

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koche auf Vorrat!

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen
Einrichtungen"

Obst, Gemüse, Pilze, Obst- u. Beerensäfte, Mus, Marmelade, Kraut u.
Latwerge

Hotop, Max

Öflingen, [1905]

Die Frischhaltung von Kraut und Gelee

urn:nbn:de:bsz:31-56700

B. Gemischte Marmeladen von Steinobstfrüchten.

Recht reife Reineklauden, Mirabellen, Aprikosen und Pfirsiche werden entsteint, letztere auch geschält, und in kleine Stücke geschnitten. Hierauf werden die Früchte gewogen und zusammen in einem geeigneten Kochtopf, welcher aber nicht von Kupfer oder Messing sein darf, schichtweise mit soviel Zucker hineingetan, wie das Gewicht der Früchte beträgt. Den Kochtopf stellt man auf einige Stunden fort, damit die Früchte Saft ziehen. Hierauf werden sie zu Feuer gebracht und so lange gekocht, bis die Marmelade die nötige Festigkeit erlangt hat. Dann füllt man sie in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

2. Die Frischhaltung von Kraut und Gelee.

Kraut und Gelee sind Erzeugnisse aus dem Obstsaft, welcher zu einer gallertartigen Konsistenz eingekocht wird, bei Zugabe von Zucker. Diese Erzeugnisse müssen möglichst ihre natürliche Farbe erhalten. Das Einkochen muß daher möglichst rasch bei lebhaftem Feuer in flachen und möglichst weiten Gefäßen stattfinden. Würde der Saft langsam kochen, so würde er die Fähigkeit zu gelieren, verlieren. Auch der Reifegrad der Früchte spielt hier eine sehr große Rolle. Das Pektin ist derjenige Stoff, welcher das Gelieren hervorbringt, es findet sich nur in reifen Früchten. In unreifen Früchten ist das Pektin nicht enthalten, es wird aber das Pektin aus Pektose durch das Kochen gebildet resp. umgewandelt. Infolgedessen kann unreifes Obst wohl zur Geleebereitung genommen werden (Fallsäpfel). In überreifen Früchten finden wir das Pektin nicht mehr, hier hat es sich bereits in eine andere Substanz umgebildet, welcher die Eigenschaft, Gelee zu bilden, vollständig abgeht. Hieraus geht hervor, daß das Obst reif sein muß, aber keineswegs überreif.

Da sich das Pektin vorwiegend direkt unter der Schale der Früchte befindet, dürfen diese unter keinen Umständen geschält werden.

Leider werden diese Erzeugnisse häufig, der Haltbarkeit wegen, durch einen zu großen Zuckerzusatz verteuert und fast ungenießbar gemacht. Hier sind wieder die sogenannten „Beckschen Geleegläser“ gut angebracht. Zudem die Gelees nach dem Kochen nochmals sterilisiert werden, ist ein Verderben derselben auch bei den geringsten Zuckerzugaben vollständig ausgeschlossen, und machen sich die Ausgaben für die Gläser schon durch die hohen Ersparnisse an Zucker im ersten Jahre bezahlt, den besseren und feineren Geschmack dieser Gelees nicht mit in Erwägung gezogen.

Das Einkochen der Fruchtjäfte geschieht so lange, bis die gallertartige Konsistenz hergestellt ist. Dieses wird man durch die sogenannte „Geleeprobe“ gewahr. Hat man den Saft einige Zeit gekocht, und hat derselbe eine gewisse Dickflüssigkeit angenommen, dann läßt man einige Tropfen desselben auf einen möglichst kalten Porzellanteller fallen. Beobachtet man nun, daß der abgetropfte Saft auf dem Teller in kurzer Zeit steif und fest wird, sodaß er sich abheben läßt, so nimmt man sofort den Kessel vom Feuer, füllt den Saft in die vorgewärmten Weckchen Geleegläser, läßt sie etwas abkühlen und stellt sie hierauf in den Apparat, diesen in vorgewärmtes Wasser und erhitzt die Gläser 10 Minuten bei 90° Celsius.

Da durch zu langes Kochen der Saft die Fähigkeit, Gelee zu bilden, verliert, so muß die Geleeprobe öfters vorgenommen werden, um den rechten Augenblick nicht zu verpassen.

