

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Quittenbrot oder Quittenpaste

[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