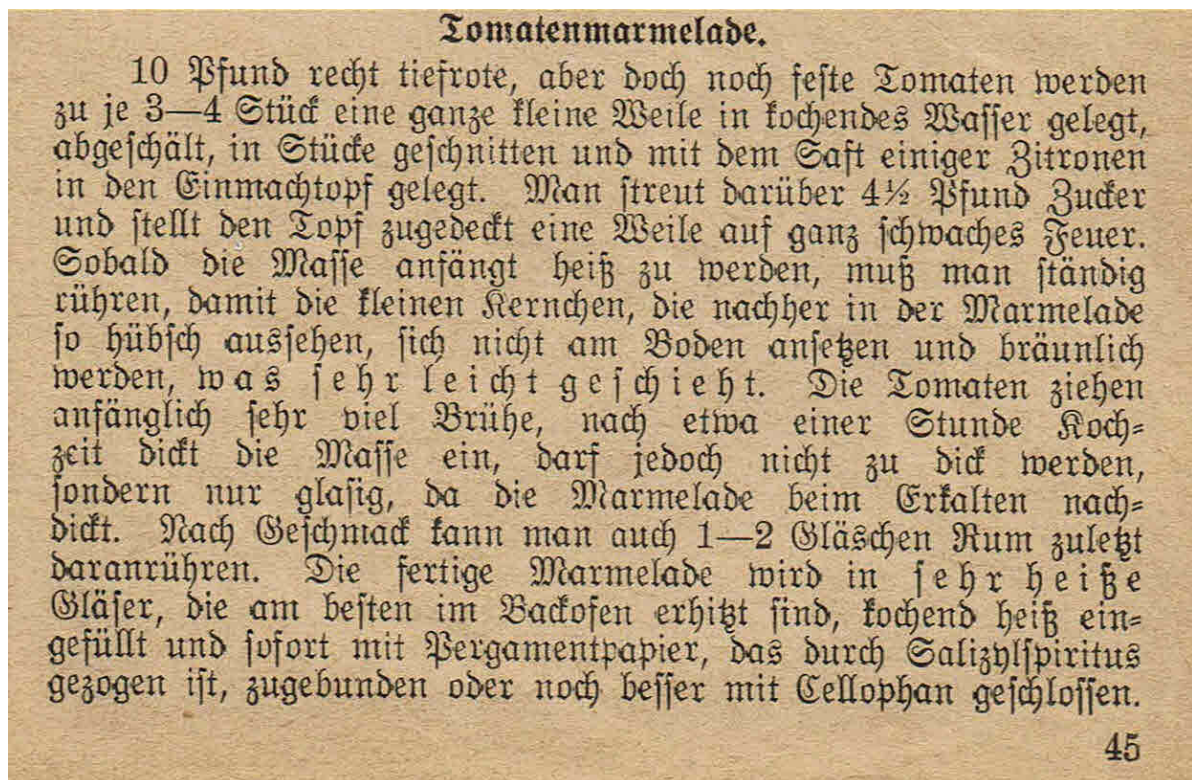


Alte Rezepte – Geschichte aus der Küche

In der Märzausgabe 2022 der „Neuen Dölauer Zeitung“ erging ein Aufruf an die Leser der Zeitung in deren Bücherregalen nach alten Kochbüchern Ausschau zu halten. Gesucht wird „das älteste Koch- oder Backbuch bzw. handschriftliche Rezeptsammlung in Dölau“. Gleichzeitig konnte man lesen, das „Die Auswertungsveranstaltung mit traditionellen Gerichten aus unserer Gegend und einen Kurzvortrag zu historischen Kochbüchern findet - soweit die Pandemie es zulässt - am Donnerstag, dem 28. April 2022 um 18.00 Uhr im Waldhotel stattfindet“. Vielleicht entdeckt hier mancher Feinschmecker eine Anregung für seine Küche und präsentiert seiner Familie oder Gästen etwas ganz Besonderes.

An dieser Stelle wollen wir schon einmal einen Blick in ein Büchlein von Frau Doris Peter werfen. Gedruckt wurde es 1932 in Dresden. Unter dem Titel „Wie koche ich praktisch ein?“ präsentierte der Herausgeber (Aktien-Gesellschaft für Glasindustrie) auf Seite 45 das Rezept für „Tomatenmarmelade“.

Wenn Sie dieses historische Rezept testen möchten, dann viel Spaß!



Tomatenmarmelade

10 Pfund recht tiefrote, aber doch noch feste Tomaten werden zu je 3-4 Stück eine ganze kleine Weile in kochendes Wasser gelegt, abgeschält, in Stücke geschnitten und mit dem Saft einiger Zitronen in den Einmachtopf gelegt. Man streut darüber 4 ½ Pfund Zucker und stellt den Topf zugedeckt eine Weile auf ganz schwaches Feuer. Sobald die Masse anfängt heiß zu werden, muß man ständig rühren, damit die kleinen Kernchen, die nachher in der Marmelade so hübsch aussehen, sich nicht am Boden ansetzen und bräunlich werden, w a s s e h r l e i c h t g e s c h i e h t. Die Tomaten ziehen anfänglich sehr viel Brühe, nach etwa einer Stunde Kochzeit dickt die Masse ein, darf jedoch nicht zu dick werden, sondern nur glasig, da die Marmelade beim Erkalten nachdickt. Nach Geschmack kann man auch 1 – 2 Gläschen Rum zuletzt daranrühren. Die fertige Marmelade wird in s e h r h e i ß e Gläser, die am besten im Backofen erhitzt sind, kochend heiß eingefüllt und sofort mit Pergamentpapier, das durch Salizylspiritus gezogen ist, zugebunden oder noch besser mit Cellophan geschlossen.

B.W., April 2022