1. Rheinisches Apfelkraut.

Hierzu nimmt man nur reife Süßäpfelorten. Dieselben werden nach Entfernung der schlechten Stellen sauber gewaschen, in kleine Stückchen geschnitten und in einer Obstpresse zum Auspressen gebracht. Der Saft wird in einem geeigneten Kochtopf auf lebhaftes Feuer gestellt, zu ersterem wird noch etwas Zucker oder auch noch Birnensaft gegeben, vielleicht noch etwas fein gestoßener Zimmt und Nellen, und dann so lange gekocht, bis er recht dickflüssig geworden ist. Hierauf füllt man den Saft in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

Oder aber, die kleingeschnittenen Früchte werden mit soviel Wasser auf's Feuer gesetzt, daß sie eben damit bedeckt sind. Dann werden sie weich oder gar gekocht, aber nicht so weit, daß sie zerfallen. Dann werden sie entweder durch ein Tuch gepreßt, oder in einer Obstpresse zum Auspressen gebracht. Der Saft wird dann, wie angegeben, weiter eingekocht.

2. Apfel-Gelee,

aus unreifen Äpfeln (Falläpfeln).

Aus unreifen Äpfeln (Falläpfeln) kann man ein ganz vorzügliches Gelee herstellen. Die Früchte werden sauber abgewaschen, in kleine Stücke geschnitten, wobei die wurmigen und angefaulten Stellen ausgeschnitten werden. Diese Stücke werden mit soviel Wasser übergossen, daß sie damit bedeckt sind. Hierauf werden sie gar gekocht. Dann läßt man den Saft durch ein leinenes Tuch ablaufen, ohne die Apfelstücke zu drücken oder zu pressen. Will man es doch tun, um möglichst viel Gelee zu gewinnen, muß man den gewonnenen Saft nochmals durch Papier filtrieren.

Den gewonnenen Saft setzt man, nachdem derselbe gewogen, in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer, gibt auf ein Kg. Saft 400 gr. Zucker und etwas Vanille und kocht den Saft unter fleißigem Abschäumen bis zur fertigen Geleeprobe. Dann füllt man das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

Gelee aus reifen Äpfeln.

Hierzu kann man alle Sorten Äpfel verwenden, wenn sie nur reif sind. Natürlich hängt das erzielte Produkt von der Feinheit der Äpfel ab. Das beste Gelee liefern die gewürzten Reinettenforten.

Die Früchte werden sauber gewaschen und in kleine Stücke geschnitten, angefaulte oder wurmige Stellen werden ausgeschnitten. Hierauf werden die zerkleinerten Früchte in einem geeigneten Kochtopf mit soviel Wasser übergossen, bis sie schwach damit bedeckt sind. Dann werden sie so lange gekocht, bis sie gar geworden sind. Zerfallen dürfen sie auf keinen Fall.

Dann werden die Früchte zwecks Gewinnung des Saftes in einer Presse ausgepresst, der gewonnene Saft wird durch ein dichtes Tuch, Filzbeutel oder Papier filtriert, gewogen, pro Kilo Saft mit 400 gr. Zucker versetzt, zu Feuer gebracht und so lange unter fleißigem Abschäumen gekocht, bis er die Geleeprobe bestanden. Hierauf wird das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

3. Aprikosen-Gelee.

Ein Kg. recht reife, jedoch nicht überreife Aprikosen werden entsteint. Hierauf werden 2 Kg. Zucker mit $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser recht stark eingekocht, dann werden die Aprikosen hineingetan und so lange gekocht, bis sie durchsichtig geworden sind. Hierauf läßt man die Früchte durch ein feines Sieb ablaufen, der Saft wird in die vorgewärmten Gläser gefüllt und diesen 10 Minuten bei 90° erhitzt.

Die übrig gebliebenen Aprikosen können dann zu Marmelade (s. d.) verarbeitet werden.

