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 Latwergen

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Visual Library

23. Gelee aus unreifen Weintrauben.

Leider werden in Norddeutschland die Weintrauben nicht alljährlich reif und müßten verderben, wenn sie nicht zur Geleebereitung Verwendung finden könnten. Hierzu werden die unreifen Weintrauben sauber gewaschen, abgebeert und mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt und solange gekocht, bis sie weich geworden sind. Der Saft wird dann durch Pressen in einer Obst- oder Beerenpresse gewonnen. Derselbe wird filtriert, gewogen und in einem geeigneten Kessel auf lebhaftem Feuer zum Kochen gebracht. Auf 1 kg Saft setzt man 1 kg Zucker zu und kocht ihn solange, bis er geliert. Dann füllt man das Gelee in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° C.

24. Zwetschengelee.

Recht reife Zwetschen werden sauber gewaschen, von den Stielen befreit und in einem geeigneten Kochtopfe mit wenig Wasser solange gekocht, bis sie weich geworden sind. Dann werden die Früchte zur Gewinnung des Saftes durch ein Tuch laufen gelassen, ohne daß man sie drückt oder preßt. Der gewonnene Saft wird gewogen und nach Zugabe von 500 g Zucker auf 1 kg Saft bei fleißigem Abschäumen zu Gelee eingekocht. Dann gießt man das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

Dieses Gelee ist ganz vorzüglich und eignet sich neben Kompott auch ganz gut zum Belegen von Marzipan und Torten.

25. Beerenfrüchte in Gelee.

Dieses feine Gelee, auch Gelee mit ganzer Frucht genannt, wird folgendermaßen hergestellt:

Ein Kilogramm feinster Zucker wird mit ½ Liter Wasser solange gekocht, bis die Lösung vollständig dickflüssig geworden ist. Hierauf legt man diese 1 kg Beerenfrüchte, entweder Himbeeren oder auch Erd- oder Brombeeren hinein und vermengt sie recht vorsichtig mit dem Zucker, damit die Früchte ja nicht zerquetscht werden.

Nachdem das Ganze einmal aufgewallt hat, füllt man es recht vorsichtig in die vorgewärmten Geleegläser und erhitzt diese, wenn halb erkaltet, 10 Minuten bei 90° Celsius.

Die Frischhaltung von Latwergen.

Latwerge, in vielen Gegenden Deutschlands irreführend und fälschlich auch Obstbutter, Honig oder Gesülz genannt, ist ein gemischtes, aus dem Obstmark und dem Obstsaft meist verschiedener Fruchtarten ohne Zucker stark eingekochtes Obsterzeugnis.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Den Obstsaft liefern meist Aepfel oder Birnen, das Obstmark meist solche Fruchtarten, welche in dem betreffenden Jahre eine sehr gute Ernte hervorbringen; meist sind es Aepfel, Birnen, Zwetschen, Mirabellen, Reineklauden, Aprikosen oder Pfirsiche.

Eine sehr feine Latwerge erzielt man, wenn man den Saft reifer Weintrauben verwendet.

Um die einzelnen Latwergen voneinander zu unterscheiden, benennt man sie nach derjenigen Obstart, welche das Obstmark resp. die Früchte liefert, die dem Obst zugesetzt werden.

Die Herstellung der Latwerge ist folgende:

1. Gewinnung des Obstsaftes.

Hierzu wählt man reife, gute Aepfel, Birnen oder Weintrauben, welch erstere sauber gewaschen, in kleine Stücke geschnitten und von den wurmigen oder fauligen Stellen befreit werden. Dann setzt man diese Stücke in einem Kessel aufs Feuer, nachdem man soviel Wasser dazugegeben, bis die Früchte vollständig damit bedeckt sind. Das Kochen geschieht solange, bis die Früchte gar sind. Dann gibt man sie in eine Obst- oder Beerenpresse und preßt sie tüchtig aus. Den gewonnenen Saft gibt man in den wieder gereinigten Kessel zurück und kocht ihn wieder ein.

2. Gewinnung des Obstmarkes.

Währenddessen hat man sich aus der betreffenden Fruchtart, welche das Mark liefern soll, die Früchte dazu zurecht gemacht, oder aber man hat sich bereits das fertige reine Mark, wie bei der Mus- und Marmeladebereitung angegeben, bereitet; diese Früchte, oder das durchgeschlagene Mark, gibt man nun in den Kessel zu dem Obstsaft hinzu und kocht alles zusammen unter fortwährendem fleißigem Umrühren, damit es ja nicht anbrennt, solange ein, bis sich Klumpen am Löffel ansetzen.

Die roh beigegebenen Früchte zerkochen in dem Obstsafte und verbinden sich durch das fortwährende Rühren mit demselben vollständig.

Die Latwerge wird am besten und erreicht die größte Güte, wenn man vom Kernobstsafte zwei Drittel, vom Fruchtmark aber nur ein Drittel der ganzen Menge rechnet.

Wenn nun die Latwerge ihre richtige Festigkeit erreicht hat, füllt man sie heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt sie 10 Minuten bei 90° Celsius.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg