Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Alkoholfreie Obst- und Fruchtsäfte

Ahrenfeldt, Martin

Oeflingen (Amt Säckingen), Baden, [1907]

Allgemeine Anweisungen für das Frischhalten der Obst- u. Fruchtsäfte.

urn:nbn:de:bsz:31-56599

Visual Library

Allgemeine Anweisungen für das Frischhalten der Obst- u. Fruchtsäfte.

Die zum Frischhalten zur Verwendung gelangenden Früchte müssen unbedingt gesund und von bester Beschaffenheit sein. Angegangenes oder gar fauliges Obst läßt sich nicht mehr „frisch" halten. Was einmal verdorben ist, kann nicht wieder brauchbar werden. Wenige faule Beeren, bei kleinen Mengen genügt sogar schon eine, können den ganzen Erfolg in Frage stellen. Daher ist es unbedingt nötig, zunächst eine peinlich genaue Auslese des zur Sterilisierung bestimmten Obstes vorzunehmen. So langweilig diese Arbeit auch erscheinen mag, von ihrer strengen Durchführung hängt aber ein großer Teil des guten Resultates ab. Hierbei kann man sich allerdings schon viel unnötige Arbeit ersparen, wenn man beim Einkauf nicht so sehr auf den billigen Preis als auf die Güte der Ware sieht. Was am Preise gespart wird, rächt sich nachher bei der Verarbeitung. Uebrigens ist der Preisunterschied ein so geringer, daß man sich nicht durch die geringe Mehrausgabe dazu verleiten lassen sollte, weniger gutes Obst einzukaufen. **Das beste Obst ist zur Saftbereitung gerade gut genug,** dann tritt auch das Aroma der Frucht in dem Saft, vorausgesetzt daß dieser richtig behandelt wurde, am schönsten hervor.

Ferner ist es unbedingt erforderlich, stets frisch gepflückte Ware einzukaufen. Je frischer das Obst, desto schöner der Saft. Man hüte sich besonders vor dem Einkauf von Beeren und Steinobst in großen Körben. Die oberen Schichten sind noch einigermaßen verwendbar, aber die mittleren und unteren Schichten sind meistens schon in Gärung begriffen. Jedenfalls schütte man solches Obst zu Hause gleich in recht große **flache** Gefäße und lasse es niemals über Nacht in Körben stehen, sonst ist es, bevor es in die Presse kommt, schon verdorben.

Nach dem Verlesen werden die Früchte sofort recht sorgfältig mit **ganz kaltem** Wasser gewaschen. Es ist durchaus erforderlich Obst stets zu waschen, auch für den sofortigen Genuß. Man sollte niemals eine Beere, Traube oder anderes Obst auf den Tisch bringen, ohne es vorher gründlich gereinigt zu haben. Um sich davon zu überzeugen, welcher Schmutz und Sand den Früchten anhaftet, braucht man nur das Wasser zu prüfen, in welchem diese gesäubert wurden. Man wird

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

über das Aussehen erstaunt sein. Unterließe man die Reinigung, so kämen diese Schmutz- und Staubteile zum Teil mit in den Saft, was die Appetitlichkeit derselben nicht sehr erhöhen dürfte. Sauberkeit ist auch hier, wie überall im Leben, durchaus am Platze. Was für den Magen bestimmt ist, kann garnicht vorsichtig genug behandelt werden. Es sorgen schon andere genügend dafür, daß wir öfter, als wir es wünschen, nicht ganz einwandsfrei zubereitete Speisen genießen müssen.

Nach dem Waschen kommen die Früchte (außer den Erdbeeren) in die Presse.

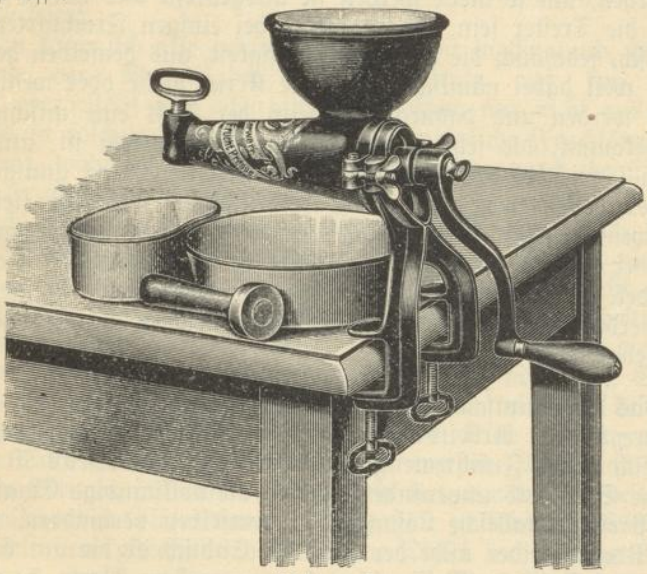

Abbildung 7

Ich benutze schon seit vielen Jahren die sogenannte **Alexanderwerk-Presse,** wie sie in vorstehender Abbildung dargestellt ist.

Es ist sehr wichtig eine gute Presse bei der Hand zu haben. Sie soll zuverlässig und auch nicht zu kostspielig sein. Ich habe im Laufe der Jahre verschiedene Pressen versucht; und gerade in dem Jahre nach dem ersten Erscheinen dieses Werkes erhielt ich mehrere Pressen von verschiedenster Fabrikation zur Probe. Gern unterzog ich mich der Mühe des Versuches, um jedoch immer wieder einzusehen, daß die Alexanderwerk-Presse neben ihrer prompten Arbeitsleistung noch den Vorzug der Einfachheit, Dauerhaftigkeit und Billigkeit besitzt.

Das Umgehen mit der Presse erfordert einige Uebung, die man sich aber bald angeeignet hat. Die Handhabung ist aus der Abbildung leicht ersichtlich. Die in den Aufnahmetrichter eingelegten Früchte werden durch das Drehen der Kurbel, gleich wie bei einer Fleischmaschine das zu mahlende Fleisch, allmählich an das Ende des länglich zugespitzten Zylinders gepreßt, wobei der Saft durch die an dem Boden des

letzteren befindlichen kleinen Oeffnungen, die innerhalb des Zylinders noch mit einem Sieb überdeckt sind, in das darunter stehende Gefäß hineinfließt, während die Trester aus der an der Mündung des Zylinders befindlichen Oeffnung, die mittelst einer Messingschraube je nach Bedarf verengert oder erweitert werden kann, in einem zweiten Gefäß aufgefangen werden. Die ganze Kunst besteht in der richtigen Einstellung der kleinen am Ende befindlichen Messingschraube. Je tiefer man diese hineinschraubt, um so schwerer lassen sich die Früchte durchdrehen, um so mehr werden sie ausgepreßt und um so trockener werden die Trester sein. Es ist jedoch bei einigen Fruchtarten durchaus falsch, jede auch die geringste Flüssigkeit, aus denselben herauszupressen, weil dabei nämlich immer die Kerne mehr oder weniger zerquetscht werden und dadurch einerseits der Saft eine milchige Färbung bekommt, die sehr schwer wieder zu entfernen ist, andrerseits aber auch, wie bei der Erdbeere, einen Bittergeschmack annimmt. Es ist daher besser, wenn man sich bei gewissen Früchten lieber mit etwas weniger Saft begnügt und den an der Schraube ausgepreßten mehr oder weniger saftthaltigen Früchterest zu Marmelade oder dergl. verwendet. Bei den Rezepten für die Bereitung der einzelnen Saftarten werde ich nachher stets hierauf Bezug nehmen und genauere Hinweise geben.

Was die Hauptsache bei der Alexanderwerkpresse bedeutet, ist einerseits ihre schnelle Arbeitsleistung. In verhältnismäßig geringer Zeit lassen sich große Früchtemengen auspressen. Andererseits ist der gewonnene Saft stets unverändert, indem die vollständige Emaillierung dieser Presse metallische Lösungen in demselben verhindern, was bei vielen Pressen leider nicht der Fall ist. Endlich ist die am Ende des Zylinders befindliche Messingschraube von großem Werte, da ihre Regulierung bei der Verwendung der einzelnen Fruchtarten mit deren verschiedenem Feuchtigkeitsgehalt von großer Wichtigkeit ist, worauf ich bei den einzelnen Vorschriften für die Herstellung der Säfte noch näher Bezug nehmen werde.

