

Der Süssmost in der Küche

Autor(en): **Tschiffely, D.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Schule**

Band (Jahr): **23 (1937)**

Heft 21: **Erziehung zur Nüchtheit!**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-538317>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Der Süssmost in der Küche

Der Süssmost sollte als nahrhaftes, schmackhaftes und bekömmliches Getränk noch grössere Beachtung finden. In ihm bleiben während des ganzen Jahres alle wertvollen Bestandteile des Obstes erhalten. Besonders im obstarmen Frühling und Vor-sommer wissen wir den Süssmost wegen seines Gehaltes an Fruchtzucker und lebens-wichtigen Ergänzungsstoffen zu schätzen.

In der Küche bietet der Süssmost eine wertvolle Bereicherung des Speisezettels, Süssmostgerichte, wie Süssmost und Frucht-gelée, Süssmostcrème, Schaumsauce und andere, sind in der heissen Jahreszeit sehr erfrischend und zugleich nahrhaft und leicht verdaulich. Wenn im Frühling unser Obst etwas trocken wird und an Geschmack ein-büsst durch die lange Lagerung, werden wir stets den rohen und gekochten Früchtespei-sen Süssmost beifügen zur Verbesserung des Geschmackes und zur Erhöhung des Nährwertes.

Neben der Milch sollte Süssmost das täg-liche Getränk sein für jedes Lebensalter vom Kleinkind an bis ins hohe Alter. Süssmost gibt gesundes Blut, spendet Lebenskraft und Frische.

S ü s s m o s t r e z e p t e.

Früchtekaltschale.

- 3 dl Süssmost (1 Tasse)
- 3 Löffel Zucker
- 3 Äpfel, fein gescheibelt
- 1—3 Orangen, fein gescheibelt
- 1—3 Bananen, fein gescheibelt
- 3 Löffel sauren oder süssen Rahm
- 1—2 Löffel geriebene Nüsse, Haselnüsse oder Mandeln

alles wird gut vermischt, mit den geriebenen Nüssen bestreut und frisch gegessen. Statt Orangen und Bananen eignen sich sehr gut: Birnen, Tomaten, Beeren, Obst.

Rohe Früchtespeise:

- 1 Tasse geriebener Zwieback oder Brösmeli

$\frac{3}{4}$ Tasse Süssmost

4—6 Löffel Nüsse

Früchte, wie sie die Jahreszeit bietet.

Man gibt in eine Glasschale eine dünne Schicht in Süssmost aufgeweichte Brösmeli, streut Nüsse darauf und belegt diese mit gezuckerten Früchten (Äpfel, Birnen etc., fein gescheibt), dann wieder Brösmeli, usf., bis alles aufgebraucht ist. Die Speise wird festgedrückt, mit Süssmost besprengt und eine halbe Stunde stehen gelassen.

Paffenmocken:

250 g Brot, Einback oder Weggli

2 dl Süssmost

Zucker, Zimt

1—2 Eier

Backfett

Das Brot wird in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben ge-schnitten. Die Scheiben werden ganz kurz in Süssmost getaucht, in Zucker und Zimt gewendet, in zerklopftes Ei getaucht und in Fett gebacken. Sie werden mit heissem ge-zuckertem Süssmost oder Glühmost über-gossen und sofort serviert.

Süssmostküchli:

350 g Mehl

2—3 Eier

2 Löffel Zucker

1 Tasse Süssmost

1 Messerspitz Backpulver

Backfett

Streuzucker

Das Mehl wird mit dem Süssmost, Eiern, Zucker und Backpulver zu einem Teig in der Dicke eines Knöpfleteiges angerührt, gut geklopft und eine Stunde ruhen gelassen. Der Teig wird löffelweise in heisses Backfett gegeben, die Küchli braun gebacken, mit Zuk-ker bestreut und heiss serviert. Man gibt gekochtes Obst oder eine Schaumsauce dazu.

Süssmostcrème:

$\frac{3}{4}$ Lt. Süssmost

3—4 Eier

1 Teelöffel Maizena

Saft und Schale von einer Zitrone

100—150 g Zucker (3—5 Löffel)

Alle Zutaten werden gut miteinander verrührt, in die Pfanne gegeben und unter tüchtigem Schwingen zum Sieden gebracht, dann angerichtet und während dem Erkalten von Zeit zu Zeit gerührt.

Schaumsauce:

2 Eier

2 dl Süssmost

70 g Zucker (3 Löffel)

Saft und Schale von einer halben Zitrone.

Alle Zutaten werden in die Pfanne gegeben, gut verrührt und unter fortwährendem Schwingen auf mässigem Feuer einmal aufgekocht, dann sofort angerichtet. Die Schaumsauce wird warm zu Puddings oder als Einzelgericht serviert, ist aber auch kalt sehr gut.

Schaumköppli:

Zutaten wie oben.

3—4 Blatt Gelatine (oder Gelfrut, Opekta, Pektin)

Die Gelatine legt man in kaltes Wasser bis sie nicht mehr knistert, drückt sie gut aus und löst sie in 5 Löffel lauwarmem Wasser auf. (Gelfrut, etc. nach beigelegter Vorschrift.) Sie wird der fertigen Schaumsauce beigelegt, nachdem diese vom Feuer genommen wurde. Diese Masse wird in eine ausgespülte Form gegossen und 1—3 Stunden an der Kälte stehen gelassen. Zum Stürzen wird die Form rasch in heisses Wasser getaucht.

Süssmostgelée:

$\frac{1}{2}$ Lt. Süssmost

100 g Zucker (4 Löffel)

Saft von einer Zitrone

$3\frac{1}{2}$ Blatt weisse Gelatine

3 Blatt rote Gelatine

5 Löffel Wasser

(Statt Gelatine kann auch Gelfrut etc. genommen werden.)

Süssmost, Zucker und Zitronensaft werden stehen gelassen, bis der Zucker gelöst ist (event. an der Wärme) Gelatine behandeln wie in obigem Rezept. Sie wird durch ein Sieb in den Süssmost gegossen, gut damit vermischt, in Glasschalen gegossen und die Masse an der Kälte fest werden gelassen (im Sommer über Nacht, im Winter ca. 3 Stunden). Bei Verwendung von Gelfrut etc. verfähre man nach den beigelegten Geléerezepten. Man serviert Schlagrahm oder eine dünne Vanillecrème dazu.

Fruchtgelée:

Zutaten wie zu Süssmostgelée.

Früchte, wie sie die Jahreszeit bietet.

In eine Glasschale geben wir fein gescheibtes, leicht gezuckertes Obst (Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Trauben, Orangen, Bananen, Melonen etc. oder Beeren, auch alle Arten sterilisiertes Obst). Der Fruchtsaft wird abgegossen und so viel Süssmost beigelegt, dass wir $\frac{1}{2}$ Lt. erhalten. Damit bereiten wir eine gleiche Masse wie zu Süssmostgelée, giessen sie über die Früchte und lassen sie fest werden.

Süssmostkuchen:

WaadtländerSpezialität (gâteau au raisiné)

Beliebiger Kuchenteig

1 Liter Süssmost

1 gehäufelter Löffel Mehl

1 Tasse Milch

1 Prise Salz

1 Stückli Butter

1—2 Eier

Der Süssmost wird 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht, bis er braunrot ist. Das Mehl wird mit der Milch glatt angerührt und aufgekocht, Salz, Butter, Eier und der eingedickte Süssmost beigelegt. Ein Kuchenblech von 30—40 cm Durchmesser wird mit Kuchenteig belegt und die ausgekühlte Masse darauf gestrichen. Backzeit 30—40 Min. Der Kuchen kann mit Zucker bestreut werden. Statt Süssmost einzukochen kann man Pomol verwenden.

Süssmostgetränke.

Glühmost:

- 3—4 Löffel Zucker
- 1 Liter Süssmost
- $\frac{1}{2}$ Zimmtstengel
- $\frac{1}{2}$ Zitrone in dünne Scheiben geschnitten
- 3—4 Nelken

Alle Zutaten zusammen zum Sieden bringen, sieben und heiss servieren. Wenn statt Süssmost Pomol verwendet wird, muss auf $\frac{1}{3}$ Liter Pomol $\frac{2}{3}$ Liter Wasser zugegeben werden.

Silvesterbowle:

- $1\frac{1}{2}$ Liter Süssmost
- 250 g Zucker
- Saft von 4 Orangen
- Saft von 2 Zitronen
- $\frac{1}{2}$ Zimmtstengel
- 3—4 Nelken
- $1\frac{1}{2}$ Liter Schwarztee

Alle Zutaten zusammen aufkochen, sieben, mischen mit dem Schwarztee und heiss servieren.

Eiersüssmost:

- 2 Eier oder 3 Eigelb
- 1—2 Löffel Zucker
- 1 Tasse Süssmost
- 2 Löffel Himbeersaft, beliebigen Fruchtsaft oder Sirup

Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone

1 Tasse Wasser

Alle Zutaten werden gut verrührt und auf dem Feuer geschlagen bis zum Sieden, dann sofort angerichtet. Der Eiersüssmost wird heiss getrunken.

Süssmost für Kranke.

Eiersüssmost für Kranke als Kräftigungsmittel:

- 1 Eigelb schaumig rühren mit
- 1 Löffel Zucker
- $\frac{1}{2}$ Tasse Süssmost wird löffelweise dazugegeben

Das Getränk kann, wenn nötig, im Wasserbade leicht erwärmt werden.

Rahm mit Süssmost (Nach Ragnar Berg):

Kräftigungsmittel für Fiebernde, Schwere Kranke.

- $\frac{1}{2}$ Tasse süßen Rahm
- $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Tasse Süssmost
- 1 Löffel Honig und Zucker

Rahm und Süssmost werden gut verrührt. Zum Süssen gibt man Honig oder Zucker bei, den man noch gut verrührt.

Fiebertrank (ärztlich sehr empfohlen):

Süssmost wird mit $\frac{1}{3}$ Mineralwasser verdünnt.

Wirkt ernährend, belebend und durststillend.

Bern.

D. Tschiffely,
Haushaltungslehrerin.

Volksschule

Nüchternheitsunterricht auf der Oberstufe

Ueber die ernste Bedeutung der Alkoholfrage kann kein Zweifel herrschen; wir setzen sie deshalb als zugegeben voraus. — Die Unfallstatistik erwähnt aus den 15 grössten Schweizerstädten den Tod jedes zehnten Verunfallten verursacht durch Alkoholismus; der vierte Teil unserer männlichen Irren sind Alkoholiker; aus den Trinkern rekrutiert sich die grösste Zahl der allergefähr-

lichsten Verbrecher. Armut und Familienzwistigkeiten entspringen in vielen Fällen dem Alkoholgenuss. Leicht liessen sich die Beispiele mehren, aber ich komme darauf nicht zurück. Jeder vernünftige Mensch wird ohne Zögern erkennen und zugeben, dass der Alkoholismus ein soziales Problem von höchster Bedeutung ist.

Uns aber beschäftigt hier eine speziellere