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- und Beeren-Säfte, Mus, Marmelade, Kraut, Gelee und Latwerge

Hotop, Max

Öflingen, 1911

Die Frischhaltung von Kraut und Gelee

urn:nbn:de:bsz:31-56733

Visual Library

Feuer gesetzt. Hier müssen sie solange kochen, bis sie vollständig zu Brei zerfallen sind. Dann werden sie durch ein recht feines Haarsieb passiert, damit die Samen und unverkochten Schalen zurückbleiben. Das gewonnene Mark wird gewogen, auf 1 kg Tomatenmark werden 400 g Zucker und etwas ganzer Zimt zugegeben und solange bei fleißigem Umrühren gekocht, bis das Mark seine gewünschte Festigkeit erlangt hat. Dann wird der Zimt entfernt, die Marmelade in die Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 100° sterilisiert.

22. Gemischte Marmeladen.

A. Gemischte Marmeladen von Beerenobstfrüchten.

Man nimmt hierzu alle Beerenobstfrüchte, welche gerade reif sind. Dieselben passiert man jeweils für sich durch ein feines Haarsieb; das gewonnene Mark wird gewogen und mit der gleichen Menge Zucker zusammen in einem geeigneten Kochtopf unter fleißigem Umrühren zur gewünschten Festigkeit eingekocht. Hierauf füllt man die Marmelade in Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

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 Kochtopfe, 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 ziehen. Hierauf werden sie aufs Feuer gebracht und solange gekocht, bis die Marmelade die nötige Festigkeit erlangt hat. Dann füllt man sie in die vorgewärmten Gläser und erhitzt zehn Minuten bei 90° Celsius.

Die Frischhaltung von Kraut und Gelee.

Kraut und Gelee sind Erzeugnisse aus dem Obstsaft, welcher bei Zugabe von Zucker zu einer gallertartigen Festigkeit eingekocht wird. Diese Erzeugnisse müssen möglichst ihre natürliche Farbe erhalten. Das Einkochen muß daher möglichst

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

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 bewirkt, 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 (Falläpfel). 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, darf diese unter keinen Umständen entfernt werden.

Leider werden diese Erzeugnisse häufig, der Haltbarkeit wegen, durch einen zu großen Zuckerzusatz verteuert und fast ungenießbar gemacht. Hier sind wieder die sogenannten „Weck'schen Geleegläser" gut angebracht. Indem 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 Fruchtsäfte geschieht solange, bis die gallertartige Festigkeit 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 wird, so daß er sich abheben läßt, so nimmt man sofort den Kessel vom Feuer, füllt den Saft in die vorgewärmten Weckschen 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 Süßäpfelsorten. Dieselben werden nach Entfernung der schlechten Stellen sauber gewaschen, in kleine Stückchen geschnitten und in einer Obst-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

presse zum Auspressen gebracht. Der Saft wird in einem geeigneten Kochtopf auf lebhaftes Feuer gestellt, zu ersterem wird noch etwas Zucker oder auch Birnensaft gegeben, vielleicht auch noch etwas feingestoßener Zimt und Nelken, und dann solange 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 aufs Feuer gesetzt, daß sie eben damit bedeckt sind. Dann werden sie weich oder gar gekocht, aber nicht so weich, daß sie zerfallen. Hierauf werden sie entweder durch ein Tuch gepreßt oder in einer Obstpresse zum Auspressen gebracht. Der Saft wird dann, wie angegeben, weiter gekocht.

2. Apfelgelee
aus unreifen Aepfeln (Falläpfeln).

Aus unreifen Aepfeln (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 Kochtopfe aufs Feuer, gibt auf 1 kg Saft 400 g 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 Aepfeln.

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

Apfelgelee II (aus unreifen Aepfeln).

