Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Alkoholfreie Obst- und Fruchtsäfte

Ahrenfeldt, Martin

Oeflingen (Amt Säckingen), Baden, [1907]

Etwas über die Verwendung der alkoholfreien Fruchtsäfte zu Getränken und Speisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56599

Visual Library

Etwas über die Verwendung der alkoholfreien Fruchtsäfte zu Getränken und Speisen.

Die Fruchtsäfte fanden bisher nur verhältnismäßig wenig Verwendung im Haushalte. Abgesehen von ihrem Gebrauch zu Fruchtsaucen und Fruchtsuppen genießt man sie höchstens noch ab und zu mit Wasser und Selters gemischt als Limonade, die aber nur als durststillendes Mittel benutzt wird. Der Grund für die geringe Verwendung der Säfte liegt meistens wohl daran, daß die im Handel befindlichen minderwertig sind und eigentlich nur mit Fruchtsaft gefärbten Syrup darstellen. Sobald man aber einen wirklich reinen Obstsaft zur Verfügung hat, wird sich sein Verbrauch, dessen bin ich sicher, ganz von selber steigern. Und dieses ganz mit Recht. Denn aus den Erörterungen im ersten und zweiten Kapitel dieses Büchleins geht doch deutlich genug hervor, daß wir es bei einem unvergorenen, naturreinen Fruchtsaft mit einem Nahrungsmittel ersten Ranges zu tun haben.

Vor allem sollte die Limonade in heißer und kalter Form als tägliches Getränk eingeführt werden. Statt des Tees im Winter ist eine heiße Fruchtlimonade viel eher am Platze. ⅓ Saft und ⅔ heißes Wasser geben ein vorzügliches Getränk. Zucker setzt man nach Belieben 1—2 Teelöffel voll zu. Ganz besonders ist Kirsch-, Blaubeer-, Stachelbeer- und Brombeersaft zu heißen Limonaden zu empfehlen, auch Zitronensaft ist nicht zu vergessen. Zu kalten Limonaden eignen sich wohl die eben genannten Fruchtarten auch, besonders angenehm aber schmeckt eine solche von Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren und Apfelsinen. Das Mischungsverhältnis ist dasselbe wie vorher.

Sehr gut mundende Getränke kann man durch Mischen verschiedener Säfte und Hinzufügen von Gewürzen erzielen. Der Saft von Blaubeeren und Brombeeren mit Wasser verdünnt, ist sehr wohlschmeckend, ebenso der Saft von Johannisbeeren und Erdbeeren, von Johannisbeeren und Kirschen. Zum Schluß will ich noch einige von mir sehr oft erprobte Rezepte anführen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

1. Glühwein.

¼ Liter Blaubeersaft wird mit ½ Liter heißem Wasser und Zucker nach Belieben gemischt. Dann setzt man die Mischung auf das Feuer, tut 3 Nelken und ein kleines Stückchen Zimmt dazu und läßt alles 15 Minuten lang ziehen, ohne daß es kocht. Beim Servieren entfernt man das Gewürz. Statt des Blaubeersaftes kann auch Brombeer- oder Kirschsaft verwendet werden.

2. Apfeltee.

Zwei mittelgroße Aepfel werden nach dem Waschen mit der Schale in feine Scheiben geschnitten und in eine Teekanne gelegt. ½ Liter Apfelsaft läßt man mit ½ Liter Wasser einmal kurz aufkochen und gießt beides in die mit den Apfelscheiben gefüllte Kanne. Nun legt man den Deckel auf dieselbe, stopft die Ausgußöffnung mit einem Stückchen weißes Papier zu und stellt die Teekanne in eine Brat- oder Ofenröhre, wo sie ca. 10 Stunden stehen bleiben muß. Den Tee süßt man nachher im Glase nach Belieben mit Zucker. Eine schöne gelbe Farbe wird erzielt, wenn man den Tee eine Nacht und einen Tag lang in der Röhre stehen läßt. Auch wird der Geschmack dann noch besser. Wer keinen Apfelsaft besitzt, kann auf 4—5 mittelgroße Aepfel einen Liter kochendes Wasser gießen und dann wie oben beschrieben weiter verfahren. Dieser Tee ist aromatisch, wohlschmeckend und gesund und ersetzt den chinesischen Tee vollkommen.

3. Kaiser-Punsch.

Ein Liter roter Johannisbeersaft, ½ Liter Kirschsaft, ¼ Liter Preiselbeersaft und der Saft von 2 Zitronen werden unter Hinzufügen von ½—¾ Pfund Zucker tüchtig gemischt. Ist der Zucker vollständig aufgelöst, so setzt man den Saft aufs Feuer und gibt vorher noch 5—6 Nelken, ein Stückchen ganzen Zimmt, 2—3 Gewürzkörner und einwenig Zitronenschale dazu. Das Ganze wird etwa 15 Minuten lang auf dem Feuer erhitzt. Es darf aber nicht schäumen und auch ja nicht kochen. Sollte der Geschmack der Gewürze nicht genügend nach dem Erhitzen ausgezogen sein, so kann man sie noch einige Zeit bis zum Erkalten in dem Punsch zurücklassen. Dieser Extrakt wird mit 2 Teilen heißem Wasser serviert. Falls das Getränk nicht süß genug sein sollte, so kann man jetzt noch Zucker hinzutun.

4. Cherry Brandy.

Zu einem Liter Kirschsaft gibt man etwa für 10 Pfennig Ingwerwurzel, die man vorher in feine Stückchen geschnitten hat sowie 250 Gramm Zucker. Das Ganze wird nun unter beständigem Rühren ¼ Stunde lang auf 70—75 Grad erhitzt, alsdann vom Feuer genommen, um zu erkalten. Nun fügt man den Saft einer oder zweier Zitronen sowie etwas Rosensaft je nach Geschmack hinzu und

serviert das Getränk mit zwei Teilen heißem Wasser. Dies ist ein sehr beliebtes Getränk, das besonders von Herren sehr gern getrunken wird.

5. Apfelsinentrank.

¼ Liter Apfelsinensaft wird mit einigen Eßlöffeln Apfelsinenschalensaft je nach Geschmack und ⅛—¼ Liter Wasser vermischt, Zuckerzusatz nach Belieben. Kalt serviert erquickt dieser Trank vorzüglich. Die Limonade kann aber auch sehr wohl erhitzt werden und ergibt dann einen schönen Apfelsinenpunsch.

6. Eierpunsch.

15—20 Eidotter werden mit etwas fein gestoßenem Zucker zu Schaum geschlagen, indem man nach und nach 1 Liter roten Johannisbeersaft, dem ¾ Pfund Zucker beigefügt sind, kalt hinzugießt. Alsdann setzt man die Masse aufs Feuer und läßt sie unter fortwährendem Rühren brühen. Kochen muß peinlichst vermieden werden, weil sonst die Eier gerinnen. Nachdem das Gemisch einen etwas sämigen Charakter angenommen hat, nimmt man es vom Feuer und läßt es ganz langsam erkalten. Nun gießt man ¼ Liter Erdbeersaft hinzu, sowie den Saft einer halben bis einer ganzen Zitrone, quirlt gut durch und serviert den Punsch zur Hälfte mit heißem oder kaltem Wasser gemischt. Dieser Punsch ist ein sehr nahrhaftes und bekömmliches Getränk. Statt des Johannisbeersaftes kann man auch Stachelbeersaft nehmen und statt des Erdbeersaftes kann eine Stange Vanille gleich zuerst zugesetzt werden.

7. Eierwein.

Zu einem Liter weißen Johannisbeersaft nimmt man ½ Pfund Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone und 4—5 ganze Eier, quirlt alles gut durcheinander und schlägt mit einem Schneeschläger auf gelindem Feuer nahe bis ans Kochen. Das Getränk wird sofort warm getrunken. Statt des Johannisbeersaftes kann man auch mit großem Vorteil weißen Traubensaft verwenden, alsdann muß man aber den Saft einer Zitrone noch hinzufügen.

8. Fruchtlimonaden.

1 Teil Fruchtsaft, wie in Nr. 1—12 und 15 im vorigen Abschnitt angegeben, mit zwei Teilen kaltem oder heißem Wasser unter Zusatz von genügend Zucker gemischt.

9. Maitrank.

Zu ¼ Liter Waldmeistersaft gießt man ¾ Liter Wasser sowie genügend Zitronensaft, um eine angenehme Säure zu erhalten; erfor-

derlichen Falls gebe man noch Zucker hinzu und trinke den Maitrank kalt.

10. Orangen-Limonade.

Dieselbe wird in derselben Weise zubereitet wie der Maitrank, nur daß man statt Waldmeistersaftes Apfelsinenschalensaft verwendet. Diese Limonade ist sehr durststillend und Appetit anregend.

11. Ananas-Limonade.

Auch diese Limonade gleicht in der Herstellung den beiden vorhergehenden Rezepten, man benutzt nur Ananassaft als Würze.

12. Maibowle.

Auf ein Bündchen Waldmeisterkraut gießt man 1 Liter weißen Johannisbeersaft, den man mit ½ Pfund Zucker gesüßt hat. Dazu kommt der Saft einer Zitrone. Nachdem alles gut durchgerührt ist, läßt man den Saft etwa 8—10 Stunden an einem kühlen Ort stehen. Vor dem Servieren wird die Bowle durch ein Porzellansieb gegossen und eine Flasche Selterswasser dazu getan. Die Bowle muß aber recht kalt getrunken werden. Statt des Waldmeisterkrautes kann auch Extrakt davon, je nach Geschmack hinzugefügt, verwendet werden.

13. Erdbeerbowle.

½ Liter frische und gut überzuckerte Walderdbeeren werden mit 1 Liter weißen Johannesbeersaft übergossen und nach Hinzufügen von ½ Pfund Zucker 8—10 Stunden an einen kühlen Ort gestellt. Vor dem Servieren gießt man eine Flasche Selterswasser hinzu und gießt die Bowle mit den Erdbeeren in die Gläser.

