

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Opekta GmbH <Köln>**

**[Köln], [1930?]**

[Opekta]

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



## Rezepte für Opekta flüssig.

Bei allen Kochungen zuerst das Rezept für die betreffende Frucht nachlesen!

Verwechseln Sie nicht die Marmeladenrezepte und die Geleerezepte. Bei Marmelade wird das Fruchtfleisch mitverwendet, bei Gelee aber nur der Fruchtsaft.

Mit Opekta kochen erspart viel Mühe, Arbeit, Zeit und Geld und man hat die Gewißheit, daß jede Kochung alle Erwartungen erfüllt. Wichtig ist nur die genaueste Befolgung der Rezepte und Kochvorschriften. In allen Fällen empfiehlt es sich,

### das reich bebilderte Opekta-Rezept- und Lehrbuch

zu kaufen. Dasselbe erhalten Sie zum Preise von 20 Pfg. bei Ihrem Händler, oder wenn vergriffen, gegen Voreinsendung von 20 Pfg. in Briefmarken von der Opekta-Gesellschaft m. b. H., Köln-Riehl 4.

## Opekta-Beratungsstelle.

Eine nach den Opekta-Rezepten bereitete Marmelade gelingt immer. Sollten Sie jedoch über irgend etwas im unklaren sein, oder einen Rat wünschen, so schreiben Sie bitte vertrauensvoll an die Opekta-Beratungsstelle, Köln-Riehl. Diese gibt sofort kostenlos Auskunft.

### Größere Mengen Marmeladen und Gelees

kocht man nicht in der Weise, daß man die Opekta-Rezepte verdoppelt oder verdreifacht, sondern man kocht stets die einfachen Rezepte mehrmals hintereinander. Mehrere dieser kleinen Kochungen sind in der gleichen Zeit fertiggestellt, wie die auf einmal gekochte größere Menge. Außerdem sind aber Geschmack und Qualität der in kleinen Portionen gekochten Marmeladen und Gelees auch noch bedeutend besser. Doppelte Mengen zu kochen ist nicht ratsam, einfache Portionen gelingen immer.

**Trocken-Opekta** ist Opekta in Pulverform, dem zur leichten Löslichkeit Zucker zugesetzt ist.

Will man kleine Portionen Marmelade oder Gelee kochen, so sind die abgepaßten Packungen Trocken-Opekta (Opekta-Pulver) besonders empfehlenswert.