

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen
Fischgerichten**

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

E. Fruchtsäfte

urn:nbn:de:bsz:31-34718

618. Gallert aus schwarzen Johannisbeeren.

Die Beeren werden aufgekocht, gepreßt und, unter sauberm Abschäumen, mit gleichem Gewicht Zucker wie Saft gekocht.

619. Preiselbeergallert.

Die Beeren werden aufgekocht und abtropfen gelassen (Mark zu Paste) oder ausgepreßt. Mit 350 bis 400 g Zucker auf 1 Pfund Saft einkochen.

620. Quittengallert.

Die Vorbereitung und Kochen ist ebenso wie bei Apfelgallert. Zucker 450 g auf 1 Pfund Saft.

E. Fruchtsäfte.

Die Herstellung der Säfte geschieht auf zweierlei Art: 1. durch Auspressen der rohen Frucht mittels einer Presse, 2. durch Aufkochen und Durchtropfen. Zu letzterem Zweck nimmt man bei kleinen Saftmengen einen spitzen Beutel aus lose gewebtem Stoff, näht 2 Henkel an und hängt mit diesen den Beutel an 2 Stöcke, die über ein hohes Gefäß gelegt werden. Bei größeren Mengen kippt man einen Stuhl auf den Küchentisch, befestigt ein starkes, festes Leintuch mit den 4 Zipfeln an den 4 Stuhlbeinen und schütet das Obst auf dieses Tuch. Durch die Schwere des Fruchtmarkes sickert der Saft hindurch; das Mark wird dann noch bis auf die trockenen Rückstände ausgepreßt.

Das Klären des Saftes geschieht ebenfalls auf zwei Arten.

Will man die Säfte ohne Zucker sterilisieren, so läßt man den Saft durch ein feines Tuch laufen oder, wenn man ihn ganz besonders klar haben will, nimmt man 2 Sehtücher mit einer Zwischenlage von Filtrierpapier, das öfter zu erneuern ist. Der Saft wird dann gleich in Patentflaschen gefüllt, doch nur so weit, daß der Flaschenhals frei bleibt, und die verschlossenen Flaschen im Wasserbad (siehe Seite 196) bis ans Kochen gebracht und so 25 bis 30 Minuten erhalten.

Soll der Saft gleich gefüßt sein, so bringt man ihn wieder zum Feuer, entfernt sorgfältig allen Schaum und kocht den Zucker mit durch; der Saft muß völlig klar sein. Er wird danach in Patent- oder in Weinflaschen gefüllt, letztere verkorft und kreuzweise verbunden und danach wie oben sterilisiert. Die Korfen werden sofort nach Beendigung des Kochens verkorft.

Die kleine Mühe dieses Nachkochens sollte nicht gescheut werden, man hat dafür die Gewähr, daß kein Saft gärt oder beschlägt. Manche Säfte halten sich zwar auch ohne Sterilisieren gut, erfordern dann aber mehr Zucker und besonders sorgames Abschäumen.

In der vorstehend beschriebenen Weise bereitet man:

621. Apfelsaft.

Zucker auf 1 Pfund Saft 125 g (200 g).

622. Brombeerfaft.

175 g Zucker (300 g).

623. Fliederbeerfaft (Holunderbeerfaft).

150 g Zucker.

624. Himbeerfaft.

150 g Zucker (250 g).

625. Johannisbeerfaft.

175 g Zucker (250 g).

626. Kirchsafft von sauren Kirschen.

250 g Zucker (300 g).

627. Kirchsafft von süßen Kirschen.

100 g Zucker (ohne Sterilisieren nicht haltbar).

628. Preiselbeerfaft.

250—300 g Zucker.

Will man die Säfte ohne Sterilisieren aufheben, so rechne man die in Klammern hinter der ersten Zahl angegebene Menge, doch ist ausdrücklich zu bemerken, daß diese zuckerreichen Säfte nicht so natürlich im Geschmack sind wie die weniger gesüßten.

