

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten**

**Birke, Käthe**

**Karlsruhe, [1917]**

D. Gallert (Sulz, Gelee)

**urn:nbn:de:bsz:31-34718**

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.

Aus diesen Gründen sind nur die nachstehenden 5 Arten angegeben, die Anführung schwer gelierender Früchte wie Erdbeeren, Himbeeren, aber unterlassen.

### 616. Apfelgallert.

Das schönste Gelee von wundervollem Aroma und goldig-röthlicher Farbe erhält man, wenn man einen Teil Wild-(Holz-)äpfel mitverwenden kann. Die Äpfel werden ungeschält, nur gewaschen und zerschnitten, mit wenig Wasser weichgekocht und auf ein Tuch zum Ablaufen geschüttet. Will man nur Gallert gewinnen, so preßt man die Rückstände fest aus, nachdem das Durchtropfen aufgehört hat; dann muß man den Saft beim Kochen sorgfältig schäumen, d. h. allen aufsteigenden dicken Schaum, der sich am Rande ansetzt und das Unreine enthält, fortnehmen.

Im anderen Falle verwende man das auf dem Tuche Zurückbleibende zu Mus oder Paste.

Der Saft wird gewogen, auf jedes Pfund Saft 350 g, bei sauren oder Falläpfeln 25—50 g mehr Zucker dazu gegeben, unter Abschäumen bis zur Geleeprobe gekocht, d. h. bis ein Tropfen, auf einen kalten Teller gebracht, schnell fest wird oder, in Wasser tropfen gelassen, nicht mehr zerfließt.

Noch heiß in Gläser füllen und nach dem Erkalten zubinden.

Zu beachten ist, daß alle für Gelee bestimmten Säfte vor dem Auspressen gekocht werden müssen, damit das in Schalen und Kernen sitzende Pektin (der Gallertstoff) gelöst wird. Roh gepreßte Säfte gelieren schwer, öfter garnicht. Gelee muß stets auf flottem Feuer schnell eingedickt werden, da man bei zu langsamem Feuer nicht Gallert, sondern eine Art Sirup erhält.

Überreife Früchte geben zwar viel Saft, aber kein Gelee, können deshalb für letzteren Zweck nicht genommen werden.

### 617. Johannisbeergallert.

Die aufgekochten Beeren läßt man durchtropfen, mit oder ohne Pressen.

An Zucker rechnet man auf 1 Pfund Saft 400 g.

### 618. Gallert aus schwarzen Johannisbeeren.

Die Beeren werden aufgekocht, gepreßt und, unter sauberm Abschäumen, mit gleichem Gewicht Zucker wie Saft gekocht.

### 619. Preiselbeergallert.

Die Beeren werden aufgekocht und abtropfen gelassen (Mark zu Paste) oder ausgepreßt. Mit 350 bis 400 g Zucker auf 1 Pfund Saft einkochen.

### 620. Quittengallert.

Die Vorbereitung und Kochen ist ebenso wie bei Apfelgallert. Zucker 450 g auf 1 Pfund Saft.

## E. Fruchtsäfte.

Die Herstellung der Säfte geschieht auf zweierlei Art: 1. durch Auspressen der rohen Frucht mittels einer Presse, 2. durch Aufkochen und Durchtropfen. Zu letzterem Zweck nimmt man bei kleinen Saftmengen einen spitzen Beutel aus lose gewebtem Stoff, näht 2 Henkel an und hängt mit diesen den Beutel an 2 Stöcke, die über ein hohes Gefäß gelegt werden. Bei größeren Mengen kippt man einen Stuhl auf den Küchentisch, befestigt ein starkes, festes Leintuch mit den 4 Zipfeln an den 4 Stuhlbeinen und schütet das Obst auf dieses Tuch. Durch die Schwere des Fruchtmarkes sickert der Saft hindurch; das Mark wird dann noch bis auf die trockenen Rückstände ausgepreßt.

Das Klären des Saftes geschieht ebenfalls auf zwei Arten.

Will man die Säfte ohne Zucker sterilisieren, so läßt man den Saft durch ein feines Tuch laufen oder, wenn man ihn ganz besonders klar haben will, nimmt man 2 Sehtücher mit einer Zwischenlage von Filtrierpapier, das öfter zu erneuern ist. Der Saft wird dann gleich in Patentflaschen gefüllt, doch nur so weit, daß der Flaschenhals frei bleibt, und die verschlossenen Flaschen im Wasserbad (siehe Seite 196) bis ans Kochen gebracht und so 25 bis 30 Minuten erhalten.