4. Berberitzen-Gelee.

Recht reife Berberitzen werden mit wenig Wasser auf's Feuer gesetzt; sobald sie halbweich geworden sind, werden sie in einer Obstpresse tüchtig ausgepresst. Der gewonnene Saft wird nochmals filtriert, gewogen, (auf ein Kg. Saft werden 500 gr. Zucker dazugegeben) und auf recht lebhaftem

Feuer unter fleißigem Abschäumen so lange gekocht, bis er geliert. Hierauf füllt man das Gelee in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

5. Brombeer-Gelee.

Recht reife Brombeeren werden in einem geeigneten Kochtopf auf recht schwachem Feuer bis zum Kochen erhitzt. Hierauf werden die Beeren tüchtig ausgepresst, der gewonnene Saft wird gewogen, mit Zucker versetzt und in einem geeigneten Topf nochmals zu Feuer gebracht. Auf ein Kilo Saft rechnet man 400 gr. Zucker. Der Saft wird dann bis zur bestandenen Probe eingekocht. Das fertige Gelee füllt man in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

Die Brombeeren geleeren sehr schnell und geben ein feines, sehr gesundes, namentlich für Kinder sehr zu empfehlendes Produkt.

6. Birnen-Gelee.

Reife, jedoch nicht überreife Früchte recht aromatischer Sorten werden sauber abgewischt, in kleine Stückchen geschnitten (nicht schälen) und in einem geeigneten Kochtopf mit soviel Wasser zu Feuer gebracht, daß sie damit gerade bedeckt sind. Hierauf werden sie so lange gekocht, bis sie gar geworden sind. Dann wird der Saft durch Auspressen gewonnen, der gewonnene Saft nochmals durch ein dichtes Tuch filtriert, gewogen und nochmals auf's Feuer, unter Zugabe von Zucker, gestellt. Auf ein Kilo Saft rechnet man 300 gr. Zucker. Unter fleißigem Abschäumen wird der Saft so lange gekocht, bis er die Geleeprobe bestanden. Jetzt wird er heiß in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

7. Erdbeer-Gelee.

Recht reife Walderdbeeren werden, nachdem sie sauber verlesen und von den Kelchen befreit sind, auf recht langsamem Feuer so lange gekocht, bis sie ganz zusammengelassen sind. Hierauf läßt man den Saft durch ein Tuch laufen. Der gewonnene Saft wird gewogen und nochmals zu Feuer gebracht, unter Zusatz von feinem Zucker. Auf ein Kilo Saft rechnet man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker. Dieses wird zusammen unter fleißigem Abschäumen so lange gekocht, bis der Saft die Geleeprobe bestanden. Hierauf wird das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser gefüllt und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.

8. Himbeer-Gelee.

Himbergelee kann man entweder genau so herstellen wie das Erdbeergelee, oder aber man preßt die Himbeeren, welche recht reif sein müssen, auf einer Obstpresse tüchtig aus, filtriert den Saft durch ein dichtes Tuch, füllt den gewogenen Saft in einen geeigneten Kochtopf, gibt pro Kg. Saft 500 gr. Zucker dazu und kocht das Ganze unter fleißigem Abschäumen so lange, bis es die Geleeprobe bestanden.

Da Himbergelee sehr schlecht steif wird, dabei beim Kochen sehr empfindlich ist, so muß die Geleeprobe häufiger wie bei den anderen Obstarten angewendet werden.

Hierauf füllt man das heiße Gelee in die vorgewärmten Gläser und erhitzt es 10 Minuten bei 90° Celsius.

9. Himbeer-Gelee mit Johannisbeeren.

Recht reife Himbeeren werden mit gleichen Teilen reifer, roter, von den Stielen befreiter Johannisbeeren in einem geeigneten Porzellangefäß zerdrückt. Hierauf werden die Früchte in einer Beerenpresse tüchtig ausgepreßt, der gewonnene Saft wird nochmals durch ein dichtes Tuch filtriert, gewogen und in einem geeigneten Kessel auf's Feuer gebracht. Auf ein Kg. Saft rechnet man 500 gr. Zucker, gibt diesen dazu und läßt den Saft unter fleißigem Abschäumen so lange einkochen, bis er geliert.

Hierauf wird das Gelee in die Gläser gefüllt und bei 90° Celsius 10 Minuten erhitzt.

Durch die Zugabe von Johannisbeeren, der leichtest gelierenden Fruchtart, wird das Himbergelee fester.

10. Heidelbeer-Gelee.

Recht reife und gut verlesene Heidelbeeren werden in einer Beerenpresse tüchtig ausgepreßt, der gewonnene Saft wird durch ein dichtes Tuch filtriert, gewogen, und in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gesetzt. Dann gibt man auf ein Kg. Saft 600 gr. Zucker und kocht den Saft unter fleißigem Abschäumen so lange ein, bis er geliert. Hierauf füllt man das Gelee in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

11. Holunderbeeren-Gelee.

Die Bereitung des Holunderbeeren-Gelees ist genau so wie die des Heidelbeergelees.