629. Erdbeerjaft

wird nicht vorher gekocht, auch nicht gepreßt, sondern die etwas zerdrückten Früchte werden mit feinem Zucker, 400 g auf 1 Pfd., durchstreut, für 24 Stunden fortgestellt und dann zum Abfließen auf ein Tuch geschüttet. Jedes Drücken und Pressen unterbleibt. Der Rückstand wird zu Mus verarbeitet.

Der Saft wird gleich in Patentflaschen gefüllt und sterilisiert. Walderdbeeren liefern einen besseren Saft als Gartenfrüchte.

630. Himbeerjaft

wird nur gut erhitzt, nicht gekocht, ehe man ihn zum Abtropfen stellt. Auch kann man ihn wie Erdbeeren behandeln, mit entsprechend geringerer Zuckerzutat.

631. Berberitzenjaft, als Ersatz für Zitronensaft.

Die Beeren werden aufgekocht, gepreßt, filtriert und ohne jeden Zucker in Flaschen sterilisiert.

Es empfiehlt sich, auch einige Flaschen Saft von weißen und von roten Johannisbeeren ohne Zucker einzumachen, um ihn anstatt Zitronensaft zum Säuern von Speisen zu verwenden.

632. Mahonienjaft.

Die gewaschenen Beeren werden mit etwas Wasser, damit sie nicht anbrennen, aufgekocht, nach 5 Minuten Kochen zum Abfließen auf ein Tuch geschüttet und der gewonnene Saft gekocht, mit Zucker versetzt und geschäumt. Zuckermenge nach Geschmack bestimmen, auf jedes Liter Saft etwa 200 g. Dann in Flaschen sterilisieren.

Man kann den Saft auch mit etwas mehr Zucker bereiten — $\frac{1}{2}$ Pfund auf jedes Liter — und ihn stärker einkochen lassen, er hält sich alsdann auch ohne Sterilisieren.

Das auf dem Tuch Zurückgebliebene wird noch einmal mit Wasser aufgekocht, ausgepreßt und gleich verbraucht, z. B. zu „Rote Grütze“.

633. Schlehenjaft.

Die Schlehen sollen erst einen leichten Frost bekommen haben, ehe man sie verwendet. Sie werden mit etwas Wasser weichgekocht, dann ausgepreßt, der Saft filtriert und ohne jede Zutat in Flaschen sterilisiert. Oder man kocht ihn nochmals auf, gibt Zucker dazu, auf 1 Pfund Saft 200—250 g, schäumt ihn gut aus und füllt ihn heiß in Flaschen, die sofort verkorkt und verlackt werden.

Bei Gebrauch mischt man den Saft, der von köstlicher roter Farbe ist, mit einem weniger herben, meist mit Brombeer- oder Himbeersaft.

Besonders gut ist Schlehenjaft zur Bereitung eines „Glühweins“. Man erhitzt hierzu Wasser mit wenigen Melken und einem Stück Zimt, läßt nach Geschmack Schlehenjaft mit einem anderen Saft darin heiß werden und reicht das Getränk heiß.

Zur Saftherstellung sei noch auf das sehr einfache sog. „Offenverfahren“ von Leuthold verwiesen, das auch die Bereitung unvergorener, alkoholfreier Obstmoſte als Ersatz für vergorenen, alkoholhaltigen Wein ermöglicht.

Ferner lassen sich solche Moſte durch Pasteurisieren (Erhitzen bis 65°) gärungsfrei aufbewahren, wenn man im Besitz einer Sterilisierereinrichtung von Weck, Rex usw. ist.

Allerdings kommt die Selbstherstellung von Moſten nur in obstreichen Gegenden in Frage oder wenn man Früchte reichlich im eigenen Garten hat, andernfalls würde das Erzeugnis sich zu teuer stellen.

F. Dörrfrüchte.

Das Trocknen von Obst ist überall durchführbar, da mit den einfachsten Mitteln gearbeitet werden kann; es empfiehlt sich besonders da, wo Einkochen aus Mangel an Gläsern bezw. Flaschen sowie Zucker nicht in Betracht kommt. Das Dörren hat ferner den Vorteil, daß man beträchtliche Mengen auf kleinem Raum aufbewahren kann.