

Zuckersirup aus Maisstengeln. Das Vorkommen ist heute so selten geworden, weil der hungernde Mensch seine frühere Hauptnahrung für sich beschlagnahmte. Das nahrhafte Maismehl, die jungen Maiskolben bilden heute ein gesuchtes Füllmittel für die Gegend, wo statt des Magens ein fürchterlicher horror vacuus gähnt. Leider sind wir durch den Mais auch nicht fett geworden, da er so selten auf dem Tisch erscheint, daß er schon zu den Spezialitäten gerechnet werden muß. So selten und teuer aber die Maispflanze ist, so wenig wurde ihr Nährwert ausgenutzt. Der Mais enthält nämlich viel Zucker, der besonders im Stengel sich in erheblicher Menge aufgespeichert findet. Es empfiehlt sich also diesen zur Gewinnung eines feinen honigartigen Zuckersirups zu verwenden. Die Mühscheite ist eine ganz beträchtliche und lohnende, da 100 Kilogramm Stengel 25 bis 30 Kilogramm wohlriechenden Sirup liefern. Man geht dabei folgendermaßen zu Werke: Die von den Sackblättern, Kolben und Blütenrispen befreiten Stengel werden im Futterhäkchen in kleine Stücke zerschnitten oder zerhackt, dann in einer geeigneten Mühle oder durch Stampfen noch weiter zerfeinert. Dieses Rohmaterial wird im Kessel mit so viel Wasser übergossen, daß nach dem Erwärmen bis zur Kochhitze das Wasser mit der Stengelmasse ungefähr gleichsteht. Man läßt nun alles eine reichliche Stunde lang kochend durchkochen, bringt die Masse in einen Leinenbeutel, den man scharf presst, und läßt alle Flüssigkeit in eine Holzwanne ablaufen. Wenn dafür eine Obstpresse benutzt werden kann, um so besser. Zur Klärung und Reinigung des Saftes vor unangenehmen Geschmacksstoffen setzt man ihm, auf jedes Kilogramm = 1 Liter Saft gerechnet, 15 Dezigramm zu Pulver gelöschten Kalk zu, rührt um und läßt einen Tag ruhig stehen. Der obenstehende klare Saft wird dann vorsichtig vom Bodensatz durch ein Leinentuch abgeseiht, das mit einer Schicht Holzkohlenpulver belegt ist. Nun wird der gereinigte und filtrierte Saft im Kessel bei sehr mäßigem Feuer langsam bis zur Honigdick eingedampft. Ein kleines Mullbeutelchen mit Holzkohle (zuletzt davon schadet der Farbe des Sirups) läßt man mitkochen. Der fertige Sirup ist von schöner goldgelber Farbe, läßt sich in Fäden ziehen und ist so süß wie der feinste Traubenzuckersirup. Er läßt sich anstatt des Zuckers zum Süßen

von Suppen, Lunten, Kompotts, Salaten, vielen Süßspeisen u. dgl. sowie als Brotaufstrich verwenden, ist dagegen weniger geeignet für Kaffee, Tee und andere Getränke. In gut verschlossenen Flaschen oder Gläsern und bei kühler Aufbewahrung hält sich der Sirup jahrelang.