

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik**

**Stuttgart, 1930**

Fruchtsäfte und Fruchtweine

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

## Fruchtsäfte und Fruchtweine

### Himbeerjast

Stelle schöne, ausgelesene Himbeeren, in einem Topf zugedeckt, in den Keller, bis sie sich aufwerfen, zerdrücke sie mit einem Holz und presse den Saft der Beeren aus, lasse ihn über Nacht stehen, damit er sich wirft, nimm das oben befindliche Unreine ab, miß den reinen Saft und nimm zu  $\frac{1}{2}$  Liter Saft  $\frac{3}{4}$  Pfund geläuterten Zucker, den man mit dem Saft unter fortwährendem Abschäumen  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen läßt. Bringe ihn dann in eine Schüssel zum Verköhlen und fülle ihn in Flaschen, die vorerst leicht mit Papier zugedeckt und in den Keller gestellt werden. Mehrere Wochen nachher werden die Flaschen mit Korkstöpseln gut gepfropft.

### Himbeerjast ohne Feuer zu bereiten

In 2 Liter frischem Wasser löse man 40 Gramm gereinigte Weinstein-säure auf und übergieße damit 3 Liter Himbeeren. Das läßt man 24 Stunden, ohne darin zu rühren, stehen und seihet dann den Saft durch ein feines Sieb, in das man ein Tuch ausgebreitet hat, durch. Nun mißt man den Saft in eine Schüssel; auf  $\frac{1}{2}$  Liter Saft nimmt man 1 Pfund ganzen Zucker, den man, unter häufigem Umrühren, in dem Saft vollständig zergehen läßt. Nachdem er gut abgeschäumt wurde, füllt man ihn in Flaschen, bindet sie mit einem leichten Mull zu und stellt sie in den Keller. Nach etwa drei Monaten kann man die Flaschen verkorken.

### Johannisbeerjast

Reife Johannisbeeren werden von den Stielen abgezupft, mit einem Holz zerdrückt und wie der Himbeerjast behandelt, nur daß man auf  $\frac{1}{2}$  Liter Saft 1 Pfund Zucker rechnet.

### Erdbeerjast

Nimm auf 1 Pfund Erdbeeren  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, binde eine Serviette auf einen umgekehrten Stuhl, stelle eine Schüssel darunter und schichte die Erdbeeren lagenweise mit Zucker auf das Tuch. Nach etwa 24 Stunden wird aller Saft durchgelaufen sein, worauf man ihn in Flaschen füllt, die man gut verpfropft, mit Bindfaden überbindet und in Wasser und Heu (siehe Dunstobst)  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen und dann erkalten läßt.

### Kirschenjast

Nimm reife, schwarze Kirschen, zupfe sie von den Stielen, stoße sie und stelle sie über Nacht in den Keller. Den anderen Tag presse sie durch ein Tuch, lasse den Saft einige Stunden ruhig stehen und gieße dann das klare davon ab. Zu  $\frac{1}{2}$  Liter Saft nimm 190 Gramm Zucker, ein Stückchen ganzen Zimt und 1 Nelke, setze alles zusammen aufs Feuer und siede es  $\frac{1}{4}$  Stunde



# Kochrezepte aus eigener Erfahrung

(Nur mit Fintentstift beschreibbar)

weine

Tropf zugeleitet, in  
em Holz und presse be  
mit er sich nicht, eine  
in Saft und nimm p  
un mit dem Saft eine  
l. Bringe ihn beim a  
en, die vorerst leicht mit  
Mehrzere Wogen nach  
tropft.

reiten

in geringigte Wörtern  
Des läßt man 24 Stun  
n Saft durch ein Sieb  
lan möge man der Sei  
Dfund ganzen Saft  
in vollständig gepres  
ihn in Flaschen, nicht  
en Keller. Nach drei

abgepresst, mit einem  
t, nur daß man es

, binde eine Seide  
ranter und läßt sie  
ich etwa 24 Stunden  
in Flaschen hält, bis  
in Wasser und sie  
läßt.

Srielen, habe sie gel  
y presse sie durch ein  
presse dann das Blut  
ein Stückchen papier  
nd treibe es  $\frac{1}{4}$  Stunde





lang, schäume es recht gut ab, lasse es erkalten und fülle es in Flaschen, die man nach zwei Tagen zupropft und versiegelt.

### Heidelbeer-saft

Recht reife Heidelbeeren werden rein verlesen, mit einem Holz zerdrückt und über Nacht an einem kühlen Ort zugedeckt stehen gelassen. Den anderen Tag preßt man den Saft durch ein Tuch aus, läßt ihn einige Stunden ruhen und gießt das Klare davon ab. Nun werden auf  $\frac{1}{2}$  Liter Saft 190 Gramm Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde unter fleißigem Abschäumen gekocht, dann 4 Gramm ganzer Zimt und 4 bis 6 ganze Nelken dazu getan, hierauf noch 6 bis 8 Minuten gekocht, Zimt und Nelken herausgenommen, der Saft in einer Porzellanschüssel verkühlt, in Flaschen gefüllt und versiegelt. — Dieser Saft eignet sich vorzüglich zum Färben von Tunken.

### Wacholderbeer-saft

Stoße reife Wacholderbeeren fein, gieße so viel kochendes Wasser darüber, daß es über den Beeren steht, decke den Topf zu und lasse die Beeren  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Hierauf gießt man sie durch ein Tuch, gibt nach Gutdünken Zucker daran und kocht den Saft zu einem dicken Sirup ein.

### Johannisbeerwein

Pflücke auserlesene, reife Johannisbeeren von den Stielen, presse den Saft aus, gib zu  $\frac{1}{2}$  Liter Saft 1 Liter Wasser, tu zuerst Zucker ( $1\frac{1}{2}$  Pfund), der klein zerschlagen sein muß, in Flaschen, dann den Saft darauf, stelle sie an einen kühlen Ort (womöglich in einen trockenen Keller) und rüttle alle zwei Tage darin, bis der Zucker aufgelöst ist. Dann lasse den angesetzten Wein ganz ruhig stehen und bedecke die Flasche mit Leinwand, damit nichts Unreinliches hineinfallen kann. Die Flasche muß ganz voll sein, damit die Gärstoffe sich von selbst herauschieben können; auch muß man etwas Saft ohne Zucker zurückbehalten, um damit in die Flaschen immer etwas nachgießen zu können. Sobald die Gärzeit vorüber ist, was immer 6 bis 8 Wochen dauert, wird der helle Wein in andere Flaschen abgegossen und diese zugepropft. Dieser Wein hält sich vortrefflich. — Wenn man etwas schwarze Johannisbeeren dazu nimmt, wird die Farbe des Weines schöner.

### Stachelbeerwein

Reife Stachelbeeren werden mit einer hölzernen Keule zerquetscht und 3 bis 4 Tage in den Keller gestellt. Darauf wird der Saft ausgepreßt und zu  $\frac{1}{2}$  Liter Saft  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker in einen Topf oder eine Flasche getan. Man läßt den Wein wie den Johannisbeerwein gären, nimmt den Schaum fleißig ab und füllt ihn nach 6 Wochen in Flaschen, die gut gepropft und verpicht in den Keller gelegt werden.