

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Deutscher Tee fermentiert

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

Deutscher Tee fermentiert.

Zu Tee können die Blätter von Brombeeren, Himbeeren und Erdbeeren gesammelt werden. Man kann auch etwas schwarze Johannisbeer- oder Heidelbeerblätter mitverwenden. Beim Pflücken der Blätter achte man darauf, daß sie nicht vom Mehltau befallen sind. Die frisch gepflückten Blätter werden im Schatten getrocknet. Der Tee muß vollständig trocken sein und muß fest in eine Blechdose eingedrückt werden, damit sich eine Gärung entwickelt. In der gut verschlossenen Dose bleibt der Tee mindestens 8 Wochen stehen. Während dieser Zeit darf die Dose nicht geöffnet werden. Der deutsche Tee wird wie echter Tee zubereitet. Nach Belieben kann man getrocknete Apfelschalen, Lindenblüten, Pfefferminz oder Melisse darunter verwenden, aber erst beim Gebrauch zugeben.

12. Teil: Fruchtsäfte

Süßmost ist Obst in flüssiger Form.

Unter flüssigem Obst versteht man unvergorenen Fruchtsaft ohne jeden Zusatz von Chemikalien. Der Zusatz jeder künstlichen Säure zum Zwecke der Haltbarmachung ist zu verwerfen. Die Obstsäure dient dem Aufbau des Körpers, die künstliche Säure aber dem Abbau.

Dampfensaften im Haushalt.

Ein einfaches Verfahren zur Saftgewinnung ist das Dampfensaften. Hierzu sind keine besonderen Geräte nötig. Man verwendet einen handbreit mit Wasser gefüllten Sterilisiertopf oder gut gereinigten anderen Topf. Auf einen Drahtuntersatz, Bügelrost oder umgestülpten, tiefen Teller gibt man eine etwas engere Schüssel zum Aufnehmen des Saftes. Etwa 5—6 Pfd. Früchte werden gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. Johannisbeeren werden nur entstielt, wenn man den Rückstand noch zu Marmelade verwenden will, ebenso Erdbeeren und Himbeeren. Ein 80 cm großes Seihtuch, am besten Nesselgewebe, wird durch heißes Wasser gezogen und in eine weite Schüssel ausgebreitet. Dann gibt man die Früchte nebst Zucker lagenweise auf das Tuch. Man rechnet etwa 50 g Zucker auf 1 Pfd. Früchte. Die unterste und oberste Lage muß Obst sein. Äpfel und Birnen brauchen keinen Zuckerzusatz. Diese werden ungeschält zerkleinert. Über das Obst legt man einen Bogen Pergamentpapier zum Auffangen des Kondenswassers. Nun legt man den Deckel auf und bindet die Zipfel des Tuches über dem Deckel zusammen. Benützt