

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

179. Himbeersaft einzukochen

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

179. **Himbeersaft einzukochen.** Die zu Himbeersaft bestimmten Beeren — 10 Pfund Himbeeren liefern ungefähr 3 Liter fertigen Saft — werden auf dem Feuer heiß gemacht und dann in einen losen leinenen Beutel geschüttet, der an einem passenden Orte aufgehängt wird, damit der Saft abtropfen kann (24 bis 36 Stunden). Der abgetropfte Saft wird mit dem erforderlichen Zucker — $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf 1 Pfund rohen Saft — 15 Minuten gekocht, wobei etwa sich bildender Schaum abgenommen wird. Der fertige Saft wird 1 Tag stehen gelassen (aber nicht in dem Kochkessel) und dann in ausgeschwefelte Flaschen gefüllt, die verkorkt oder mit Pergament verbunden werden. Wenn es nicht darauf ankommt, daß der Saft vollständig klar wird, dann gelangt man etwas einfacher zum Ziele, wenn man den Saft nicht ruhig abtropfen läßt, sondern die heißgemachten Beeren durch den Beutel drückt und den erhaltenen Saft sofort zum Einkochen wieder aufs Feuer bringt. In diesem Falle bildet sich beim Kochen reichlich Schaum, den man abzunehmen hat. Er kann zu „roter Grütze“ verwendet werden. Mit dem fertigen Saft wird wie vorhin verfahren. Die in dem Beutel zurückgebliebenen festen Teile der Himbeeren kann man in der Weise verwenden, daß man sie mit Wasser — soviel, daß sie davon im Topfe bedeckt sind — ordentlich durchkocht, nochmals durch den Beutel drückt und die durchgelaufene Flüssigkeit zur Herstellung von „roter Grütze“ benutzt. Auch lassen sich jene Rückstände gut zur Füllung von „Berliner Pfannkuchen“ oder zur Mischung mit eingekochten Kirschen oder Preisel-(Krons)-beeren verwenden. In diesem Falle wird je 1 Pfund Rückstände mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und 1 Pfund Zucker unter stetem Umrühren zusammengekocht. Dabei wird zunächst der Zucker mit dem Wasser klar gekocht, dann werden die Himbeeren hineingeschüttet und noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Der entstandene ziemlich dicke Brei wird in einen Topf getan, welcher andern Tages (nach erfolgter Abkühlung) fest zugebunden wird.

180. **Preiselbeeren einzumachen.** Die Beeren, welche möglichst gleichmäßig rot sein müssen, werden verlesen, gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Auf 5 Liter Beeren nimmt man 2 Pfund Zucker, welchen man gleich mit den Beeren schichtweise in den Kochtopf gibt und zwar, wenn es Stück-(Hut)-Zucker ist, nachdem man ihn in Wasser getaucht hat. Die Beeren werden $\frac{1}{4}$ Stunde kochend erhalten und darauf in Stein-töpfe oder Gläser geschüttet. Andern Tages, wenn die Beeren erkaltet sind, werden sie tüchtig umgerührt oder in andere Gefäße geschüttet, damit sich der Saft mit den Beeren ordentlich mischt, und mit Rumpapier belegt; dann werden die Töpfe zugebunden. Die Beeren brennen leicht an, sie müssen deshalb hin und wieder umgerührt und bei nicht zu starkem Feuer gekocht werden.