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- und Beeren-Säfte, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwerge

Hotop, Max

Öflingen, 1911

Die Frischhaltung von Obst- und Fruchtsäften

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Visual Library

Die Frischhaltung von Osbt- und Fruchtsäften.

Allgemeines.

Die Frischhaltung von Obst- und Beerensäften ist einfach und billig. 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, Likören etc., so daß die Verwendungsmöglichkeit der Säfte im Haushalte 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 der Ansicht, daß zur dauernden Haltbarmachung der Säfte große Zusätze von Zucker notwendig wären, heute ist dies ein überwundener Standpunkt. Durch die Sterilisation des Saftes in den schönen „Weck'schen" Gläsern (Saftflaschen) ist an ein Verderben bei Beobachtung von Sauberkeit und Akkuratesse gar nicht zu denken. Es ist zu hoffen, daß nun

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

endlich auch die Hausfrauen zur Einsicht gelangen und ihre im Haushalte zu brauchenden Säfte selbst herstellen werden. Wie bereits erwähnt, werden die Säfte am vorteilhaftesten in die von der Firma „Weck" erfundenen Saftflaschen gefüllt und darin sterilisiert.

In diesen Saftflaschen präsentieren sich die Säfte am vorteilhaftesten und brauchen zur Benutzung im Haushalte nicht umgefüllt zu werden, da die Saftflaschen von einer solchen Schönheit sind, daß 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, daß 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 bei den einzelnen Früchten eine sehr verschiedenartige, und sollen hierbei nur die bestbewährten Methoden beschrieben werden.

Will man möglichst klare Säfte erhalten, bedient man sich eines Filters. Der neue Weck'sche Glasfilter ist dabei ein vorzügliches Hilfsmittel, denn er liefert bei schnellem Arbeiten ein kristallklares Filtrat. Besonders vorteilhaft ist es, daß die Säfte bei seiner Benutzung nicht mit Metall in Berührung kommen.

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 abgibt.

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 den Saft der Früchte durch

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg