

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen in Baden, [ca. 1955]

3. Kap.: Marmelade

urn:nbn:de:bsz:31-57628

3. Kap.: Marmelade

Zur Haltbarmachung von Marmelade gibt es zwei Methoden:

1. das Einfüllen von Marmelade in Zubindegläser Marke WECK,
2. das Einkochen von Marmelade in Einkochgläser Marke WECK.

● 1. Das Einfüllen von Marmelade in Zubindegläser Marke WECK

Im allgemeinen wird diese Methode bevorzugt, da sie weniger Zeit erfordert. Voraussetzung für diese Art der Haltbarmachung ist allerdings, daß ein trockener Vorratsraum vorhanden ist. Da die Zubindegläser Marke WECK mit einer Glashaut, wie z. B. „Cellophan“, verschlossen werden, ist eine Aufbewahrung in feuchten Kellerräumen wegen der Schimmelbildung nicht ratsam. Dieser Raum sollte möglichst auch vor Wespen sowie Mäusen sicher sein, da die Glashaut den Inhalt vor diesem Ungeziefer nicht schützt.

Die sieben verschiedenen Größen von Zubindegläsern Marke WECK sind für jeden Bedarf bemessen. (Siehe auch Erster Teil, 1. Kap., Seite 6.)

Zubindegläser Marke WECK haben einen glatten runden Rand, über den sich die Glashaut gut spannen läßt.

Zu Marmelade verarbeitet man weniger schöne oder gesprungene oder überreife Früchte. Beeren oder Früchte werden entstielt, entsteint oder verlesen und in kaltem Wasser kurz gewaschen. Die Früchte gut abtropfen lassen, zerstampfen oder zu Fruchtmark durch die Fleischmaschine drehen. Nach Belieben durch ein Haarsieb streichen und mit Zucker kochen.

Grundrezept für Zuckerzugabe:

Auf 1 kg Früchte oder Fruchtmark 750 g Zucker und das Ganze bis zur Marmeladenprobe kochen. Marmeladenprobe: Auf einen kalten Teller einen Tropfen der Marmelade geben und kühl stellen. Der Tropfen muß nach dem Erkalten steif sein und darf keinen Wasserrand haben.

Die Marmelade wird heiß in die Zubindegläser gefüllt. (Siehe auch Grundregel Nr. 2 und 7, Seite 16.)

Man füllt die Zubindegläser randvoll, breitet gut befeuchtete Glashaut über die Öffnung des Zubindeglases und bindet es zu. Nach erfolgtem Trocknen spannt sich die Glashaut völlig glatt über die Öffnung des Zubindeglases.

● 2. Das Einkochen von Marmelade in Einkochgläser Marke WECK

Sollten die unter Punkt 1 geschilderten Vorbedingungen für eine trockene Lagerung der gefüllten Zubindegläser nicht gegeben sein, so empfiehlt es sich, Marmelade in Einkochgläsern Marke WECK einzukochen.

Hierbei kann Zucker gespart werden, da die Zuckerzugabe ganz nach Geschmack bemessen werden kann, jedoch darf die im untenstehenden Grundrezept angegebene Zuckermenge nicht unterschritten werden. Im Einkochglas ist die Marmelade vor Wespen oder Mäusen sicher.

Unter den im Ersten Teil, 1. Kap., Seite 3—5, aufgeführten Gläsertypen findet die Hausfrau nach ihrer Wahl die entsprechenden Einkochgläser Marke WECK.

Zubereitung der Beeren oder Früchte wie unter Punkt 1.

Grundrezept für Zuckerzugabe:

Auf 1 kg Früchte oder Fruchtmark 750 g Zucker. Beim Einkochen von Marmelade in Einkochgläsern kann die Zuckermenge auch verringert werden, aber nicht mehr als bis zur Hälfte des Gewichtes der eingekochten Früchte (z. B. auf 1 kg Früchte nehme man nicht weniger als 500 g Zucker). Das Ganze bis zur Marmeladenprobe kochen. (Marmeladenprobe siehe Punkt 1.)



Marmeladenprobe

Was kann man einkochen?

Marmelade

III.
Teil
3. Kap.

Die Marmelade heiß in die Einkochgläser füllen und erkalten lassen, damit der Dampf entweicht und die Marmelade nach dem Erkalten schön fest bleibt. Erst dann die Einkochgläser verschließen und einkochen. Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Einzelrezepte:

Aprikosenmarmelade: 1 kg entsteinte Aprikosen, 750 g Zucker.

Die vollreifen Früchte waschen, gut abtropfen lassen, halbieren und entsteinen. Die entsteineten Früchte wiegen und mit der entsprechenden Menge Zucker mischen, in einem Porzellan- oder Steingutgefäß 24 Stunden kühl stellen. Danach die Früchte auf ein Sieb geben und den Saft ablaufen lassen. Den Saft in einem flachen Topf zu Sirup kochen, die Aprikosen zugeben und nochmals 10—15 Minuten kochen lassen. Die eingedickte Marmelade heiß in Zubindegläser füllen und zubinden. Beim Einkochen von Aprikosenmarmelade in Einkochgläsern muß die Marmelade nach dem Heißeinfüllen erkalten und kann erst dann eingekocht werden.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Erdbeermarmelade: 1 kg Erdbeeren, 750 g Zucker.

Die reifen Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, von Stiel und Kelch befreien, mit einer Gabel zerdrücken oder durch ein Sieb passieren. Das Mus 15 Minuten kochen, dann den Zucker zugeben und bis zur Marmeladenprobe weiterkochen. Heiß in Zubindegläser füllen und zubinden.

Beim Einkochen von Erdbeermarmelade in Einkochgläsern muß die Marmelade nach dem Heißeinfüllen erkalten und kann erst dann eingekocht werden.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Johannisbeermarmelade: 1 kg Johannisbeermark, 750 g Zucker.

Die gewaschenen und gut abgetropften Johannisbeeren durch die Fruchtpresse geben oder die entstielteten Beeren unter öfterem Rühren bei schwacher Hitze zusammenfallen lassen und durch ein Sieb streichen. Das Fruchtmus abwägen und mit dem Zucker unter ständigem Rühren bis zur Marmeladenprobe kochen, heiß in Zubindegläser füllen und zubinden.

Beim Einkochen von Johannisbeermarmelade in Einkochgläsern muß die Marmelade nach dem Heißeinfüllen erkalten und kann erst dann eingekocht werden.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Stachelbeermarmelade: 1 kg Stachelbeermark, 750 g Zucker, 1 Stück Vanille nach Belieben zum Mitkochen.

Gute, reife Stachelbeeren waschen, Stiel und Blüte entfernen und durch die Fleischmaschine drehen. Den Fruchtbrei mit dem Zucker in einem flachen Topf unter ständigem Rühren bis zur Marmeladenprobe kochen (Stachelbeeren gellieren sehr schnell) und heiß in Zubindegläser füllen und zubinden.

Beim Einkochen von Stachelbeermarmelade in Einkochgläsern muß die Marmelade nach dem Heißeinfüllen erkalten und kann erst dann eingekocht werden.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Mirabellenmarmelade: 1 kg entsteinte Mirabellen, 750 g Zucker.

Der Zucker wird mit $\frac{1}{3}$ Liter Wasser und einem Stückchen Vanille geläutert. Dazu werden die reifen, gewaschenen und entsteineten Mirabellen gegeben. Unter ständigem Rühren bis zur Marmeladenprobe (nach reichlich 40 Minuten) kochen. Heiß in Zubindegläser füllen und nach dem Erkalten zubinden.

Beim Einkochen von Mirabellenmarmelade in Einkochgläsern muß die Marmelade nach dem Heißeinfüllen erkalten und kann erst dann eingekocht werden.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.