

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Johannisbeergelee, 3. Art

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

nicht springt, stellt man es auf ein 3—4fach zusammengelegtes, nasses Tuch und unwickelt das Glas mit einem nassen Tuch. Man kann auch einen silbernen Löffel in das Glas geben. Das Glas kann sofort mit Pergamentpapier oder Zellophan verschlossen werden. Damit sich das Papier gut anschmiegt, wird es zuvor durchs Wasser gezogen und wieder abgetrocknet.

Johannisbeer zu Gefrorenem.

Die Frucht wird durch ein Haarsieb gestrichen, sofort in Flaschen gefüllt, 2 Kaffeelöffel Zucker darauf gegeben, zugekorkt, zugebunden und 10 Min. kochen lassen.

Johannisbeergelee, 1. Art.

Die Beeren werden zerdrückt, gekocht und durch ein Tuch laufen lassen; je 2 Pfd. Saft werden mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker 15 Min. gekocht.

Johannisbeergelee, 2. Art.

Die Beeren werden zerdrückt, mit Wasser bedeckt, gekocht und durch ein Tuch geseiht; je 1 Liter Saft wird mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker 20 Min. gekocht, bis ein Tropfen steht.

Johannisbeergelee, 3. Art.

1 Pfd. Beeren und 1 Pfd. Zucker werden zusammen 15 Min. gekocht, durch ein Tuch gegeben, in Gläser laufen lassen. Der Rückstand wird zu Marmelade noch kurz aufgekocht.

Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeermark zu Gefrorenem.

Die ganz frische, möglichst kaltgehaltene Frucht wird in kühlem Raum mit einem silbernen Löffel durch ein Haarsieb gestrichen. Man füllt das Mark sofort in reine Flaschen und gibt 2 Kaffeelöffel gestoßenen Zucker darauf. Die Flaschen werden gut verkorkt und mit Bindfaden zugebunden (Apothekerknötchen). Dann stellt man sie in einen hohen Topf, gießt soviel Wasser zu, daß die Flaschen $\frac{3}{4}$ im Wasser stehen, bringt das Wasser zum Kochen, läßt die Flaschen 10 Min. kochen und im Wasserbad erkalten. Die porösen Korken werden mit Wachs oder unverdünntem Wasserglas luftdicht gemacht. Diese Marmelade läßt sich mit Zucker aufgekocht auch als Brotaufstrich verwenden.

Heidelbeeren oder Kirschen im Dunst.

Die verlesenen Heidelbeeren oder abgezupften Kirschen werden in gut gereinigte Krüge, Flaschen oder Gläser gefüllt, mit 2—3 Eßlöffeln Zucker bestreut und die Flaschen mit den zuvor abgebrühten Korken gut verschlossen. Die Korken werden mit Bindfaden festgebunden;