Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

C. Fruchtsäfte.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

Kümmelkörnern und 10 g Sternanis in eine Flasche, bindet diese zu, stellt sie in kaltes Wasser und läßt sie 1/2 Stunde kochen. Nachdem die Flasche im Wasser erkaltet, gibt man 2 Pfund geläuterten Zucker dazu, filtriert den Likör in Flaschen und verkorkt diese gut.

18. **Stachelbeerwein.** Die Stachelbeeren werden zerstampft; zu je 11 Kilo Beeren gießt man 18 Liter warmes Wasser und läßt es so 2—3 Tage stehen. Sodann wird der Saft ausgepreßt und zu je 11 Kilo Früchten 6 Kilo Zucker damit vermischt. Man füllt die Mischung in einen Glaskolben und überläßt sie der Gärung. Während derselben sollen die Gefäße gut, jedoch nicht zu fest geschlossen werden, damit die Kohlensäure entweichen, die äußere Luft jedoch nicht zuströmen kann.

19. **Johannisbeerwein.** Die Beeren müssen gut reif sein. Bei überreifen, zumteil faulen Beeren erhält der Wein oft einen Beigeschmack und wird trüb. Je saurer die Früchte sind, umsomehr ist der Saft mit Wasser zu verdünnen. Die Stärke des zukünftigen Weines hängt von der Menge Zucker ab, welcher teils in den Früchten enthalten ist, teils zugesetzt wird. Die Beeren werden zerdrückt und der Saft ausgepreßt. Zu 10 Liter Saft nimmt man 25—30 Liter Wasser und je nachdem man einen Haustrunk, Tischwein, starken Wein oder Likör-Wein haben will, 3, 9, 12, 15 Kilo Zucker. Letzterer wird mit einem Teil des benötigten Wassers aufgelöst und dann mit dem übrigen Wasser und dem Saft gut vermischt, in ein Fäßchen oder einen Glaskolben gefüllt und der Gärung überlassen. Während und nach der Gärung ist die Luft sorgfältig von der Oberfläche abzuhalten (Essigbildung). Sobald der Wein hell geworden ist, wird er auf Flaschen gezogen.

C. Fruchtsäfte.

1. **Johannisbeersaft.** Reife Johannisbeeren werden zerdrückt und 4—5 Tage zugedeckt stehengelassen. Dann wird der Saft ausgepreßt, in Flaschen gefüllt, stehengelassen, bis

er klar ist und durchgeseiht. Auf 1 Kilo Saft nimmt man 1 Kilo Zucker, kocht beides zusammen und schäumt es gut ab. Den abgekühlten Saft füllt man in Flaschen, verkorkt diese gut und bewahrt sie liegend auf.

2. **Erdbeersaft.** Walderdbeeren legt man schichtenweise in einen Steintopf, bestreut jede Schichte ziemlich stark mit feinem Zucker und läßt sie 24—36 Stunden stehen. Hierauf wird der Saft abgepreßt, $^1/_2$ Stunde gekocht und nachdem er verkühlt, in Flaschen gefüllt und aufbewahrt.

3. **Erdbeersaft, roh.** In 1 $^1/_2$ Liter Wasser löst man 40 g Weinsteinsäure auf und gibt dies kochend über 3 Pfund rohe Erdbeeren. Nach 24 Stunden seiht man den Saft durch ein leinenes Tuch und verrührt ihn mit 4 Pfund gestoßenem Zucker, bis sich dieser aufgelöst hat. Dann füllt man den Saft in Flaschen und verkorkt ihn luftdicht.

4. **Himbeersaft.** Die Beeren werden in einer Schüssel zerdrückt, mit einem Tuche bedeckt und zum gären etwa 8 Tage an einen kühlen Ort gestellt und während der Zeit umgerührt, sodann wird der Saft ausgepreßt, nochmals 2 Tage ruhenlassen, bis er obenauf ganz klar ist. Auf $^1/_2$ Liter Saft wird $^3/_4$ Pfund Zucker gerechnet, beides wird zusammen gekocht, bis es dick ist. Während des Kochens wird es gut abgeschäumt und dann in Flaschen gefüllt und gut verkorkt.

5. **Himbeersaft, roh.** 40 g Weinsteinsäure wird in 2 Liter Wasser aufgelöst und aufgekocht; damit werden 3 Liter gelesene Himbeeren übergossen. Man läßt dieses 24 Stunden stehen und seiht den Saft durch ein Tuch. Auf $^1/_2$ Liter Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, gibt dies zusammen in eine Schüssel und läßt den Zucker sich darin auflösen. Alsdann füllt man den Saft in Flaschen bis hoch hinauf, und nach etwa 14 Tagen, nachdem sich obenauf ein Häutchen gebildet hat, werden die Flaschen mit einem Läppchen zugebunden.

6. **Brombeersaft** (auch Johannisbeersaft) kann auf dieselbe Weise zubereitet werden wie Nr. 4 und 5.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. **Quittensaft.** Reife Quitten werden mit einem Tuche abgewischt, mit dem Reibeisen gerieben, durch ein Tuch gepreßt und zugedeckt über Nacht an einen kühlen Ort gestellt. Zu 1/2 Liter hellem Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht beides zusammen, bis es dicklich wird, während man den Saft gut abschäumt. Er wird dann, etwas verkühlt, in Flaschen gefüllt und luftdicht verkorkt.

Das Einmachen der Früchte.

Zum Einmachen sollen nur gute und fehlerfreie Früchte genommen werden und nicht von den ersten, sondern von den späteren, da diese wohlschmeckender und auch süßer sind. Die fertig gekochten Früchte darf man nicht in Messing- oder Kupfergeschirren, in denen sie gekocht wurden, erkalten lassen, da diese Grünspan ansetzen. Sie müssen so heiß als möglich in die dazu bestimmten Gefäße eingefüllt werden, da beim kalten Einfüllen Luft hinein kommt und die Früchte dadurch verderben. Zum Aufbewahren derselben eignen sich am besten Gläser, gutglasierte Töpfe oder Steinguttöpfe. Diese müssen vor dem Gebrauch gut gereinigt und ausgeschwefelt werden. Oder man spült sie mit 90-prozentigem Spiritus aus, zündet diesen in dem Topf an und füllt alsdann, wenn er verbrannt ist, die noch heißen Früchte hinein. Nun läßt man sie, leicht zugedeckt, erkalten und belegt sie dann mit einem dem Gefäße angepaßten, weißen Papier, welches man zuvor mit Rum, Arrak oder Kirschwasser getränkt hat. Zum besseren Konservieren der Früchte ist es zu empfehlen, auf 1/4 Liter des zu gebrauchenden Rum oder dergl. 3 g Salicylsäure aufzulösen, darin das Papier einzutauchen und nachdem es auf den Früchten liegt 1—2 Löffel davon daraufzugießen. Auch Fruchtsäfte, welche mit Zucker eingekocht sind, werden vor Schimmel und Gärung bewahrt, wenn man auf 1 Kilo derselben 1/2 g Sali-