Das Holunderbeerengelee sollte jedoch, zumal die Früchte nichts kosten, viel mehr in den deutschen Haushaltungen eingeführt werden, schon deshalb, weil es außerordentlich gesund ist.

12. Johannisbeeren-Gelee.

Ganz besonders gerne werden die Johannisbeeren zu Gelee verarbeitet, da keine Fruchtart so schnell geliert und so vorzügliches, festes Gelee gibt, wie gerade die Johannisbeeren, gleichviel ob weiße, rote oder schwarze.

Es gibt nun verschiedene Arten der Geleebereitung; als die einfachste und beste hat sich folgende bewährt:

Die recht reifen Johannisbeeren werden mit einer silbernen Gabel von ihren Kämmen befreit, hierauf werden sie sauber gewaschen und in einer Beerenmühle zum Auspressen gebracht. Der gewonnene Saft wird nochmals durch ein dichtes Tuch filtriert, damit er recht klar ist, hierauf gewogen und in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gesetzt. Als Zuckerzugabe rechnet man bei weißen 500 gr Zucker, bei roten 750 gr. und bei schwarzen Johannisbeeren 1000 gr. Zucker pro ein Kg. Saft. Unter fleißigem Abschäumen wird der Saft nun so lange eingekocht, bis er die genügende Steifheit erlangt hat. Hierauf wird das heiße Gelee in die vorgewärmten Gläser gefüllt und bei 90° Celsius 10 Minuten erhitzt.

13. Sauerkirschen-Gelee.

Recht reife Weicheln werden von den Stielen befreit und in einem geeigneten Porzellengefäß samt den Steinen zerdrückt. Hierauf werden die zerdrückten Früchte in einer Beerenpresse tüchtig ausgepreßt, der Saft wird durch Papier, damit er recht klar wird, filtriert, gewogen und in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gesetzt. Nun gibt man pro Kg. Saft 400 gr. Zucker dazu und kocht den Saft unter fleißigem Umrühren so lange ein, bis er geliert. Das Gelee füllt man heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

14. Kirschäpfel-Gelee.

Ein sehr feines Gelee liefern diese, häufig in den Ziergärten angepflanzten kleinen Äpfelchen. Dieselben werden von den Stielen befreit, in kleine Stückchen geschnitten und mit so viel Wasser in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gesetzt, daß sie gerade damit bedeckt sind. Hier werden sie so lange gekocht, bis sie gar geworden sind. Zerfallen dürfen sie nicht. Dann läßt man den Saft durch ein Tuch laufen, ohne die Früchte zu

drücken. Der gewonnene Saft wird gewogen und nochmals zu Feuer gebracht. Auf ein K_g. Saft rechnet man 750 gr. Zucker, fügt denselben dazu und kocht den Saft so lange ein, bis er geliert. Heiß wird das Gelee in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

15. Mispel-Gelee.

Reife, teigige Mispeln werden mit einem Tuche sauber abgewischt und in einem geeigneten Kochtopf mit so viel Wasser auf's Feuer gesetzt, daß sie reichlich damit bedeckt sind. Hier müssen sie bei recht schwachem Feuer langsam gar kochen, dieses kann gut 3 Stunden dauern. Hierauf kommen die Früchte mit dem Saft in eine Beerenmühle, in welcher sie tüchtig ausgepreßt werden. Der gewonnene Saft wird nochmals durch ein dichtes Tuch oder einen Filzfilter passiert, damit er recht klar wird. Der gewonnene Saft wird gewogen, (auf ein K_g. desselben werden 500 gr. Zucker zugesetzt), nochmals zu Feuer gebracht und so lange bei fleißigem Abschäumen gekocht, bis er geliert. Dann wird das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser gefüllt und in denselben 10 Minuten bei 90° erhitzt.

Dieses Gelee hat eine schöne rote Farbe und schmeckt vorzüglich.

