

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 Bereitung von Fruchtsäften

urn:nbn:de:bsz:31-56733

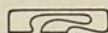
endlich auch die Hausfrauen zur Einsicht gelangen und ihre im Haushalte zu brauchenden Säfte selbst herstellen werden. Wie bereits erwähnt, werden die Säfte am vorteilhaftesten in die von der Firma „Weck“ erfundenen Saftflaschen gefüllt und darin sterilisiert.

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 Verschuß 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 wohl-schmeckenden Saft abgibt.

Am besten zur Saftbereitung eignen sich gute, reife Wald-erdbeeren. 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 fortge-stellt. Nach dieser Zeit läßt man den Saft der Früchte durch

ein Haarsieb ablaufen, ein Pressen oder Drücken darf unter keinen Umständen stattfinden.

Der gewonnene Saft wird dann durch Fließpapier direkt in die Flasche 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 Porzellangefäß gestellt. Nun lasse man die Früchte, ohne sie im geringsten zu drücken, 24 Stunden lang stehen. Den durchgelaufenen Saft filtriert man dann durch Fließpapier und läßt ihn direkt in die kleinen Saftflaschen laufen. Hierauf wird der Saft 10 Minuten bei 90° erhitzt. Muß man die Erdbeeren kaufen, so bereite man sich den Saft, wie bei Erdbeeren No. 1 angegeben. Auch dieser Saft ist ganz vortrefflich und fast umsonst zu haben.

2. Himbeersaft.

Gute saubere Wald- oder Gartenhimbeeren werden ähnlich wie Erdbeeren behandelt. Nachdem die Himbeeren 36 Stunden in dem Steintopfe 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 in einem geeigneten Kochtopfe solange gekocht, dabei fleißig abgeschäumt, bis er vollständig klar geworden ist. Erkalte wird er in die Gläser gefüllt und in diesen 10 Minuten bei 90° erhitzt.

3. Kirschsaff.

Man nimmt hierzu die dunklen Sauerkirschen-Sorten (Weichseln). Dieselben müssen vollständig reif sein. Nachdem die Stiele entfernt, werden die Kirschen mit den Steinen in einem geeigneten Steintopfe 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 1 kg Saft werden 500 g Zucker hineingetan), in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gebracht und unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er klar geworden ist. Hierauf wird er in die angewärmten Gläser getan und 15 Minuten bei 75° pasteurisiert.

4. Heidelbeersaft.

Die Heidelbeeren werden gut verlesen und wie die Kirschen in einem geeigneten Steintopfe zerdrückt. Hierauf läßt man sie in dem Gefäße drei Tage stehen, preßt dann den Saft tüchtig

aus, wiegt ihn, rechnet auf 1 kg Saft 750 g Zucker, bringt denselben in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer und kocht ihn unter fleißigem Abschäumen solange, bis er klar geworden ist, füllt ihn in die vorgewärmten Fläschchen und pasteurisiert 15 Minuten bei 75°.

5. Brombeersaft.

Die reifen Brombeeren werden in einem geeigneten Stein- topfe in den Keller gestellt, in welchem sie solange verbleiben, bis sie anfangen zu gären. Dann werden sie tüchtig ausgepreßt, der Saft wird gewogen (auf 1 kg Saft werden 750 g Zucker gegeben), in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gesetzt und unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er klar geworden ist. Hierauf wird er in die vorgewärmten Flaschen gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

6. Reiner Johannisbeersaft (Rezept I).

Die Beeren werden gepreßt, der Saft in 1 Liter-Saftflaschen gefüllt und ca. 20 Minuten bei 90° pasteurisiert. Nach etwa 14 Tagen gießt man aus den Saftflaschen den klaren Saft ab, füllt ihn in kleinere Flaschen, gibt auf die $\frac{1}{2}$ Liter-Flasche 100 g Zucker und erhitzt nochmals auf 90° ca. 15 Minuten. Dieser Saft ist ganz vorzüglich, auf Ausstellungen mehrmals prämiert.

II. Reiner Johannisbeersaft ohne Zucker.

Die Bereitung dieses Saftes ist genau so, wie bei Rezept I angegeben, jedoch wird beim zweimaligen Erhitzen der Zucker fortgelassen. Wer weniger auf die Klarheit des Saftes sieht, braucht den Saft nur einmal 30 Minuten bei 90° zu sterilisieren. Beim Gebrauche muß dann der Saft vorsichtig abgegossen werden, damit die durch die Erhitzung sich absondernden trüben Bestandteile zurückbleiben. Diese Bereitungsart eignet sich vorzüglich für größere Betriebe, Hotels etc. Einmal angebrochen, muß die Flasche sofort verbraucht werden.

III. Johannisbeersaft (vergoren).

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

Die Beeren 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 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und bei den schwarzen 1 Liter Wasser auf 1 Liter 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 einen geeigneten Kochtopf ab, stellt denselben aufs Feuer, gibt auf

1 kg Saft 750 g Zucker und läßt ihn möglichst langsam unter fortwährendem Umrühren zum Kochen kommen. 3 Minuten gekocht, wird der Saft in die vorgewärmten Flaschen getan und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.

