

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen in Baden, [ca. 1955]

4. Kap.: Gelee

urn:nbn:de:bsz:31-57628

4. Kap.: Gelee

Gelee wird aus Fruchtsaft bereitet, der auf drei verschiedene Arten gewonnen werden kann:

1. durch Dampfentsaftung (siehe Vierter Teil, 2. Kap., Seite 47),
2. durch Auspressen mit der Fruchtpresse (vor allem Beeren),
3. durch Kochen (Kernobst).

Je klarer der Saft, desto schöner wird das Gelee.

Der durch Kochen gewonnene Saft (Kernobst) muß so lange gekocht werden, bis der Wasserzusatz wieder herausgekocht ist. Also etwa nur ein Viertel der Saftmenge einkochen lassen, damit das Gelee genügend steif wird.

Für die Haltbarmachung von Gelee unterscheidet man zwei Methoden:

1. das Einfüllen von Gelee in Zubindegläser Marke WECK,
2. das Einkochen von Gelee in Einkochgläsern Marke WECK.

1. Das Einfüllen von Gelee in Geleegläser 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 Geleegläser 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. Zum Einfüllen des Gelees in Geleegläser Marke WECK stehen der Hausfrau drei Größen zur Verfügung, und zwar mit $\frac{1}{4}$, $\frac{3}{8}$ und $\frac{1}{2}$ Liter Inhalt. (Siehe auch Erster Teil, 1. Kap., Seite 6.)

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

Für die Geleegewinnung werden nur Früchte verwendet, die ihren vollen Reifegrad noch nicht erreicht haben, denn dann enthalten sie noch reichlich Pektin oder Gellerstoffe. Deshalb eignen sich säuerlich schmeckende Früchte wie Johannisbeeren, Stachelbeeren, Preiselbeeren, Quitten und unreife Äpfel zur Geleebereitung am besten. Durch Mischen verschiedener Fruchtsäfte, z. B. Himbeeren-Johannisbeeren, Brombeeren-Johannisbeeren, oder durch Zugabe des Saftes einer Zitrone, z. B. zu Quitten, erreicht man eine geschmackliche Änderung und hat zugleich die Sicherheit einer besseren Gelierung.



Grundrezept für Zuckerzugabe:

1 Liter Saft mit 1 kg Zucker.

Das Ganze bis zur Geleeprobe kochen. Geleeprobe: Auf einen kalten Teller einen Tropfen der Masse geben; nach dem Erkalten muß er steif sein und darf keinen Wasserrand zeigen.

Das Gelee wird heiß in die Geleegläser randvoll gefüllt, die gut befeuchtete Glashaut doppelt über die Öffnung des Geleeglasses gebreitet und zugebunden. (Siehe auch Grundregel Nr. 2 und 7, Seite 16.)

Nach erfolgtem Trocknen spannt sich die Glashaut völlig glatt über die Öffnung des Geleeglasses.

Was kann man einkochen?

Gelee

III.
Teil
4. Kap.

2. Das Einkochen von Gelee in Einkochgläsern Marke WECK

Sollten die unter Punkt 1, Seite 28, geschilderten Vorbedingungen für eine trockene Lagerung der gefüllten Geleegläser nicht gegeben sein, so empfiehlt es sich, Gelee 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 das Gelee vor Wespen oder Mäusen sicher. Unter den im Ersten Teil, 1. Kap., Seite 3—5, aufgeführten Gläserarten findet die Hausfrau nach ihrer Wahl die entsprechenden Einkochgläser Marke WECK.

Was die Zubereitung der Beeren oder Früchte zur Saftgewinnung betrifft, so wird auch auf den Vierten Teil, 2. Kap., Seite 47, verwiesen.

Grundrezept für Zuckerzugabe:

Auf 1 Liter Saft 750—1000 g Zucker, je nach Geschmack.

Das Ganze bis zur Geleeprobe kochen. (Geleeprobe siehe Seite 28.)

Das Gelee in die vorbereiteten Einkochgläser füllen und erkalten lassen, damit der Dampf entweicht und das Gelee nach dem Einkochen schön fest bleibt. Erst dann Einkochgläser verschließen und einkochen. Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Einzelrezepte:

Apfel- oder Quittengelee: 1 Liter Saft, 1 kg Zucker, nach Belieben Saft einer Zitrone. Noch etwas unreife Früchte verwenden. Früchte waschen, schlechte Stellen ausschneiden, mit Schale und Kernhaus in Viertel oder Achtel schneiden, mit so viel Wasser, daß die Früchte knapp bedeckt sind, zum Kochen aufstellen und langsam weich kochen. Nicht im Topf rühren und Früchte nicht verkochen lassen, Saft wird sonst trübe. Apfel- bzw. Quittenstücke einige Stunden im Saft stehen lassen, dann den Saft durch ein Tuch ablaufen lassen. Saft in flachem Topf etwa um ein Viertel seiner Menge einkochen, dann abmessen und mit dem Zucker unter Abschäumen bis zur Geleeprobe kochen. Heiß in Geleegläser füllen und zubinden.

Beim Einkochen von Apfel- oder Quittengelee in Einkochgläsern Gelee nach dem Heißeinfüllen erkalten lassen und dann erst einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Johannisbeergelee: 1 Liter Johannisbeersaft, 1 kg Zucker.

Den gewonnenen Saft (siehe auch Seite 47) erhitzen, Zucker zugeben und unter Abschäumen rasch bis zur Geleeprobe kochen, heiß in Geleegläser füllen und zubinden.

Beim Einkochen von Johannisbeergelee in Einkochgläsern Gelee nach dem Heißeinfüllen erkalten lassen und dann erst einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.

Stachelbeergelee: 1 Liter Saft, 1 kg Zucker.

Die reifen, aber noch festen Stachelbeeren von Stiel und Blüte befreien, waschen, mit so viel Wasser zum Kochen aufsetzen, daß die Früchte gerade bedeckt sind, und langsam weichkochen. Saft durch ein Tuch ablaufen lassen und um etwa ein Viertel seiner Menge einkochen lassen, abmessen und mit dem Zucker unter Abschäumen rasch bis zur Geleeprobe kochen. Heiß in Geleegläser füllen und zubinden. Der schöneren Farbe wegen empfiehlt es sich, dem Stachelbeersaft etwas Johannisbeersaft zuzusetzen.

Beim Einkochen von Stachelbeergelee in Einkochgläsern Gelee nach dem Heißeinfüllen erkalten lassen und dann erst einkochen.

Einkochzeit: 30 Minuten bei 90 Grad C.