

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 Fruchtestigen

urn:nbn:de:bsz:31-56733



Die Frischhaltung von Fruchtestsig.

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

Die Obstessige werden wie die Säfte in die „Weck'schen“ Flaschen gefüllt, welche sich ganz vorzüglich dazu eignen. Die Aufbewahrung der Obstessige 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 1 kg Himbeeren rechnet man 1 Liter 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 aufs Feuer gesetzt, auf 1 Liter 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 Walderdbeeren; dieselben werden verlesen und in einen Glasballon gefüllt. Auf $\frac{1}{2}$ kg Früchte rechnet man 1 Liter Weinessig, welcher über die Früchte gegeben wird. Dieselben läßt

man nun, gut zugedekkt, 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 Kochtopfe aufs Feuer gestellt, zu demselben auf 1 kg Saft 750 g Zucker gegeben und unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er klar geworden ist. Dann wird der Essig in die vorgewärmten Flaschen gefüllt und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.

3. Kirschessig.

Hierzu verwendet man reife, dunkle Sauerkirschen (Weichseln). Dieselben werden in einem geeigneten Steintopfe mit den Steinen zerdrückt und mit gutem, reinem Weinessig übergossen. Man rechnet auf 1 kg Früchte 1 Liter Essig. Nachdem der Topf gut zugebunden, wird er auf einige Tage in den Keller gestellt. Dann wird alles ausgepreßt, der Saft in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gesetzt (zu 1 kg Saft werden 500 g Zucker gegeben) und bei lebhaftem Feuer unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er klar geworden ist. Hierauf wird der Essig in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Min. bei 90° erhitzt.

