

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koche auf Vorrat!

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen
Einrichtungen"

Obst, Gemüse, Pilze, Obst- u. Beerensäfte, Mus, Marmelade, Kraut u.
Latwerge

Hotop, Max

Öflingen, [1905]

Die Frischhaltung von Obst- und Beerensäften

urn:nbn:de:bsz:31-56700

Die Frischhaltung von Obst- und Beerensäften.

Allgemeines.

Die Frischhaltung der Obst- und Beerensäfte ist von allen Konservierungsarten des Obstes wohl die einfachste und billigste. Sie sollte aus diesem Grunde viel häufiger in Anwendung gebracht werden, zumal die Säfte während des Winters zu Obstsuppen vorzügliche Verwendung finden können und eine gesunde, billige und schmackhafte Speise geben. Auch können sie zu Fruchtbowlen und Limonaden benutzt werden und sind so ein erfrischendes Getränk, welches namentlich auch Fieberkranken sehr zu empfehlen ist. Ferner dienen die Säfte auch zur Bereitung von allerlei Saucen, zur Herstellung von Aufläufen, Riqueuren usw., sodas die Verwendung der Säfte im Haushalt eine sehr umfangreiche ist.

Es ist daher jeder Hausfrau nur zu empfehlen, die Obstzeit recht auszunutzen und sich einen Vorrat verschiedener Säfte anzuschaffen. In Gegenden, wo die Beerenfrüchte billig zu kaufen sind, ist übrigens das Einkochen von Saft sehr rentabel, und manche Hausfrau auf dem Lande, namentlich aber die Frauen der Landlehrer könnten sich auf einfache Weise eine sehr lohnende Nebenbeschäftigung machen, zumal die Säfte gerade in den schönen „Weck'schen Saftflaschen“ sehr gesucht und gut bezahlt werden. An Abnehmern wird es nie fehlen, wie bereits die Erfahrung gelehrt hat.

Früher war man freilich der Ansicht, das zur dauernden Haltbarmachung der Säfte große Zusätze von Zucker notwendig wären, heute ein überwundener Standpunkt. Dazu sind auch jetzt die Zuckerpreise so niedrig, das auch der hohe Preis hierfür nicht mehr ausschlaggebend sein kann. Und gerade durch die Sterilisation des Saftes in den schönen „Weck'schen“ Gläsern (Saftflaschen) ist an ein Verderben bei Beobachtung von Sauberkeit und Akkuratess gar nicht zu denken. Es ist zu hoffen, das nun endlich auch die Hausfrauen zur Einsicht gelangen werden und ihre im Haushalt zu brauchenden Säfte selbst herstellen werden. Wie bereits erwähnt, werden die Säfte am vorteilhaftesten in die von der Firma „Weck“ erfundenen Saftflaschen gefüllt und hier sterilisiert.

In diesen Saftflaschen präsentieren sich die Säfte am vorteilhaftesten und brauchen zur Benutzung im Haushalt nicht umgefüllt zu werden, da die Saftflaschen von einer solchen Schönheit sind, das sie jedem, auch dem feinsten Herrschaftstische zur Zierde gereichen. Sie wirken wie Karaffen.

Beim Einfüllen der Säfte in die Flaschen darf der Saft nur soweit eingefüllt werden, das noch mindestens ein zweifingerbreiter Raum im Glase freibleibt, da sonst beim Sterilisationsprozeß der Saft, sich ausdehnend, einen sicheren Verschluss unmöglich machen würde. Die Bereitung der Fruchtsäfte ist eine sehr verschiedenartige bei den einzelnen Früchten, und sollen hierbei nur die sich am besten bewährten Methoden beschrieben werden.

Die Aufbewahrung der Säfte geschieht in denselben Räumen, in welchen Obst und Gemüse in den Gläsern ihren Aufenthalt gefunden haben, also kühl und dunkel.

Die Bereitung von Fruchtsäften.

1. Erdbeersaft.

Die Erdbeere ist eine Frucht, die mit Rücksicht auf ihren außerordentlich großen Gehalt an Aroma einen äußerst wohlschmeckenden Saft abgiebt.

Am besten zur Saftbereitung eignen sich gute reife Walderdbeeren. Diese werden sauber verlesen; unreife, schlechte oder faulige Erdbeeren werden sofort entfernt. Dann legt man die vorher gewogenen Früchte in einen steinernen Topf, und zwar lagenweise mit derselben Menge Zucker wie Erdbeeren, bis der Topf voll ist. Dieser wird dann auf 36 Stunden fortgestellt. Nach dieser Zeit läßt man die Früchte durch ein Haarsieb ablaufen, ein Pressen oder Drücken darf unter keinen Umständen stattfinden.

Der gewonnene Saft wird nochmals durch Fließpapier direkt in die Flaschen filtriert und hier 10 Minuten bei 90° erhitzt. Man nimmt hierzu die kleinsten Fläschchen, die sogenannten Milchflaschen. Ein anderes, aber ähnliches Verfahren ist folgendes. Die sauber verlesenen und gewogenen Walderdbeeren werden in ein nicht zu dichtes Tuch, welches je an den vier Beinen eines umgestürzten Küchenstuhles befestigt worden, lagenweise mit derselben Menge Zucker hineingetan. Unter das Tuch wird ein geeignetes Porzellengefäß gestellt. Nun lasse man die Früchte, ohne sie im Geringsten zu drücken, 24 Stunden lang stehen. Den durchgelaufenen Saft filtriert man nochmals durch Fließpapier und läßt ihn direkt in die kleinen Saftfläschchen laufen. Hierauf wird der Saft 10 Minuten bei 90° erhitzt.

2. Himbeersaft.

Gute saubere Wald- oder Gartenhimbeeren werden ähnlich so behandelt wie bei den Erdbeeren angegeben. Nachdem die Himbeeren 36 Stunden in dem Steintopf gelegen, werden sie in demselben möglichst stark, fast bis zum Kochen, erwärmt. Dann erst werden sie durch ein nicht zu dichtes Tuch filtriert. Der durchgelaufene Saft wird dann in einem geeigneten Kochtopf so lange gekocht, dabei fleißig abgeschäumt, bis er vollständig klar geworden ist. Erkalte wird er dann in die Gläser gefüllt und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.