

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Die Herstellung von Rübensirup

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

Quittenbrot oder Quittenpaste.

Die Quitten können grün vom Baum verwendet werden, dann werden die Pasten weiß. Will man sie gelb haben, so müssen die Quitten etwa 10 Tage gebrochen sein. Sollen die Quittenpasten rot sein, so kann man die Quitten erst Mitte Dezember verwenden. Dann ist das Obst gut nachgereift, auch sehen die roten Pasten sehr schön aus. Man reibt die Quitten mit einem Tuch gut ab, schneidet sie in dünne Stücke, entfernt das Kerngehäuse und stellt sie mit soviel Wasser auf, daß sie gerade bedeckt sind. Nun kocht man sie vorsichtig weich und läßt die Brühe noch etwas einkochen. Alsdann streicht man die Masse durch ein Haarsieb. Auf 1 Pfd. Quitten rechnet man 1 Pfd. Zucker und $\frac{1}{5}$ Liter von dem übrigen Saft. Man läßt den Zucker mit der Brühe kochen, gibt die Quitten hinzu und läßt das Mark unter öfterem Umrühren etwa $1\frac{1}{2}$ Std. langsam kochen. Ist die Masse steif, so gibt man sie fingerdick auf eine Tortenplatte, streicht sie oben glatt und läßt sie mit Pergamentpapier abgedeckt in einem warmen Raum etwa 14 Tage stehen. Alsdann schneidet man etwa 3 cm große Quadrate aus oder sticht kleine Förmchen ab, wendet sie in Grießzucker um und bewahrt sie in einer Keksdose auf. Sie sind besonders als Weihnachtskonfekt geeignet.

Speisekürbis.

Der Kürbis wird geschält, die Kerne herausgenommen und in fingerlange Stückchen geschnitten. Diese legt man 3 Std. in Weinessig, so daß sie ganz mit Flüssigkeit bedeckt sind. Hierauf läßt man sie auf einem Sieb gut abtropfen. Auf 2 Pfd. Schnitze läutert man 1 Pfd. Zucker in dem Essig, gibt die Schnitze nach und nach hinein und läßt sie kochen, bis sie klar sind. Zur Würze gibt man Nelken und Zimt zu. Man füllt die Schnitze in den Topf, läßt den Saft noch etwas einkochen, gießt ihn darüber und bindet nach dem Erkalten den Topf gut zu. Die reifen Früchte des Kürbis, welche bis zum Eintreten stärkerer Fröste im Freien liegen bleiben sollen, lassen sich an einem trockenen und frostfreien Orte den ganzen Winter aufbewahren. Man kann den Kürbis auch mit Essig und Gewürz wie Gurken einmachen.

Die Herstellung von Rübensirup.

Wer sich Rübensirup machen will, kann diesen aus der Zuckerrübe sowohl wie aus der Runkelrübe gewinnen. Man schneidet den Rüben den grünen Kopf ab, wäscht und bürstet sie gründlich. Alsdann schabt man die Rüben mit einem Messer. Die Rüben werden zerkleinert und mit soviel Wasser beigestellt, daß sie mit Flüssigkeit bedeckt sind. Hat man nur einige Rüben zur Verfügung, so können diese zerkleinerten Stücke noch durch die Rohkostmaschine gedreht werden. Bei einem größeren Quantum empfiehlt es sich, die Rübenschnitzel auf

einer Obstmühle zu mahlen. Man kocht die Rübenmasse mit Wasser bedeckt solange, bis die Schnitzel weich sind. Nun wird der Saft ausgepreßt. Hat man keine Fruchtpresse zur Verfügung, so füllt man den Brei in einen groben, gut durchlässigen Beutel und drückt den Saft mit den Händen aus. Der ausgepreßte Saft wird am besten in einer eisernen Kasserolle zu Sirupdicke eingekocht. Von Zeit zu Zeit rührt man die Masse auf, damit der Saft nicht überkocht, da er stark schäumt. Der Schaum darf keineswegs abgeschöpft werden. Von der Runkelrübe oder Futterzuckerrübe gibt es verschiedene Sorten. Man kennt weiße, gelbe und rote Arten. Der Rückstand bei der Sirupkocherei wird in der Bratröhre getrocknet und kann zur Kaffeebereitung als Ersatz für Zichorie Verwendung finden.

Tomatenmark.

Gut reife Tomaten werden gewaschen, in Stücke gebrochen, ohne Wasser beigestellt und kurz aufgekocht, damit man sie durchtreiben kann. Das Mark wird alsdann in gut gereinigte Flaschen gefüllt, im Wasserbad auf 90° erhitzt und 15 Min. sterilisiert. Unterdessen werden die Korke abgebrüht, die Flaschen vorsichtig eine nach der anderen herausgenommen, verkorkt (Fenster schließen) und in einen Korb mit Tüchern umwickelt gelegt. Nach einiger Zeit überzieht man die porösen Korke mit unverdünntem Wasserglas. Sind die Flaschen nach dem Erhitzen zu voll, so muß noch etwas Mark abgeschüttet werden, so daß der Flaschenhals fingerhoch frei ist, da sonst die Flaschen springen. Man kann die Flaschen auch vor dem Kochen schon verschließen. Wird das Mark offen sterilisiert, so müssen die Flaschen, nachdem die Korke aufgesetzt sind, umgestürzt in den Korb gelegt werden, damit der Flaschenhals noch keimfrei gemacht wird. Wünscht man das Tomatenmark besonders dick, so schneidet man die Tomaten beim Vorrichten einmal durch und drückt den Saft etwas aus. Auf diese Weise erhält man ein dickeres Mark. Der ausgepreßte Saft kann zu Suppen verwendet werden.

Tomatenmark, 2. Art.

Die gewaschenen Tomaten werden in Stücke gebrochen und durch die Fleischmaschine gedreht, in gut gereinigte Flaschen gefüllt und wie oben weiter behandelt. Beim Gebrauch kann man die Tomaten durch ein Haarsieb streichen, damit die Kerne entfernt werden.

Grüne Tomaten.

Kleine, grüne Tomaten werden in Wasser weich gekocht, so daß sie sich mit einem Hölzchen leicht durchstechen lassen. Dann läßt man sie gut abtropfen, übergießt sie mit Weinessig und läßt sie über Nacht stehen. Man gibt sie hernach zum Abtropfen auf ein Sieb. Auf 3 Pfd. Tomaten rechnet man 1 Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, Zimt