Was die Verwendung der noch saftreichen Ueberreste zu Marmeladen anlangt, so sei hier kurz bemerkt, daß die so gewonnenen Produkte in vielen Fällen die käufliche Handelsware noch weit übertrifft. Das große Publikum hat nämlich selten eine Ahnung davon, was die feilgebotenen Marmeladen an fremdartigen Beimischungen sehr häufig enthalten. Wenn diese, was oft der Fall ist, aus fein gemahlenen Mohrrüben bestehen, dann ist man wenigstens nicht in Gefahr, seinem Magen zu schaden, obwohl man doch ein Recht haben sollte, wenn man Fruchtmarmeladen kaufen will, auch wirklich Früchte und nicht Wurzelgemüse zu erhalten. Daß aber sogar gesundheitswidrige Stoffe bei der Marmeladenbereitung verwendet werden, beweist folgender Fall, der sich in neuester Zeit an dem Gerichtshofe einer größeren englischen Stadt zugetragen hat.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ein junges Mädchen von 17 Jahren war in irgend einer nebensächlichen Sache als Zeuge geladen. Nach der Art ihrer Beschäftigung befragt, gab sie an, sie wäre ein „pipper". Der Richter war über diese Antwort sehr erstaunt und fragte die Zeugin, was sie damit meinte, da er dieses Wort in der englischen Sprache überhaupt nicht kenne. Die Antwort war einfach überraschend; sie besagte, daß das Mädchen in einer Marmeladenfabrik an einer Maschine beschäftigt wäre, die „pips" (das sind Fruchtkerne) aus Holz zur Verwendung in Marmeladen fabriziert.

Man kann sich also vorstellen, was selbst in England, dem Geburtsland der Marmeladen, für Fabrikate auf den Markt kommen. Hergestellt aus allen andern Stoffen, nur nicht aus Früchten, wird in solchen „Marmeladen" der natürliche Fruchtkern durch Holz ersetzt, während das natürliche Fruchtaroma durch chemisch dargestellte Fruchtessenzen vorgetäuscht wird.

Nach erfolgten Pressungen wird der Saft sofort nach der im vorigen Abschnitt angegebenen Weise sterilisiert. Hat man es gleich mit einem klaren Saft zu tun, was nur bei Erdbeeren, die nicht gepreßt werden dürfen, der Fall ist, so wird er gleich in die dazu bestimmten Saftflaschen gefüllt. Für Erdbeeren eignet sich am besten die kleine 250-Gramm-Flasche. Im allgemeinen ist es aber nötig den Saft zu filtrieren, um ihn möglichst klar zu erhalten. Damit aber beim Filtrieren, das längere Zeit in Anspruch nimmt, keine Gärung eintritt, muß der Saft zunächst einmal sterilisiert werden. Wer nicht gerade sehr große Mengen auf einmal ausgepreßt hat, der tut am besten, sich der nebenstehenden Gläser von 2-Liter Inhalt zu bedienen. Die Handhabung mit dem gleichfalls abgebildeten Deckel und Gummiring ist

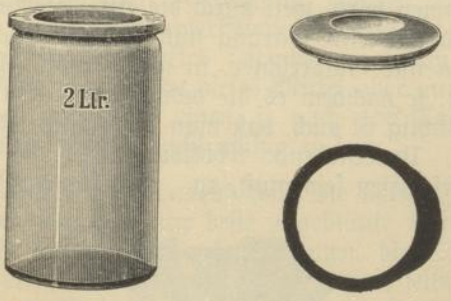

Abbildung 8

dieselbe wie bei den Saftflaschen. Auf diese Weise lassen sich etwa 8 Liter Saft auf einmal erhitzen. Bei größeren Quantitäten benutze ich große 5-Liter-Flaschen aus dunkelfarbigem Glas, von denen ich immer 3 auf einmal in den Kochtopf (Abb. 2) stelle, nachdem ich zuvor auf den Boden ein Handtuch oder eine Serviette, gut zusammengefaltet, gelegt habe. Die Flaschen dürfen nicht direkt auf dem Boden des Topfes

stehen, was bei Benutzung des Frischhalters (Abbildung 1) vermieden wird. Die großen Flaschen werden mit sauberen Korken, die gut ausgekocht sind, verschlossen und dann fest mit trockenem Bindfaden über Kreuz gebunden. Das Wasser darf im Topf nur bis zum Flaschenhals reichen. Sollte der Deckel des Kessels nicht ganz schließen, so schadet das weiter nichts. Die Dauer der Erhitzung, sowie der Grad derselben wird nachher genau angegeben werden.

Den so behandelten Saft stellt man nun für einige Zeit fort. Sind Weck'sche Gläser verwandt worden, so kann man ihn unbegrenzt lange stehen lassen; und das ist ein großer Vorteil, weil zur Zeit der Saftbereitung die verschiedenen Obstsorten sich manchmal in vier Wochen sehr häufen. Die verkorkten Flaschen dagegen dürfen ohne Gefahr nicht so lange stehen, auf keinen Fall länger als 14 Tage, weil sonst bald Gärung eintritt. Man sieht also, daß man bei Korkflaschen große Vorsicht anwenden muß. Für Trauben- und Apfelsaft sind **nur** die Gläser zur ersten Sterilisation zu gebrauchen, da es bei diesen Obstsorten oft 4—6 Wochen dauert, ehe sich der Saft geklärt hat.

Im allgemeinen wird sich der Saft in etwa 14 Tagen ziemlich geklärt haben, sodaß alles Dicke unten am Boden des Glases oder der Flasche liegt. Nun kommt das Filtrieren an die Reihe. Wer keinen großen Wert auf schön aussehende, klare und blanke Säfte legt, der hat jetzt nur nötig, dieselben durch Beutel von starkem Leinen laufen zu lassen, um sie von den letzten zellstoffhaltigen Fruchtresten zu befreien. Anders dagegen wird die Arbeit, wenn man etwas auf Aussehen hält. Da will ich gleich von vorn herein bemerken, daß das Filtrieren viel Geduld und Zeit erfordert. Doch braucht man sich bei dieser Arbeit nicht so sehr zu beeilen, besonders, wenn sie in einem kühlen Raum vorgenommen wird, weil durch die erste Sterilisation die Hefepilze getötet sind und eine Gärung nun nicht so rasch eintritt. Zum Filtrieren dürfen nur Glastrichter, in welche man Flanell- oder Papierfilter einlegt, je nachdem es die betreffende Obstart erfordert, benutzt werden. Wichtig ist auch, daß man sich richtige Filter aus Fließpapier schneidet. Unterstehende Abbildung gibt die Art und Weise wie ein Filter beschaffen sein muß, an. Ein kreisrundes Stück Fließ-

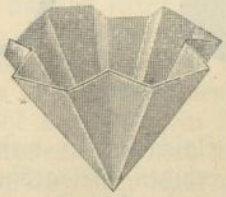

Abbildung 9

papier wird im Durchmesser zusammengelegt und fächerförmig gefaltet. Es ist sehr wichtig, daß das Filter nicht glatt an den Wänden

des Trichters anliegt, sondern daß es in demselben steht. Dadurch werden die Zellstoffe besser zurückgehalten. Das Fließpapier soll stets von bester Beschaffenheit sein. Nur starkes und festes Papier darf verwendet werden.

Der in den Gläsern bezw. Flaschen oben befindliche klare Saft wird sehr schnell durch das Filter laufen, nicht so leicht dagegen der untere trübe Teil des Glasinhaltes. Es ist daher ratsam, den klaren Saft allein aufzufangen und weiter zu verarbeiten und die dicke Flüssigkeit in einem besonderen Behälter zu filtrieren, was meistens zweimal gemacht werden muß, wenn sie ganz klar werden soll.

Nicht alle Säfte werden, selbst nach wiederholtem Filtrieren durch Fließpapierfilter ganz klar. Wem besonders viel daran liegt, von jeder Frucht einen durchsichtigen Saft zu bekommen, der muß sich eines anderen Hilfsmittels bedienen, nämlich des Tons, den man in gepulvertem Zustande benutzt. Ton ist in den Säften absolut unlöslich, ist also nicht als ein sogenanntes chemisches Klärungsmittel anzusehen. Man muß sich nur hüten, zu viel zu verwenden, weil der Saft sonst leicht einen Tongeschmack annimmt. Am besten wird das Tonpulver erst vor dem Gebrauch mit Wasser tüchtig gereinigt. Man schüttet zu diesem Zweck eine Quantität von 500 Gramm Ton in ½ Liter heißes Wasser, dem man etwas Spiritus, etwa 1 Tassenkopf voll, zugesetzt hat, schüttelt das ganze tüchtig um und läßt es so lange stehen, bis sich das Wasser oben klar absetzt und der Ton am Boden des Gefäßes liegt. Das Wasser wird nun vorsichtig abgegossen und der feuchte Ton in einer eisernen Bratpfanne so lange über Feuer erhitzt, bis er ganz trocken ist. Harte Stückchen werden wieder fein gerieben. Nun ist das Pulver zum Gebrauch fertig. Man gibt davon zu einem Liter Saftflüssigkeit 50 Gramm, schüttelt öfters tüchtig um und filtriert nun durch Fließpapierfilter. Der Ton hat die Eigenschaft, die unreinen Teilchen des Saftes festzuhalten, sodaß die Flüssigkeit ziemlich klar abläuft. Ich benutze dieses Mittel aber nur als Notbehelf. Diese ganze Arbeit nimmt oft einen, ja auch zwei Tage in Anspruch, doch braucht man unterdessen nicht müßig zu sein.

Gleich während des Filtrierens wird die nötige Zuckermenge geklärt. Zur Verwendung darf nur beste ungebläute Raffinade kommen. Man könnte wohl auf den Gedanken kommen, die Säfte ohne jeden Zuckerzusatz zu sterilisieren, wie ich das wiederholt selbst versucht habe. Aber das hat seinen Nachteil. Zunächst habe ich beobachtet, daß beim Fehlen des Zuckers die schöne Naturfarbe des Saftes nie ganz erhalten bleibt, sondern immer einen Schein ins Graue annimmt, trotz aller beim Erhitzen angewandten Vorsicht. Dann aber wird durch den Zuckerzusatz die Bekömmlichkeit und der Nährwert wesentlich erhöht, da man nämlich nachweisen konnte, daß ein guter Teil des zugesetzten Zuckers sich allmählich in Traubenzucker verwandelt. Welchen hohen Wert der Traubenzucker aber besitzt, ist heute allgemein bekannt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Ich füge bei allen Säften durchschnittlich die gleiche Menge Zucker hinzu. Auf 1 Liter Saft kommen 150 Gramm Zucker. Beim Johannisbeersaft erhöht sich der Zuckerzusatz auf 200 Gramm pro Liter. Der Zucker wird rasch in kaltes Wasser getaucht, dann in einer Kasserolle geklärt und warm, nicht aber heiß dem Saft hinzugefügt. Das ganze Gemisch wird nun tüchtig umgerührt und in Weck'sche Saftflaschen von ½-Liter Inhalt zur Sterilisation verfüllt. Hierbei ist genau darauf zu achten, daß die bei den einzelnen Säften im nächsten Abschnitt angegebenen Hitzegrade, sowie die Dauer des Erhitzens **keinesfalls** überschritten werden. Auch ist genau zu beachten, daß die Temperatur bei der zweiten Sterilisation nicht höher steigt wie bei der ersten, da sonst die Säfte leicht ihre Farbe verlieren, trübe werden und einen Kochgeschmack annehmen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg