johanna Kuß)

Unreife Stachelbeeren werden frisch gepflückt, wenn sie noch nicht gar zu groß sind, dann wischt man sie ab, befreit sie von Blumen und Stengeln und steckt sie in geschwefelte Flaschen. Fest niedergestoßen, werden sie zugedekort und verharzt.

KIRSCHEN EINZUMACHEN (nach Johanna Kuß)

Kirschen macht man ganz in ausgeschwefelten Flaschen ein und nimmt hierzu, wie überhaupt zum Einmachen, Weinkirschen. (Glaskirschen lassen sich auch dazu verwenden). Diese trocknet man einzeln gut ab, steckt sie in Flaschen, stößt diese fleißig nieder, damit die Kirschen möglichst fest liegen, hüte sich aber vor Quetschen derselben. Man kann sie auch mit Zucker einkochen und nimmt auf 500 gr. Kirschen 125 gr. Zucker. Beliebig werden die Kirschen ausgesteint oder ganz genommen. Oder man kocht die Kirschen in wenig Wasser sehr mürbe, etwa auf 500 gr. Kirschen eine Tasse Wasser, gießt den so ausgekochten Saft durch ein feines Sieb und benutzt denselben. Die nachbleibenden Kirschen sind noch zu verwenden zu Suppen u. dergl. Die gefüllten Flaschen werden zugedekort und geharzt. Oder man folgt der etwas veralteten, aber nicht zu verachtenden Weise, kockt die Flaschen nicht zu, packt sie in einen Kessel in Heu, füllt denselben mit Wasser und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, danach gekockt und verharzt.

Die Glaskirsche, eine sehr hellfleischige Sorte, war auch Storm bekannt. So heißt es in der Novelle „Ein grünes Blatt“:

„Indem trat das Mädchen in die Stube und schüttete einen Haufen roter Glaskirschen aus ihrer Schürze auf den Tisch.“

Kirschen trocknete man auch und weichte sie dann später für Kirschsuppe wieder auf. Doch dieses bewerkstelligt Constanze, zumindest in Preußen, nicht selber, sondern kauft die getrockneten Früchte.

Soweit Theodor Storm in seinem Le-