Die Aepfel werden sauber gewaschen und gevierteilt. Man setzt sie kalt auf und läßt sie langsam heiß werden, um möglichst viel Aroma zu erzielen. Nun läßt man es nur solange kochen, bis das Obst kaum weich ist, zerkochen dürfen die Früchte nicht, da das Gelee sonst trübe wird. Man läßt das

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Obst über Nacht an warmer Stelle stehen, gießt dann den Saft der Aepfel vorsichtig in einen gebrühten Beutel und läßt sie gut austropfen, ohne zu drücken. Der Saft wird dann gemessen oder gewogen und zur Hälfte eingekocht, und rechnet man nun auf 1 Pfund Saft ¾ Pfund Zucker, gibt nach Belieben Zitronenschale oder Vanille oder ein Stück Zimt bei. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, läßt man das Ganze auf flottem Feuer 15 Minuten kochen. (Sehr gerne läßt man auch etwas Arrak oder ein Glas Weißwein mitkochen, was einen feinen Geschmack gibt.) Wenn etwas verkühlt, in vorgewärmte Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 80° erhitzt.

Apfelgelee III.

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 so viel Wasser übergossen, bis sie schwach damit bedeckt sind. Dann werden sie solange 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 Kilogramm Saft mit 400 g Zucker versetzt, aufs Feuer gebracht und solange 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. Aprikosengelee.

Ein Kilogramm recht reife, jedoch nicht überreife Aprikosen werden entsteint. Hierauf werden 2 kg Zucker mit ½ Liter Wasser recht stark eingekocht, dann werden die Aprikosen hineingetan und solange 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 diese 10 Minuten bei 90° erhitzt.

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

4. Berberitzengelee.

Recht reife Berberitzen werden mit wenig Wasser aufs Feuer gesetzt; sobald sie halbweich geworden sind, werden sie in einer Obstpresse tüchtig ausgepreßt. Der gewonnene Saft wird nochmals filtriert, gewogen (auf 1 kg Saft werden 500 g Zucker zugegeben) und auf recht lebhaftem Feuer unter fleißigem Abschäumen solange gekocht, bis er geliert. Hierauf

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

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

5. Brombeergelee.

Recht reife Brombeeren werden in einem geeigneten Kochtopfe 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 Topfe nochmals aufs Feuer gebracht. Auf 1 kg Saft rechnet man 400 g 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 gelieren sehr schnell und geben ein feines, sehr gesundes, namentlich für Kinder sehr zu empfehlendes Produkt.

6. Birnengelee.

Reife, jedoch nicht überreife Früchte recht aromatischer Sorten werden sauber abgewischt, in kleine Stückchen geschnitten (nicht schälen) und in einem geeigneten Kochtopfe mit soviel Wasser aufs Feuer gebracht, daß sie damit gerade bedeckt sind. Hierauf werden sie solange 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 unter Zugabe von Zucker aufs Feuer gestellt. Auf 1 kg Saft rechnet man 300 g Zucker. Unter fleißigem Abschäumen wird der Saft solange gekocht, bis er die Geleeprobe bestanden. Jetzt wird er heiß in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

7. Erdbeergelee.

Recht reife Walderdbeeren werden, nachdem sie sauber verlesen und von den Kelchen befreit sind, auf recht langsamem Feuer solange gekocht, bis sie ganz zusammengefallen sind. Hierauf läßt man den Saft durch ein Tuch laufen. Der gewonnene Saft wird gewogen und nochmals unter Zusatz von feinem Zucker aufs Feuer gebracht. Auf 1 kg Saft rechnet man ½ kg Zucker. Dieses wird zusammen unter fleißigem Abschäumen solange 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. Himbeergelee.

Himbeergelee 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

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

den Saft durch ein dichtes Tuch, füllt den gewogenen Saft in einen geeigneten Kochtopf, gibt pro kg 500 g Zucker dazu und kocht das Ganze unter fleißigem Abschäumen solange, bis es die Geleeprobe bestanden.

Da Himbeergelee 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. Himbeergelee 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 aufs Feuer gebracht. Auf 1 kg Saft rechnet man 500 g Zucker, gibt diesen dazu und läßt den Saft unter fleißigem Abschäumen solange einkochen, bis er geliert.

