

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Bereite mit Opekta in 10 Minuten Marmeladen und Gelees

Opekta GmbH <Köln>

[Köln], [1930?]

Der neue Opekta-Gläse4rverschluß zur Verhütung von Schimmelbildung.

urn:nbn:de:bsz:31-5610

Der neue Opekta-Gläserverschluß zur Verhütung von Schimmelbildung.

- ① Die zu füllenden Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen, damit sie beim Einfüllen der heißen Masse nicht springen. Die Gläser müssen vorher gut gereinigt werden, am besten mit heißer Sodalauge. Danach mit heißem Wasser ausspülen und gut austrocknen.
- ② Ganz heiß, also so heiß wie eben möglich, in die Gläser füllen. Sobald der Kochtopf vom Feuer genommen oder die Flamme abgedreht ist, muß das Füllen in die Gläser sofort erfolgen, da die Masse nicht erkalten darf. Es muß also sozusagen die noch brodelnde Masse eingefüllt werden.
- ③ Gläser strichvoll füllen, damit das Einmach-Cellophan oder Pergamentpapier vollständig auf die heiße Masse zu liegen kommt. Die Gläser müssen also bis zum Rande vollständig gefüllt werden. (Bild)
- ④ Jetzt angefeuchtetes Cellophan oder Pergamentpapier auf die Gläser legen. Das Verschlußblatt liegt dabei auf der heißen Masse und wird einige Sekunden mit beiden Händen ringherum an die äußeren Seitenwände des Glases gedrückt und stramm gezogen.
- ⑤ Dann mit Gummiring oder Bindfaden zubinden. Jetzt können Sie die Gläser bereits wegstellen. Es empfiehlt sich aber, vorher, also sofort nach dem Verschließen, die Gläser nach den folgenden Anweisungen zu behandeln, da dadurch nicht allein die ganze Innenwandung des Glases, sondern auch die innere Pergament- bzw. Einmach-Cellophan-Seite infolge der Kochhitze keimfrei gemacht werden.
- ⑥ Teller auf das zugebundene Glas legen und mit der einen Hand den Teller aufdrücken, mit der anderen Hand den unteren Teil des Glases fassen und das Glas mit dem festgehaltenen Teller so umstülpen, daß der Verschluß nach unten kommt, also das umgekehrte Glas auf dem Teller steht. Nach 10—15 Minuten werden die Gläser wieder hochgestellt, können aber auch ohne weiteres bis zum folgenden Tage stehen bleiben. Je heißer man die Marmelade in die Gläser füllt, je schneller die Gläser verschlossen und umgestülpt werden, umso größer ist die Gewähr, daß sich kein Schimmel bildet.



Marmeladen und Gelees in hellen, sonnigen und luftigen Räumen möglichst auf Regalen aufbewahren; nicht in dampfen oder feuchten, lichtlosen Kellern oder Vorratskammern. Schimmelbildung bei Opekta-Marmeladen ist immer auf irgend ein Versehen oder unzuweckmäßige Aufbewahrung zurückzuführen. Schimmel an der Oberfläche schadet nicht, deshalb nichts an den Gläsern vornehmen, sondern sich an die Opekta-Beratungsstelle wenden.