16. Preiselbeer-Gelee.

Recht reife, gut verlesene Preiselbeeren werden in einem geeigneten Kochtopf bei recht langsamem Feuer weich gekocht. Dann werden sie auf einer Beerenmühle abgepreßt, der gewonnene Saft wird nochmals durch ein dichtes Tuch filtriert, gewogen, (auf ein K_g. Saft werden 500 gr. Zucker dazugegeben) und auf recht lebhaftem Feuer bei fleißigem Abschäumen zu Gelee eingekocht. Da die Preiselbeeren schnell und gut gelieren, so sollte der Saft nicht länger wie 10—15 Minuten gekocht werden. Bei langsamem und längerem Kochen verliert das Gelee seine schöne Farbe. Heiß wird das Gelee dann in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° Celsius erhitzt.

17. Quitten-Gelee.

Recht reife Quitten, gleichviel ob Apfel- oder Birnenquitten, werden mit einer Bürste oder rauhem Tuche von der anhaftenden „Wolle“ befreit. Dann werden die Früchte in nicht zu kleine Stücke geschnitten und in einem geeigneten Kochtopf mit soviel Wasser auf's Feuer gesetzt, bis sie vollständig damit bedeckt sind. Sodann kocht man sie langsam unter fleißigem Umrühren gar. Unter keinen Umständen darf man sie breiig kochen, da man dann keinen Saft erhält.

Nun werden die gar gekochten Stücke entweder in einer Beerenpresse ausgepresst, der gewonnene Saft wird nochmals filtriert, oder aber man läßt die Stücke durch ein über die vier Füße eines umgekehrten Küchens-
stuhles gespanntes Tuch ablaufen. Ein Drücken und Pressen darf dann aber nicht stattfinden. Letztere Art wendet man namentlich dann an, wenn man weniger auf große Mengen Gelee sieht, als auch noch auf Gewinnung von Marmelade, welche Rückstände man bei dieser Art ganz gut dazu verwerten kann. Der gewonnene klare Saft wird nun gewogen, (auf ein K_g. desselben werden 750 gr. recht feinen Zucker dazugegeben) und der Saft in einem geeigneten Gefäß so lange unter fleißigem Abschäumen bei möglichst lebhaftem Feuer eingekocht, bis der Saft die Geleeprobe bestanden.

Hierauf wird das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

18. Reineklauden-Gelee.

Recht reife Reineklauden werden mit einem Tuche sauber abgewischt, vom Stiel befreit, entsteint und in einem geeigneten Kochtopfe mit sehr wenig Wasser bei recht langsamem Feuer so lange gekocht, bis die Früchte vollends weich geworden sind. Dann werden sie durch ein dichtes Tuch zum Ablaufen des Saftes gebracht, der Saft wird gewogen, (auf ein K_g. Saft werden 750 gr. Zucker dazugegeben) und so lange bei lebhaftem Feuer und unter fleißigem Abschäumen gekocht, bis der Saft die Geleeprobe bestanden. Hierauf füllt man den Saft heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

19. Rhabarber-Gelee.

Der Rhabarber gibt ein ganz vortreffliches, dem Honig ähnliches Gelee. Leider wird dasselbe im Haushalte der deutschen Hausfrau noch viel zu wenig hergestellt.

Die Rhabarberstiele werden sauber gewaschen, geschält und in kleine Würfel geschnitten. In einem geeigneten Kochtopf ohne Wasser auf langsames Feuer gestellt, müssen die Stücke so lange kochen, bis sie weich geworden sind, ohne zu zerfallen. Hierauf wird der Saft durch ein Tuch laufen gelassen, ohne daß man drückt oder preßt. Der gewonnene Saft wird gewogen, (auf ein K_g. desselben werden 750 gr. Zucker gegeben), und auf lebhaftem Feuer so lange gekocht, bis er geliert. Hierauf wird das Gelee in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° Celsius erhitzt.

