

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Bereite mit Opekta in 10 Minuten Marmeladen und Gelees**

**Opekta GmbH <Köln>**

**[Köln], [1930?]**

Gelee (Einheitliches Rezept für alle Sorten).

**urn:nbn:de:bsz:31-5610**

## Früchte des Winters.

### Aprikosen-Marmelade aus getrockneten Früchten.

1 Pfd. getrocknete Aprikosen,  $1\frac{1}{4}$  Liter =  $2\frac{1}{2}$  Pfd. Wasser,  $3\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg.\*)

1 Pfd. getrocknete Aprikosen werden mit  $1\frac{1}{4}$  Liter =  $2\frac{1}{2}$  Pfd. Wasser (**keinesfalls** mehr) über Nacht eingeweicht. Am folgenden Tage werden die Früchte vollständig zerkleinert und mit dem Einweichwasser und  $3\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker (**keinesfalls** weniger) unter leichtem Rühren zum Kochen gebracht (abschäumen) und weiter wie Erdbeermarmelade auf Seite 3 und 4, Absatz 3 bis 6.

### Apfelsinen (Orangen)-Marmelade.

4 Pfd. Apfelsinen brutto (mit Schalen gewogen) = 16 mittlere oder 14 große Apfelsinen,  $3\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, Saft von 1—2 Zitronen, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg.\*)

Von den Apfelsinen reibt man die äußere gelbe Schale mit einem Reibeisen **fein** ab und entfernt darauf den inneren weißen Pelz, den man fortwirft. Die abgeriebenen gelben Schalen vermischt man mit den inzwischen in feinste Stückchen zerschnittenen Früchten (Kerne entfernen). Dann gibt man  $3\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker (**keinesfalls** weniger) hinzu — kein Wasser beifügen — und läßt die Masse unter leichtem Rühren zum Kochen kommen (abschäumen) und weiter wie Erdbeermarmelade auf Seite 3 und 4, Absatz 3 bis 6.

---

### Gelee (Einheitliches Rezept für alle Sorten).

Hierzu benutzt man nur den ausgepreßten Saft der Früchte, **nicht** die Früchte selbst. Zu sämtlichen Sorten Gelee nimmt man  $2\frac{1}{2}$  Pfd. (=  $1\frac{1}{4}$  Liter) Fruchtsaft — genaues Maß nehmen! — fügt 3 Pfd. Zucker hinzu, aber **keinesfalls** weniger, läßt vom sprudelnden Kochen an gerechnet 10 Minuten gründlich durchkochen (nicht kürzer, bitte auf die Uhr sehen!), rührt eine Normalflasche Opekta zu 86 Pfg.\*) und den Saft einer Zitrone (jedoch bei Johannisbeer- und Preiselbeergelee **keine** Zitrone) in die kochende Masse, läßt wieder einen Augenblick — etwa 4—5 Sekunden — durchkochen, nimmt den Topf vom Feuer und füllt sofort in Gläser. **Bei Zitronengelee** nimmt man den Saft von 14 Zitronen und  $\frac{3}{4}$  Liter =  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Wasser, sonst genau wie oben.

#### Apfelsinen (Orangen)-Gelee.

Man preßt aus 18 Apfelsinen und 3 Zitronen den Saft und schneidet von 3 der ausgepreßten Apfelsinen die Schalen, — und zwar sowohl die äußeren gelben, als auch die inneren weißen — in ganz feine, papierdünne Streifen. Dann fügt man soviel Wasser hinzu, daß Saft, Schalenstreifen und Wasser zusammen  $1\frac{1}{4}$  Liter =  $2\frac{1}{2}$  Pfd. ausmachen. 3 Pfund Zucker (**keinesfalls** weniger) hinzugeben und dann genau nach vorstehendem einheitlichen Geleerezept fertigkochen.

\*) oder  $\frac{1}{2}$  Doppelflasche.