

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

D. Fruchtesäfte

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)

Wasser dick eingekocht sind, gibt man die Beeren dazu und kocht sie ohne zu rühren $\frac{1}{2}$ Stunde. Das weitere Verfahren ist wie bei Nr. 601.

605. Quittenzeltchen.

Nach Nr. 591 zubereitetes Quittenmark wird unter stetem Rühren solange gekocht, bis es sich von der Pfanne löst. Wenn es etwas erkaltet ist, rührt man soviel gestoßenen Zucker darunter, daß sich die Masse in Modell drücken oder ausstechen läßt. Die Zeltchen werden dann an einem warmen, staubfreien Ort oder in abgekühltem Backofen getrocknet und zwischen Papier in Dosen oder Ristchen aufbewahrt. Man kann auch den Zucker, 250 bis 375 Gramm auf 500 Gramm Mark gerechnet, gleich mitkochen, die Masse auf erwärmte Platten oder Kuchenblech, welche mit gutem Pergamentpapier belegt sind, streichen, trocknen lassen, was oft mehrere Wochen Zeit erfordert und hernach zu Zeltchen ausstechen.

D. Früchtesäfte.

606. Himbeerfaßt.

Reife Himbeeren werden zerdrückt, zum Angären 8—10 Tage zugedeckt in den Keller gestellt und inzwischen jeden Tag mehrmals umgerührt, damit sie nicht schimmelig werden. Alsdann preßt man den Saft durch ein Tuch, läßt ihn über Nacht stehen, seihet ihn durch ein feines Sieb, bringt ihn mit 500 Gramm Zucker auf je 500 Gramm Saft gerechnet aufs Feuer, läßt ihn unter stetem Abschäumen solange ziehen, bis sich kein Schaum mehr bildet, füllt ihn erkaltet in Flaschen, pfropft diese fest zu, umbindet die Pfropfen mit Bindfaden und bewahrt den Saft an einem kühlen Ort am besten in einem trockenen Keller im Sand auf. Soll er ganz klar sein, so läßt man ihn an der Sonne destillieren

oder:

Schöne reife Himbeeren werden verlesen und gewogen. Auf 500 Gramm Himbeeren nimmt man 500 Gramm Zucker und $\frac{1}{8}$ Liter Wasser. Zucker und Wasser werden zu dickem Syrup eingekocht, die Himbeeren hineingetan, die Pfanne schnell zugedeckt, die Beeren $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gekocht, ohne zu rühren und durch ein Tuch gefeigt. Der Saft wird dann gleich in saubere Flaschen gefüllt, die aber gut trocken sein müssen, gut verkorkt und wie oben verwahrt. Die Beeren lassen sich mit dem nötigen Zucker zu Marmelade verwenden.

607. Himbeer- und Johannisbeer-saft.

Man nimmt zu 2 Pfund Himbeeren 1 Pfund Johannisbeeren, stellt sie 2—3 Tage in den Keller, preßt den Saft durch ein Tuch, feigt ihn ab und läßt ihn 6—8 Stunden ruhig stehen. Inzwischen wird auf 500 Gramm Saft 500 Gramm Zucker nach Nr. 581 geläutert und solange gekocht, bis er schwer vom Löffel fließt, hierauf der Saft dazugegeben, unter stetem Abschäumen noch etwas gekocht, nach voriger Nummer eingefüllt und aufbewahrt.

oder:

Zu 1 Kilogramm zerdrückte Himbeeren gießt man $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und streut 19 Gramm Weinstein-säure darüber. Nach 24 Stunden läßt man den Saft ohne zu rühren durch ein Tuch ablaufen. Auf 1 Liter Saft nimmt man $2\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, den man sich darin auflösen läßt. Wenn er ganz klar geworden ist, füllt man ihn in geschwefelte Flaschen, welche man nur mit Leinwand zubindet, da die Haut, die sich auf dem Saft bildet, denselben luftdicht abschließt.

Ebenso läßt sich Erdbeer-saft herstellen.

608. Johannisbeer-saft.

Gute, reife Johannisbeeren werden abgebeert, mit der Hand gut zerdrückt, 4—5 Tage in den Keller gestellt,

der Saft durch ein Tuch gepreßt, mit Zucker 500 Gramm auf 500 Gramm Saft nach Nr. 606, gekocht, eingefüllt und aufbewahrt

oder:

Man gibt in eine Schüssel die abgezapften Beeren und auf je 3 Pfund 42 Gramm Weinsteinsäure und 1 1/2 Liter sprudelnd kochendes Wasser und läßt es 24 Stunden stehen. Hierauf wird der Saft durch ein Tuch abgeseiht, ohne die Beeren zu zerdrücken und in den Saft 5 Pfund Kristallzucker langsam eingerührt, bis er sich vollständig aufgelöst hat, worauf man ihn in Flaschen füllt und mit einem Leinwandläppchen zubindet.

609. Brombeerfaft.

Wird nach Nr. 606 zubereitet.

610. Kirschenfaft.

Reife, schwarze Kirschen werden abgezapft, in einem Mörtel mit den Kernen verstoßen, einige Tage an einen kühlen Ort gestellt und nach Nr. 606 weiter behandelt.

611. Heidelbeerfaft.

Heidelbeeren werden gut zerdrückt, einige Tage stehen gelassen, durch ein Tuch gepreßt, der Saft durchgeseiht, auf 1/2 Liter Saft 500 Gramm Zucker gegeben, nach Nr. 606 gekocht, eingefüllt und aufbewahrt.

612. Birnenfaft oder Birnenhonig.

Süßer, frischgekelterter Birnenmost, jedoch ohne Wasser, wird unter öfterem Rühren gekocht, bis er dicklich vom Löffel fließt.