20. Stachelbeer-Gelee.

Recht reife Stachelbeeren werden auf recht langsamem Feuer mit sehr wenig Wasser, welches nur den Boden bedeckt, so lange gekocht, bis sie vollständig geplatzt sind. Dann wird der Saft durch ein dichtes Tuch laufen gelassen, gewogen, (auf ein Kg. Saft werden 750 gr. Zucker dazugegeben) und auf lebhaftem Feuer so lange gekocht, bis er geliert. Hierauf wird das Gelee in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

21. Vogelbeeren-Gelee.

Die Vogelbeeren oder auch wilden Ebereschen geben ein ganz vorzügliches und gesundes, namentlich für Brustleidende außerordentlich wohltuendes Gelee. Leider aber wird gerade diese Frucht von den meisten Hausfrauen nicht beachtet. Namentlich in obstarmen Gegenden und in obstarmen Jahren ist diese Frucht von hervorragender Bedeutung. Feiner und besser aber noch wie die gemeine Vogelbeere oder Eberesche ist die Mährische Eberesche (*Sorbus aucuparia fructu dulci*) mit süßen Früchten. —

Die Früchte müssen ihre Vollreife erlangt haben, schön rot gefärbt und ja nicht überreif — mehlig sein. Diese Früchte werden von ihren Stielen abgestreift und in einem geeigneten Kochtopf mit sehr wenig Wasser, welches nur den Boden bedecken darf, zu Feuer gebracht. Hier kocht man sie so lange, bis der Saft vollständig ausgetreten ist. Dann werden die Früchte mit dem Saft durch ein dichtes Tuch zum Abfließen gebracht, oder aber in einer Obstpresse abgepreßt, in letzterem Falle durch ein dichtes Tuch nochmals filtriert. Der gewonnene Saft wird gewogen, (auf ein Kg. Saft wird 600 gr. Zucker gegeben) und unter fleißigem Abschäumen und lebhaftem Feuer so lange gekocht, bis er geliert. Hierauf füllt man das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

22. Weintrauben-Gelee.

Recht reife, süße Weintrauben werden von ihren Stielen abgebeert und in einer Obst- oder Beerenpresse tüchtig abgepreßt. Der gewonnene Saft wird durch ein dichtes Tuch oder durch Papier filtriert, gewogen und in einem geeigneten Kochtopf auf's Feuer gebracht. Zu einem Kg. Saft rechnet man 750 gr. Zucker, fügt diesen hinzu und kocht unter fleißigem Abschäumen den Saft so lange, bis er geliert. Hierauf füllt

man ihn heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

Dieses ist ein feines und aromatisches Gelee, welches sehr zu empfehlen ist.

23. Gelee aus unreifen Weintrauben.

Leider werden in Norddeutschland die Weintrauben nicht alljährlich reif und müßten verderben, wenn sie nicht zur Geleebereitung Verwendung finden könnten. Hierzu werden die unreifen Weintrauben sauber gewaschen, abgebeert und mit wenig Wasser auf's Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis sie weich geworden sind. Der Saft wird dann durch Pressen in einer Obst- oder Beerenpresse gewonnen. Derselbe wird filtriert, gewogen und in einem geeigneten Kessel auf lebhaftem Feuer zum Kochen gebracht. Auf ein Kg. Saft setzt man ein Kg. Zucker dazu und kocht ihn so lange, bis er geliert. Dann füllt man das Gelee in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

24. Zwetschen-Gelee.

Recht reife Zwetschen werden sauber gewaschen, von den Stielen befreit und in einem geeigneten Kochtopf mit wenig Wasser so lange gekocht, bis sie weich geworden sind. Dann werden die Früchte zur Gewinnung des Saftes durch ein Tuch laufen gelassen, ohne daß man sie drückt oder preßt. Der gewonnene Saft wird gewogen, und nach Zugabe von 500 gr. Zucker auf ein Kg. Saft bei fleißigem Abschäumen zu Gelee eingekocht. Dann gießt man das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

Dieses Gelee ist ganz vorzüglich und eignet sich neben Kompott auch ganz gut zum Belegen von Marzipan und Torten.

25. Beerenfrüchte in Gelee.

Dieses feine Gelee, auch Gelee mit ganzer Frucht genannt, wird folgendermaßen hergestellt.

Ein Kg. feinsten Zucker wird mit $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser so lange gekocht, bis die Lösung vollständig dickflüssig geworden ist. Hierauf legt man in diese ein Kg. Beerenfrüchte, entweder Himbeeren, oder auch Erd- oder

Brombeeren hinein und vermengt sie recht vorsichtig mit dem Zucker, damit die Früchte ja nicht zerquetscht werden.

Nachdem das Ganze einmal aufgewallt hat, füllt man es recht vorsichtig in die vorgewärmten Geleegläser und erhitzt diese, wenn halb erkaltet, 10 Minuten bei 90° Celsius.