Wenn man keine frischen Früchte hat, kann auch der frischgehaltene Saft davon benutzt werden. Man mische zu diesem Zweck ½ Liter Erdbeersaft mit 1 Liter weißen Johannisbeersaft und fügt nun 200 Gramm Zucker hinzu. Auf solche Art bereitete Bowle kann sofort getrunken werden. Das Selterswasser kann nach Belieben auch fortgelassen werden, dann verdünnt man allerdings die Bowle mit $^4/_{10}$ Liter frischem Wasser.

14. Pfirsichbowle.

6—8 mittelgroße Pfirsiche werden entsteint, in 4—6 Teile geschnitten und mit ¼ Liter rotem und ¾ Liter weißem Johannisbeersaft übergossen; wer weißen Traubensaft hat, nimmt außerdem noch ½ Liter davon hinzu. Das ganze Gemisch wird mit 250—300 Gramm Zucker gesüßt und über Nacht an einen recht kalten Ort gestellt. Vor dem Gebrauch kommt eine Flasche Selters hinzu, und man serviert die Bowle mit den Pfirsichstückchen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

15. Ananasbowle.

Auf 1½ Liter weißen Johannisbeersaft rechnet man ¼ Liter-Glas eingelegte Ananasscheiben, oder auf 1 Liter Johannisbeersaft 250 Gramm Ananassaft. Nach Auflösen von 1 Pfund Zucker in dem Johannisbeersaft gibt man die Fruchtscheiben hinein und setzt sie auf ein kleines Feuer, wo man sie 10 Minuten lang bei höchstens 70 Grad erhitzt. Nach dem Abkühlen wird der Saft von 1—2 Zitronen hinzugesetzt. Die Zubereitung der Bowle hat mindestens 6 Stunden vor dem Gebrauch zu geschehen. Bevor sie in Gläser gegossen wird, gießt man noch 1—1½ Flaschen Selterswasser dazu. Wenn Ananassaft verwandt wird, ist das Erhitzen natürlich nicht notwendig, man braucht dann auch nur ½ Pfund Zucker, ½—1 Zitrone, und kann die Bowle unmittelbar vor dem Genuß zurechtmachen. Sehr fein wird dieselbe, wenn man die Hälfte des Johannisbeersaftes durch weißen Traubensaft ersetzt.

16. Apfelsinen-Cardinal.

1 Liter weißer und ½ Liter roter Johannesbeersaft wird mit ¾ Liter abgekochtem kalten Wasser sowie 1 Pfund Zucker gemischt. Dann gibt man etwa ¼ Liter Apfelsinenschalensaft dazu, sowie das aus den Zellen in hübsche kleine Scheiben geschnittene Fleisch von 3 Apfelsinen, die sehr sauber geschält sein müssen. Nach Belieben kann man auch noch 1 Flasche Selters vor dem Servieren hinzutun, muß aber dann den Wasserzusatz dementsprechend vermindern. Der Cardinal wird nun ohne weiteren Wasserzusatz getrunken.

17. Fruchtsaft-Suppen.

Vorzüglich schmecken aus frischgehaltenem Fruchtsaft zubereitete Obstsuppen. Man mischt zu diesem Zweck die Säfte zur Hälfte mit heißem Wasser, das schon einmal gekocht hat, gibt auf je 1 Liter Mischung ½—¾ Pfund Zucker hinzu und läßt im Sommer die Suppe abkühlen, im Winter dagegen kommt sie heiß auf den Tisch. Sehr gut ist es auch, wenn man sie mit 2—3 Eigelb legiert, einige Suppenmakronen oder Schneeklöße hineingiebt.

18. Frucht-Creme I.

½ Liter Schlagsahne wird gut steif geschlagen. 25 Gramm Agar-Agar werden in etwas kaltem Wasser ½ Stunde lang geweicht und dann langsam gekocht, bis sie sich aufgelöst haben. Nun gibt man es, etwas abgekühlt, durch ein Haarsieb in die Schlagsahne und schlägt beides gut durcheinander. Zum Schluß mischt man unter kräftigem Schlagen ⅛ Liter Erdbeer-, Himbeer-, Kirsch- oder Johannisbeersaft darunter, füllt die Masse in eine Cremeform und läßt sie auf Eis tüchtig erkalten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

19. Frucht-Creme II.

Man rührt 5 Eidotter mit 150 Gramm Zucker recht dick und schaumig, fügt 1/8 Liter Erdbeer-, Ananas- oder Apfelsinenschalensaft, ein wenig Zitronensaft und etwas Salz hinzu, sowie 10—12 Gramm rote, aufgelöste Gelatine und rührt die Masse, bis sie anfängt steif zu werden. Dann mischt man den steifen Eierschnee schnell darunter und füllt sie in eine Glasschale.

20. Frucht-Eis.

1/4 Liter Wasser kocht man mit 1/2 Pfund Zucker auf, schäumt ab und läßt die Lösung erkalten. Dann gießt man 1/2 Liter Erdbeer- oder Himbeersaft hinein, sowie den Saft einer Zitrone, mischt gut durch und bringt die Flüssigkeit in eine Gefrierbüchse, welche nach bekannter Art behandelt wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg