

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 Fruchtestigen

urn:nbn:de:bsz:31-56700

Die Frischhaltung von Fruchtsäften.

Zu Fruchtsäften verwendet man nur Früchte mit außergewöhnlich hohem Aroma, wie Erdbeeren, Himbeeren und vielleicht auch noch Kirschen. Diese Fruchtsäfte werden nicht wie die gewöhnlichen Säfte zur Zubereitung von Speisen benutzt, sondern nur zum Trinken in Wasser und zur Bereitung von erfrischenden Säftlimonaden. Das Kochen der Fruchtsäfte darf nur in steinernen oder gut emaillirten Kochtöpfen stattfinden. Kupfer- oder Messingtöpfe sind hierzu nicht geeignet.

Die Obstsäfte werden wie die Säfte in die „Weck'schen“ Flaschen gefüllt, welche sich ganz vorzüglich dazu eignen. Die Aufbewahrung der Obstsäfte geschieht in dunklen, kühlen Räumen.

1. Himbeeressig.

Recht reife Himbeeren werden sauber verlesen, alle fauligen entfernt. Die Himbeeren werden dann in einen hierzu geeigneten Steintopf getan und es wird guter, reiner Weinessig darübergegossen. Auf ein Kg. Himbeeren rechnet man ein Ltr. Weinessig. Fest zugebunden, wird der Topf auf einige Tage in den Keller gestellt. Dann werden die Himbeeren durch ein Tuch gepreßt, und alles wird nochmals durch Papier filtriert. Dann wird der Essig auf's Feuer gesetzt, auf ein Ltr. Essig $\frac{1}{2}$ Kg. Zucker dazugegeben, alles zusammen bei lebhaftem Feuer und fleißigem Abschäumen ca. 10 Minuten gekocht, dann in die Flaschen gefüllt und nochmals 10 Minuten bei 90° erhitzt.

2. Erdbeeressig.

Zur Bereitung des Erdbeeressigs eignen sich nur recht reife Wald-erdbeeren; dieselben werden verlesen und in einen Glasballon gefüllt. Auf $\frac{1}{2}$ Kg. Früchte rechnet man ein Ltr. Weinessig, welcher über die Früchte gegeben wird. Dieselben läßt man nun, gut zugekorkt, in der Flasche einige Tage im Keller ziehen.

Dann wird der Essig mit den Früchten durch ein dichtes Flanelltuch gegeben, der Saft in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gestellt, zu demselben auf ein Kg. Saft 750 gr. Zucker gegeben und unter fleißigem Abschäumen so lange gekocht, bis er klar geworden ist. Dann wird der Essig in die vorgewärmten Flaschen gefüllt und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.

3. Kirchwassig.

Hierzu verwendet man reife dunkle Sauerkirschen (Weicheln). Dieselben werden in einem geeigneten Steintopf mit den Steinen zerdrückt und mit gutem reinem Weinessig übergossen. Man rechnet auf ein Kg. Früchte ein Ltr. Essig. Nachdem der Topf gut zugebunden, wird er auf einige Tage in den Keller gestellt. Dann wird alles ausgepresst, der Saft in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gesetzt, (zu ein Kg. Saft werden 500 gr. Zucker gegeben) und bei lebhaftem Feuer unter fleißigem Abschäumen so lange gekocht, bis er klar geworden ist. Hierauf wird der Essig in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.