Dieses Rezept ist insofern wichtig, da man zu dieser Saftgewinnung auch schlecht schmeckende Weine benutzen kann. Ein auf diese Weise hergestellter Saft aus schlechtem, ungenießbarem, schwarzen Johannisbeerwein schmeckt vorzüglich.

IV. Johannisbeersaft mit Himbeersaft.

Die Bereitung ist, wie bei Rezept II angegeben. Man rechnet gewöhnlich gleiche Teile beider Fruchtarten; es genügt auch, wie der Garten es liefert, von der einen Obstart mehr oder weniger zu nehmen.

7. Preiselbeersaft.

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

Nun stellt man die Preiselbeeren in einem geeigneten Kochtopf auf Feuer, gibt zu 3 kg Beeren 1 Liter Wasser und kocht die Beeren solange, bis sie vollständig geplatzt sind. Dann werden sie tüchtig abgepreßt, der Saft wird filtriert, in einen Kochtopf getan, auf 1 kg Saft werden 750 g Zucker gegeben, und solange 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, von 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 Feuer gesetzt und es wird soviel klares Wasser dazugegeben, daß sie damit bedeckt sind. Hierin müssen sie möglichst langsam solange 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 1 kg Saft werden 250 g Zucker gegeben) und unter fleißigem Abschäumen solange 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 Birnensafte nur solche reifen Früchte, welche sich durch besonders gutes Aroma auszeichnen, wie z. B. Bergamottebirnen, Muskatellerbirnen. Natürlich ist hier der Zuckerzusatz ein geringerer wie bei Äpfeln, in Anbetracht des größeren Zuckergehaltes der Birnen. Man rechnet hier auf 1 kg Saft 150 g Zucker.

10. Quittensaft.

Äpfel- 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 würfelige Stückchen geschnitten. Das Kernhaus wird entfernt. Dann werden sie in einem geeigneten Kochtopfe mit soviel Wasser aufs Feuer gesetzt, daß sie darin schwimmen. In diesem Kochtopfe werden die Stückchen solange gekocht, bis sie vollständig weich geworden sind, so daß 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, aufs Feuer gesetzt, auf 1 kg Saft 1 kg Zucker gegeben und der Saft unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er klar geworden ist. Dann wird der Saft in die erwärmten Flaschen gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

11. Berberitzensaft.

Dieser sehr schöne, billige und gute Saft wird folgendermaßen bereitet: Möglichst reife Beeren werden in einem geeigneten Steintopfe 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 Kochtopfe aufs Feuer gesetzt und es wird soviel Wasser dazu gegeben, daß sie damit bedeckt sind. Nachdem sie einmal aufgewallt, werden die Früchte ausgepreßt. Der gewonnene Saft wird gewogen, auf 1 kg Saft 1 kg Zucker gegeben, unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er klar geworden ist, in die angewärmten Gläser getan und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.

12. Weinbeersaft.

Die reifen Weinbeeren werden von den Stielen abgepflückt, in einer Kelter tüchtig abgepreßt, der gewonnene Saft durch ein Tuch filtriert und in einem Porzellangefäße 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. Darauf wird der Saft ge-

wogen, in einem geeigneten Kochtopf aufs Feuer gesetzt, auf 1 kg Saft werden 750 g Zucker gegeben, und ca. 10 Minuten gekocht. Dann wird der Saft in die vorgewärmten Gläser gefüllt und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.

13. Zitronensaft.

Die Zitronen werden ausgepreßt, dann wird der Saft filtriert, in Flaschen gefüllt und in diesen 15 Minuten bei 80° pasteurisiert.

Dieser Saft findet immer mehr Verwendung in der Küche als Ersatz für Essig zum Ansäuern der Gerichte.

14. Selleriesaft.

Die Sellerieknollen werden sauber gewaschen, geschält, in Scheiben geschnitten, gewogen und in einen sauberen Kochtopf gelegt. Auf 1 kg Selleriescheiben rechnet man 750 g Zucker. Letzterer wird mit wenig Wasser solange gekocht, bis er Faden zieht, worauf er noch ziemlich heiß über die Selleriescheiben gegossen wird. Der Kochtopf wird zugedeckt und 12 Stunden fortgestellt. Hierauf wird das Ganze nochmals ca. 10 Minuten gekocht. Der gewonnene Saft wird nunmehr filtriert, in $\frac{1}{4}$ Liter-Saftflaschen gefüllt und in diesen 20 Minuten bei 90° pasteurisiert. Vorzüglich geeignet für Bowlen. Auf 6 Flaschen Moselwein rechnet man einen Teelöffel voll Selleriesaft.

(Für die Zubereitung sowie auch für die Frischhaltung von Fruchtsäften haben wir noch ein besonderes Buch herausgegeben, betitelt: „Alkoholfreie Obst- und Fruchtsäfte, ihr Wert, ihre Verwendung und ihre Selbstbereitung im Haushalte“ (Preis 1,25 Mark). Allen Freunden von klaren, feinen, alkoholfreien Fruchtsäften können wir dieses Buch nur dringend empfehlen.)

