Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das Pfund Zucker höchstens 9 kr. oder 2 gr. oder äußerst einfache und faßliche Anweisung, wie jede Hausfrau sich in ihrer Küche den Bedarf ihres Zuckers um diesen Preis selbst bereiten kann

Freiburg i. Br., 1837

3. Zubereitung der Runkelrüben.

urn:nbn:de:bsz:31-56237

Visual Library

sichtigt. Kann man sie nicht gleich nach der Erndte verbrauchen, so legt man sie am besten auf einen Haufen, im Schutz vor Regen, und bedeckt sie mit acht Zoll Erde, wodurch sie am wenigsten an Saft verlieren.

Die Zeit der Erndte ist nach dem Klima und dem Wetter verschieden, fällt aber gewöhnlich in den September und October.

3.

Zubereitung der Runkelrüben.

Ist man entschlossen seinen Zucker zu bereiten, und hat Alles dazu vorbereitet, so fange man des Morgens frühe an, und richte sich so ein, daß die ganze Operation ohne alle Störung statt haben kann; denn jede Unterbrechung ist nicht ohne Nachtheil, und bedingt oft das Gelingen oder Mißlingen des Ganzen. Auch die Wahl der Zeit und des Wetters berücksichtige man, und wähle in erster Beziehung von

Mitte September bis Mitte October, und in der andern einen schönen hellen Tag.

Man beginnt nun damit die Runkelrüben recht rein in frischem Wasser zu waschen, um alle Unreinlichkeit davon zu entfernen. Ist dieses geschehen, so schneidet man mit einem Messer alle die harten Theile, woran die Blätter befestigt waren, hinweg. Darauf bringt man sie auf breite und scharfe Reibeisen, und reibt sie, und zwar so schnell dieß immer möglich ist, damit der Saft nicht länger als höchstens 3 bis 4 Stunden stehe, ehe er in den Kessel kommt. Am besten reibt man die Rüben in sehr reinen hölzernen Geschirren, doch kann man sich dazu auch irdener Schüsseln bedienen.

4.

Gewinnung des Saftes.

Ist ein Theil der Rüben zerrieben, so thut man die ganze Masse in ein reines,