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

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

10. Heidelbeergelee.

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 Kochtopfe aufs Feuer gesetzt. Dann gibt man auf 1 kg Saft 600 g Zucker und kocht den Saft unter fleißigem Abschäumen solange ein, bis er geliert. Hierauf füllt man das Gelee in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

11. Holunderbeergelee.

Die Bereitung des Holunderbeergelees ist genau so wie die des Heidelbeergelees.

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

12. Johannisbeergelee.

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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Rezept I.

Die recht reifen Johannisbeeren werden mit einer silbernen Gabel von ihren Kämmen befreit, hierauf werden sie sauber gewaschen und in eine 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 Kochtopfe aufs Feuer gesetzt. Als Zuckerzugabe rechnet man bei weißen 500 g Zucker, bei roten 750 g und bei schwarzen Johannisbeeren 1000 g Zucker pro 1 kg Saft. Unter fleißigem Abschäumen wird der Saft nun solange eingekocht, bis er die genügende Steifheit erlangt hat. Hierauf wird das heiße Gelee in die vorgewärmten Gläser gefüllt und bei 90° C. 10 Minuten erhitzt.

Rezept II.

Die Johannisberen werden abgezupft, rasch gewaschen und auf ein Sieb gelegt. Zu 1 kg Beeren rechnet man nun 1 kg Zucker. Letzterer wird mit einer großen Tasse Wasser unter fleißigem Schäumen solange gekocht, bis er Faden zieht, d. h. bis er fadenartig vom Kochlöffel abläuft. Alsdann gibt man die Beeren hinzu und kocht diese mit Zucker einmal auf. Darnach schüttet man das Ganze auf ein sauberes Haarsieb und läßt den Saft ablaufen. Dieser wird sofort in Gläser gefüllt und hierauf 90 Minuten bei 85—90° erhitzt. Die zurückgebliebenen Früchte werden mit Zusatz von etwas Zucker und Wasser, daß sie nicht anbrennen, zu Marmelade gekocht (s. d. Seite 125).

13. Sauerkirschengelee.

Recht reife Weichseln werden von den Stielen befreit und in einem geeigneten Porzellangefäß 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 Kochtopfe aufs Feuer gesetzt. Nun gibt man pro 1 kg Saft 400 g Zucker dazu und kocht den Saft unter fleißigem Umrühren solange ein, bis er geliert. Das Gelee füllt man heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

14. Kirschäpfelgelee.

Ein sehr feines Gelee liefern diese, häufig in den Ziergärten angepflanzten kleinen Aepfelchen. Dieselben werden von den Stielen befreit, in kleine Stückchen geschnitten und mit so viel Wasser in einem geeigneten Kochtopfe aufs Feuer gesetzt, daß sie gerade damit bedeckt sind. Hier werden sie solange gekocht, bis sie gar geworden sind; zerfallen dürfen sie nicht. Dann läßt man den Saft durch ein Tuch laufen, ohne die Früchte

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

zu drücken. Der gewonnene Saft wird gewogen und nochmals aufs Feuer gebracht. Auf 1 kg Saft rechnet man 750 g Zucker, fügt denselben dazu und kocht den Saft solange ein, bis er geliert. Heiß wird das Gelee in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° erhitzt.

15. Mispelgelee.

Reife, teigige Mispeln werden mit einem Tuche sauber abgewischt und in einem geeigneten Kochtopfe mit so viel Wasser aufs 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 1 kg desselben werden 500 g Zucker zugesetzt), nochmals zu Feuer gebracht und solange 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. Preißelbeergelee.

Recht reife, gut verlesene Preißelbeeren werden in einem geeigneten Kochtopfe bei recht langsamem Feuer weich gekocht. Dann werden sie in einer Beerenmühle abgepreßt, der gewonnene Saft wird nochmals durch ein dichtes Tuch filtriert, gewogen, auf 1 kg Saft werden 500 g Zucker zugegeben, und auf recht lebhaftem Feuer bei fleißigem Abschäumen zu Gelee eingekocht. Da die Preißelbeeren 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. Quittengelee.

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 Kochtopfe mit so viel Wasser aufs 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.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

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 Küchenstuhles 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 1 kg desselben werden 750 g recht feinen Zuckers zugegeben) und in einem geeigneten Gefäße solange unter fleißigem Abschäumen bei möglichst lebhaftem Feuer eingekocht, bis er die Geleeprobe bestanden hat.

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

Frisch gepflückte und sofort verwendete Früchte geben ein hellgelbes Gelee, während gelagerte Früchte dem Gelee eine rote Farbe geben.

18. Reineklaudengelee.

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 solange 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 1 kg Saft werden 750 g Zucker zugegeben) und solange 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. Rhabarbergelee.

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 Kochtopfe ohne Wasser auf langsames Feuer gestellt, müssen die Stücke solange 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 1 kg desselben werden 750 g Zucker gegeben) und auf lebhaftem Feuer solange gekocht, bis er geliert. Hierauf wird das Gelee in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° Celsius erhitzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

20. Stachelbeergelee.

Recht reife Stachelbeeren werden auf recht langsamem Feuer mit sehr wenig Wasser, welches nur den Boden bedeckt, solange gekocht, bis sie vollständig geplatzt sind. Dann wird der Saft durch ein dichtes Tuch laufen gelassen, gewogen (auf 1 kg Saft werden 750 g Zucker zugegeben) und auf lebhaftem Feuer solange gekocht, bis er geliert. Hierauf wird das Gelee in die vorgewärmten Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90° C. erhitzt.

21. Vogelbeergelee.

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 müsen ihre Vollreife erlangt haben, schön rot gefärbt und ja nicht überreif (mehlig) sein. Diese Früchte werden von ihren Stielen abgestreift und in einem geeigneten Kochtopfe mit sehr wenig Wasser, welches nur den Boden bedecken darf, zu Feuer gebracht. Hier koche man sie solange, bis der Saft vollständig ausgetreten ist. Dann werden die Früchte mit dem Safte durch ein dichtes Tuch zum Ablaufen gebracht oder aber in einer Obstpresse abgepreßt, in letzterem Falle durch ein dichtes Tuch nochmals filtriert. Der gewonnene Saft wird gewogen (auf 1 kg Saft wird 600 g Zucker gegeben) und unter fleißigem Abschäumen auf lebhaftem Feuer solange gekocht, bis er geliert. Hierauf füllt man das Gelee heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° Celsius.

22. Weintraubengelee.

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 Kochtopfe aufs Feuer gebracht. Zu 1 kg Saft rechnet man 750 g Zucker, fügt diesen hinzu und kocht unter fleißigem Abschäumen den Saft solange, bis er geliert. Hierauf füllt man ihn heiß in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° C.

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

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

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 aufs Feuer gesetzt und solange 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 1 kg Saft setzt man 1 kg Zucker zu und kocht ihn solange, bis er geliert. Dann füllt man das Gelee in die vorgewärmten Gläser und erhitzt 10 Minuten bei 90° C.

24. Zwetschengelee.

Recht reife Zwetschen werden sauber gewaschen, von den Stielen befreit und in einem geeigneten Kochtopfe mit wenig Wasser solange 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 g Zucker auf 1 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 Kilogramm feinster Zucker wird mit ½ Liter Wasser solange gekocht, bis die Lösung vollständig dickflüssig geworden ist. Hierauf legt man diese 1 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.

Die Frischhaltung von Latwergen.

Latwerge, in vielen Gegenden Deutschlands irreführend und fälschlich auch Obstbutter, Honig oder Gesülz genannt, ist ein gemischtes, aus dem Obstmark und dem Obstsaft meist verschiedener Fruchtarten ohne Zucker stark eingekochtes Obsterzeugnis.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg