

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

C. Fruchtpasten

urn:nbn:de:bsz:31-34718

Die hier angegebenen Zuckermengen werden mancher Hausfrau zu gering erscheinen, da sie bisher an einen größeren Verbrauch gewöhnt war, doch ein Versuch zeigt, daß solch Mus viel angenehmer und natürlicher schmeckt als mit reichlicher Zuckermenge zutat.

Bei genügendem Eindicken ist die Haltbarkeit sicher. Das Mus muß oben eine feste Decke haben und darf keinen Saft austreten lassen. Sollte dies doch einmal der Fall sein, so muß das Mus unter fortwährendem Rühren noch einmal stark durchgekocht werden.

C. Fruchtpasten

entstehen, indem man Mus noch weiter eindickt, bis der Rührlöffel stehen bleibt. Man bevorzugt zur Pastenherstellung solche Früchte, die nicht allzu saftreich sind, oder man entzieht ihnen einen Teil des Saftes.

Zur Pastenbereitung sind am besten zu verwenden, geordnet nach ihrer Eignung für diesen Zweck:

| | |
|----------------|-------------|
| Apfel, | Pflaumen, |
| Quitten, | Kirschen, |
| Birnen, | Sagebutten. |
| Preiselbeeren, | |

Apfel, Quitten und Birnen werden, wie bei dem betr. Mus angegeben, mit möglichst wenig Wasser zerkoht, durchgetrieben und das Mus eingedickt, wobei nur wenig Zucker beigelegt wird, da die Pasten, wenn sie einige Zeit liegen, immer süßer schmecken als das frische Mark; bei süßen Äpfeln genügen 50—75 g Zucker auf das Pfund Mark, mehr saure erfordern bis zu $\frac{1}{4}$ Pfund. Bei sehr saftreichen Äpfeln läßt man die weichgekochte Frucht auf einem Tuche erst etwas Saft durchtropfen und dickt nur das Mark ein.

Diese drei Fruchtarten lassen sich untereinander mischen, bei Birnen ist eine Mischung mit Äpfeln oder mit Preiselbeeren anzuraten.

Pflaumen und Kirschen werden entsteint, durch die Hackmaschine getrieben und, nachdem das Mus kocht, ein Teil des Saft-

tes fortgenommen. Süße Kirschen erfordern keinen Zucker, saure und Pflaumen eine Zutat von 75—100 g auf das Pfund Mark.

Preiselbeeren kocht man so an, wie unter Mus beschrieben, schüttet sie auf ein Tuch und verwendet den ablaufenden Saft als solchen oder zu Gallert. Das Mark reibt man durch ein Haarsieb und dickt es mit Zucker ein, 200 g auf 1 Pfund Mark.

Sagebuttenmark, wie bei Mus Nr. 596 gewonnen, mischt man mit ein Viertel Apfelmarmelade und gibt Zucker wie bei Preiselbeeren dazu.

Das genügende Eindicken ist Bedingung zur Haltbarkeit der Pasten. Das Mark muß sich vom Boden ablösen, und der Löffel darin stehen bleiben. Fortwährendes Rühren während des Eindickens ist nicht zu vergessen.

Man streicht die Paste reichlich zweifingerhoch auf Pergamentpapier, trocknet sie an der Luft oder im lauen Ofen und wendet sie nach einiger Zeit um. Sie wird, in Pergamentpapier eingewickelt, trocken und kühl aufbewahrt und beim Gebrauch in Vierecke geschnitten.

Es sei hierbei noch bemerkt, daß solche Fruchtpasten eine willkommene „Liebesgabe“ für unsere Feldgrauen sind. Man streicht die Masse gleich in nicht zu hohe, mit Pergament ausgelegte Feldpostkästchen, stürzt sie aus, nachdem sie fest geworden ist und läßt sie ringsum trocken werden, ehe man sie in den Kästchen verschickt.

614. Quittenbrot

ist eine besondere Art Paste, bei der man unter das Mark noch gehackte Mandeln oder Haselnüsse gibt.

In gleicher Weise wird

615. Sagebuttenbrot

bereitet.

D. Gallert (Sulz, Gelee)

stellt man aus Fruchtensaft her. Da hierzu reichlich Zucker unerlässlich, beschränken wir uns zurzeit auf solche Früchte, die ein besonders festes Gallert geben und kochen nur kleine Mengen davon, hauptsächlich für Kranke und Genesende.