

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 Bereitung von Fruchtsäften

urn:nbn:de:bsz:31-56700

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.

3. Kirchsafft.

Man nimmt hierzu die dunklen Sauerkirchensorten. (Weichjeln.) Dieselben müssen vollständig reif sein. Nachdem die Stiele entfernt, werden die Kirchen mit den Steinen in einem geeigneten Steintopf zerstampft. Hierauf wird der Saft durch ein Tuch in eine Porzellanschüssel filtriert und über Nacht darin stehen gelassen. Dann wird der Saft sauber abgefüllt, gewogen, (auf ein Kg. Saft werden 500 gr. Zucker hineingetan), in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gebracht und unter fleißigem Abschäumen so lange gekocht, bis er klar geworden ist. Hierauf wird er in die angewärmten Gläser getan und 10 Minuten bei 75° pasteurisiert.

4. Heidelbeersafft.

Die Heidelbeeren werden gut verlesen und wie die Kirchen in einem geeigneten Steintopf zerdrückt. Hierauf läßt man sie in dem Gefäß drei Tage stehen, preßt dann den Saft tüchtig aus, wiegt ihn, rechnet auf ein Kg. Saft 750 gr. Zucker, bringt denselben in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer und kocht ihn unter fleißigem Abschäumen so lange, bis er klar geworden ist, füllt ihn in die vorgewärmten Flaschen und pasteurisiert 10 Minuten bei 75°.

5. Brombeersafft.

Die reifen Brombeeren werden in einem geeigneten Steintopf in den Keller gestellt, in welchem sie so lange verbleiben, bis sie anfangen zu gären. Dann werden sie tüchtig ausgepreßt, der Saft wird gewogen, (auf ein Kg. Saft werden 750 gr. Zucker gegeben), in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gesetzt und unter fleißigem Abschäumen so lange gekocht, bis er klar geworden ist. Hierauf wird er in die vorgewärmten Flaschen gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

6. Johannisbeersafft.

Es können hierzu die meisten, roten und namentlich aber auch die schwarzen Johannisbeeren Verwendung finden.

Dieselben werden auf einer Presse tüchtig ausgepreßt. Der gewonnene Saft wird in Glasballons oder Fässer gefüllt. Bei den weißen gibt man kein Wasser, bei den roten $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser und bei den schwarzen ein Ltr. Wasser auf ein Ltr. Saft hinzu. Warmgestellt, wird der Saft bald in Gärung geraten, welche bis zum Oktober anhalten wird. Sobald der Saft ausgegoren und klar geworden ist, füllt man ihn vorsichtig in einem geeigneten Kochtopf ab, stellt denselben auf's Feuer, gibt auf ein Kg. Saft 750 gr. Zucker und läßt ihn möglichst langsam unter fortwährendem

Umrühren zum Kochen kommen. Drei Minuten gekocht, wird der Saft in die vorgewärmten Flaschen getan und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.

7. Preiselbeersaft.

Möglichst reife Preiselbeeren werden sauber verlesen und in vielem Wasser so lange gewaschen, bis alle Unreinigkeiten entfernt sind. Hierauf werden sie zum Abtropfen auf ein Haarsieb gebracht.

Man stellt man die Preiselbeeren in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer, gibt zu drei Kg. Beeren ein Ltr. Wasser und kocht die Beeren so lange, bis sie vollständig geplatzt sind. Dann werden sie tüchtig abgepreßt, der Saft wird filtriert, in einen Kochtopf getan, (auf ein Kg. Saft werden 750 gr. Zucker gegeben) und so lange unter fleißigem Abschäumen gekocht, bis er klar geworden ist. Hierauf füllt man ihn in die vorgewärmten Flaschen und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

8. Apfelsaft.

Hierzu wählt man möglichst reife, natürlich nicht überreife Aepfel würziger Sorten aus. Diese Früchte werden mit einem Tuche sauber abgewischt, vom Stiel und Blüte befreit und in kleine viereckige Stücke geschnitten. Dieselben werden sofort in kaltes Wasser gelegt, damit sie nicht braun werden. Hierauf werden sie in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gesetzt, und es wird soviel klares Wasser dazugegeben, daß sie damit bedeckt sind. Hierin müssen sie möglichst langsam so lange kochen, bis sie weich geworden sind. Zerfallen dürfen die Stückchen nicht.

Dann wird der Saft, wie bei Himbeersaft angegeben, durch ein Tuch laufen gelassen, gewogen, (auf ein Kg. Saft werden 250 gr. Zucker gegeben) und unter fleißigem Abschäumen so lange gekocht, bis er klar geworden ist. Dann wird der Saft in die vorgewärmten Flaschen getan und in denselben 10 Minuten bei 90° Celsius erhitzt.

9. Birnensaft.

Der Birnensaft wird genau so hergestellt wie der Apfelsaft. Man nimmt zur Bereitung des Birnensaftes nur solche reife Früchte, welche sich durch besonders gutes Aroma auszeichnen, wie z. B. Bergamottebirnen, Muskatellerbirnen. Natürlich ist hier der Zuckerzusatz ein geringerer wie bei Aepfeln, in Anbetracht des größeren Zuckergehaltes der Birnen. Man rechnet hier auf ein Kg. Saft 150 gr. Zucker.

10. Quittensafft.

Apfel- oder Birnquitten werden mit einer nicht zu harten Bürste oder einem groben Tuche sauber abgerieben. Hierauf werden sie, ohne daß sie geschält worden, in kleine würflige Stückchen geschnitten. Das Kernhaus wird entfernt. Dann werden sie in einem geeigneten Kochtopf mit soviel Wasser auf's Feuer gesetzt, daß sie darin schwimmen. In diesem Kochtopf werden die Stückchen so lange gekocht, bis sie vollständig weich geworden sind, sodasß sie sich mit einem Hölzchen leicht durchstechen lassen. Zerfallen dürfen die Quittenstückchen nicht. Hierauf werden die Stückchen in ein dichtes Tuch zum Ablaufen gebracht, der gewonnene Saft wird gewogen, auf's Feuer gesetzt, auf ein Rg. Saft ein Rg. Zucker gegeben und der Saft unter fleißigem Abschäumen so lange gekocht, bis er klar geworden ist. Dann wird der Saft in die erwärmten Flaschen gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

11. Berberißensafft.

Dieser sehr schöne, billige und gute Saft wird folgendermaßen bereitet. Möglichst reife Beeren werden in einem geeigneten Steintopf vollständig zerquetscht, aber nicht so stark, daß auch die Samen zerdrückt werden. Letztere haben einen bitteren Geschmack, welchen sie auch auf den Saft übertragen. Dann werden die Früchte in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gesetzt, und es wird soviel Wasser dazugegeben, daß sie damit bedeckt sind. Nachdem sie einmal aufgewallt, werden die Früchte ausgepreßt. Der gewonnene Saft wird gewogen, auf ein Rg. Saft ein Rg. Zucker gegeben, unter fleißigem Abschäumen so lange gekocht, bis er klar geworden ist, in die angewärmten Gläser getan und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.

12. Weinbeerensafft.

Die reifen Weinbeeren werden von den Stielen abgepflückt, in einer Kelter tüchtig abgepreßt, der gewonnene Saft durch ein Tuch filtriert und in einem Porzellangefäß auf einen Tag fortgestellt. Hierauf wird der Saft nochmals durch Papier filtriert, was freilich umständlich ist, was man aber tun muß, wenn man einen völlig klaren Saft haben will. Hierauf wird der Saft gewogen, in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gesetzt, (auf ein Rg. Saft werden 750 gr. Zucker gegeben) und ca. 10 Minuten gekocht. Dann wird der Saft in die vorgewärmten Gläser gefüllt und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.