

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Johannisbeersaft

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

weise in das Tuch geben. Rhabarber läßt sich mit fast allen Früchten verwenden.

Bei Apfel, Birnen und Trauben darf kein Wasser zugesetzt werden, nur bei säurehaltigen Früchten, wie Johannisbeeren, Brombeeren, Holunder, Rhabarber. Hauptsache ist Pünktlichkeit, Reinlichkeit und rasches Arbeiten.

Johannisbeersaft.

25 Pfd. Beeren werden durch den Wolf gedreht. Auf jeden Liter Mark ist 1 Liter Wasser zuzufügen und durch ein Tuch auszupressen. Auf 1 Liter Mischung werden etwa 60 g Zucker in eine Schüssel gegeben und der Saft durch ein Tuch einlaufen lassen. (Man befestigt das Tuch hierfür am besten an einem umgestürzten Küchenhocker.) Man rührt den Saft gut durch und füllt ihn in Flaschen, wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist. Die Flaschen werden im Wasserbad auf 85° erhitzt, die abgebrühten Korken aufgesetzt, mit Wasserglas abgeschlossen und liegend im Keller aufbewahrt. Hat man Gummikappen statt der Korken, so müssen die Flaschen ganz bis oben gefüllt sein. Die Flaschen mit Gummikappen werden stehend aufbewahrt. Dieses Verfahren kann auch ohne Zucker angewendet werden.

Fruchtmilchgetränke.

Die erste Vorbedingung für diese Getränke ist, daß sie bei der Herstellung recht kalt gemischt und tüchtig geschlagen werden, damit die leicht eintretende Flockung verhindert wird. Diese Milchmischgetränke werden auch gerne von denen genommen, die sonst Milch nicht vertragen oder nicht gerne trinken.

In $\frac{1}{4}$ Liter sehr kalte Milch wird $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Liter Saft solange geschlagen, bis beide Flüssigkeiten ganz vermennt sind.

Erdbeer- oder Johannisbeermilch.

Man quirlt die Bestandteile miteinander, bis das Getränk schaumig gebunden ist. — Reife, gewaschene Erdbeeren zupft man ab, zerkleinert sie, gibt etwas Zucker daran und mengt die kalte Milch darunter. Johannisbeeren werden gewaschen, entstielt und etwas zerdrückt.

13. Teil:

Verschiedenes

Kräuterkäse.

Man knetet Rahmkäse durch und vermennt ihn mit etwas pulverisiertem Thymian und nach Belieben Rosmarin. Verwendet man frische Gewürze, so werden diese zuerst etwas getrocknet und der Käse