

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Johannisbeermarmelade

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

gefüllt und mit Pergamentpapier oder Zellophan zugebunden und kühl aufbewahrt.

Hagebuttenmarmelade, 2. Art.

Die entkernten Hagebuttenschalen werden genügend eingeweicht und dann durch eine Fruchtpresse gedreht. Den erhaltenen Brei rührt man zu gleichen Teilen mit Zucker eine Stunde lang. Die Abfüllung geschieht ohne Kochen in ein Steingutgefäß mit einer Zellophanhaube. Die Marmelade wird kühl und dunkel gelagert. Sie hält sich bis zum Frühjahr. Leichte Gärung schadet nicht. Will man weniger Zucker nehmen, so muß man 10 Min. kochen, aber nicht länger. Die Früchte sind am besten, wenn sie reif, aber noch hart sind; sobald sie überreif werden, vermindert sich der Vitamingehalt. Frost vernichtet ihn völlig. (Von Prof. Kötschau, der allgemeinen Nachahmung empfohlen.)

Hagebuttenmarmelade. 3. Art.

Die Hagebutten werden, wenn sie rot aber noch hart sind, gepflückt, aufgeschnitten und die Kerne entfernt. Auf 4 Pfd. Früchte gibt man 1 Liter Wasser, stellt sie in den Keller, deckt sie zu und läßt sie etwa 14 Tage stehen, bis die Früchte gleichmäßig weich sind. Die Hagebutten müssen jeden Tag mit einem silbernen Löffel oder Kochlöffel umgerührt werden. Dann zerdrückt man sie mit einem Stößel und streicht sie durch ein Haarsieb. Auf 1 Pfd. Hagebutten läutert man 1 Pfd. Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, gibt das Mark zu, läßt es unter beständigem Rühren etwa 5 Min. aufkochen und füllt es in Gläser, bindet sie mit Pergamentpapier zu und bewahrt sie an einem trockenen Ort auf.

Hagebuttenmarmelade, 4. Art.

Die gut reifen Hagebutten werden nur von Blüte und Stiel befreit, nicht ausgekernt. Alsdann kocht man die Früchte mit reichlich Wasser unter öfterem Umrühren solange, bis sie gut weich sind und treibt sie durch ein feines Sieb oder gibt sie durch die (Alexander-Werk) Fruchtpresse, so daß die Kerne zurückbleiben. Das so erhaltene Mark wird mit wenig Zucker aufgekocht und als Brotaufstrich verwendet. Man kann diese Marmelade auch ohne Zucker in Gläsern oder Flaschen sterilisieren. Beim Gebrauch wird die Marmelade mit dem nötigen Zucker kurz aufgekocht.

Die entkernten Hagebutten können auch getrocknet werden. Bei Verwendung werden sie eingeweicht und weichgekocht und finden als Brotaufstrich oder zu Soßen Verwendung.

Johannisbeermarmelade, Schüttelobst.

1 Pfd. Beeren wird mit $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker gemischt, 10 Min. kochen lassen unter Rütteln der Pfanne und heiß eingefüllt; damit das Glas

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 aufgeköcht.

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 aufgeköcht 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;