

Gematria-Drogerie
Felix Kaiser
DRESDEN-BRIESNITZ
Neue Straße, Leubusstraße 10

Frutapekt



Gematria-Drogerie
Felix Kaiser
DRESDEN-BRIESNITZ
Neue Straße, Leubusstraße 10

zur Bereitung natürlich süßer, hocharomatischer
MARMELADEN und GELEES

Kochanweisungen und Rezepte Nr. 10

FRUTAPEKT-Rezepte gelingen immer, wenn Sie die nachstehenden **wichtigen Regeln** beachten:

1. Der zum Einkochen verwendete Topf muß eine möglichst breite Heizfläche haben und darf nur bis zu $\frac{1}{3}$ mit Kochgut gefüllt sein.
2. Die Kochzeiten für **FRUTAPEKT-Pulver** von je 6 Minuten und für **FRUTAPEKT-Flüssig** von 6 und 8 Minuten rechnen stets von dem Augenblick an, wo die ganze Oberfläche der Fruchtmasse **brausend** und **sprudelnd** zu kochen begonnen hat.
3. Die angegebenen Kochzeiten dürfen auf keinen Fall unterschritten werden. Eine Minute zu wenig gekocht, kann den Erfolg der Bereitung in Frage stellen. Die Beibehaltung der **stärksten Flamme** während der gesamten Kochzeit ist unbedingt erforderlich.
4. Der Topf darf während des Kochens nicht mit einem Deckel verschlossen werden, da sonst der zurückgehaltene Wasserdampf das Gelieren des Kochgutes verhindert.
5. Zur Sicherung der Gelierung sollten für jede Kochung nicht mehr als die in den Kochrezepten angegebenen Mengen (Frucht + Zucker) auf einmal bereitet werden. Sollen also größere Mengen gekocht werden, so hat dies zweckmäßig in einzelnen Originalkochungen, wie in den Rezepten vorgeschrieben, zu erfolgen. Da bei größeren Kochungen sowieso die Kochzeiten entsprechend vervielfacht werden müssen, verursachen die Kochungen nach den Original-Rezepten einen Mehraufwand an Zeit nicht, garantieren aber in allen Fällen einen sicheren Einkocherfolg.
6. Überreife Früchte eignen sich weniger gut zum Gelieren. Es sind daher zum Einkochen von Marmeladen und Gelees keine überreifen Früchte zu verwenden.
7. Die Gläser sind, um Schimmelbildung zu verhüten, vor dem Einfüllen der Marmeladen und Gelees mit heißem Sodawasser sorgfältig zu reinigen, zu spülen und zu trocknen.
8. Die Verwendung von Zinkgefäßen und Zinklöffeln ist unter allen Umständen zu vermeiden, da durch die Benutzung von Zinkgeschirr Schimmelbildung eintritt.

Die nachstehenden **Rezepte** sind in der **FRUTAPEKT-BERATUNGSSTELLE** in allen Fällen **praktisch** erprobt, sodaß zu diesen Rezepten nichts hinzugefügt, aber auch nichts fortgelassen werden darf. Bei genauer Beachtung der nachstehenden **Rezepte** ist jeder Mißerfolg ausgeschlossen.

Zur Beachtung: Nach der FRUTAPEKT-Methode wird FRUTAPEKT-Flüssig ebenso wie FRUTAPEKT-Pulver vor der Kochung in die Fruchtmasse gerührt.

Marmeladen

Die gut ausgelesenen Früchte werden gewaschen, entsteint und zerkleinert (evtl. durch die Fleischmaschine getrieben). 4 Pfd. dieser Masse werden, soweit in den Rezepten nicht anders vorgeschrieben, ohne Wasser in einen Topf gebracht, mit einer $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig gut verrührt und **auf stärkster Flamme** unter stetem Rühren zum sprudelnden Kochen gebracht. **Erst von dem Moment des sprudelnden Kochens ab rechnet die eigentliche Kochzeit.**

Nachdem die Masse volle 6 Minuten sprudelnd gekocht hat, gibt man die im Rezept angegebene Zuckermenge hinzu, bringt die Masse nochmals zum schäumenden Kochen und kocht unter ständigem Rühren auf stärkstem Feuer bei FRUTAPEKT-Pulver weitere 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende (eine Minute länger kochen ist besser als eine zu wenig). Die fertige Marmelade wird nach dem **Abschäumen** in kleine, vorgewärmte Gläser gefüllt und zur Nachgelierung einige Tage **offen** an einem kühlen, luftigen Ort aufbewahrt.

Gelees

Um Gelees herzustellen, muß erst der Fruchtsaft gewonnen werden. **Nicht zu reife** Früchte werden verwendet. Zur Geleebereitung eignen sich saffreie

Verschließen der Gläser

Kurze Zeit nach dem Einfüllen der Marmeladen oder Gelees in die Gläser bildet sich an der Oberfläche eine trockene Schicht. Zur Vermeidung von Schimmelbildung wird nunmehr die Oberfläche der Marmelade oder des Gelees, sowie die innere freie Glaswand und der Glasrand mittels eines kleinen Haarpinsels mit einer FRUTAPEKT-Lösung bestrichen. Diese FRUTAPEKT-Lösung bereitet man wie folgt:

1 gestrichener Teelöffel FRUTAPEKT-Pulver wird in 2 Eßlöffel Wasser aufgelöst, in 2 Minuten klar gekocht. Nach dem Erkalten kann sofort bestrichen werden. Dadurch entsteht eine glasartige Schutzschicht, die jede Schimmelbildung verhindert.

Das Verschließen der Gläser darf erst erfolgen, nachdem diese 3 Tage offen an einem kühlen, luftigen Ort gestanden haben. Am sichersten verwendet man zum Verschließen FRUTAPEKT-Haut „Steril“.

Die Aufbewahrung der Gläser soll an einem kühlen, luftigen Ort erfolgen; sie dürfen erst an ihren Aufbewahrungsort gebracht werden, nachdem sie völlig erkaltet sind. Muffige und feuchte Kellerräume sind zur Aufbewahrung von Marmeladen höchst ungeeignet und haben oftmals das Verderben derselben zur Folge.

Ananas-Marmelade

$5\frac{1}{2}$ Pfd. frische Ananas = 3 Pfd. netto
1 Pfd. Aepfel ohne Schale und Kern
3 Pfd. Zucker
 $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder
 $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Der reifen Ananas werden die Krone und Schuppen abgeschnitten; dann wird sie geschält, die schwarzen Punkte entfernt. Dann wird die Frucht feingewiegt oder durch den Fleischwolf gedreht. Das Fruchtmark wird mit den feingeschnittenen Aepfeln und dem FRUTAPEKT gut verrührt, möglichst in einem breiten, flachen Geschirr, dann unter leichtem Rühren zum sprudelnden Kochen gebracht und 8 Minuten sprudelnd gekocht. Nun gibt man 3 Pfd. Zucker hinzu und läßt nochmals bei FRU-

TAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd kochen. (Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Apfeljams oder Mischmarmeladen

Diese sind sehr wohlschmeckend. Hat man sich zum Winter einen Vorrat an Fruchtmark oder Fruchtsaft ohne Zucker eingemacht, so kann man damit sehr gute Mischmarmeladen herstellen. Vom August ab verwendet man die Aepfel mit frischem Fruchtmark, jedoch im Winter mit dem eingewekkten Fruchtmark oder Fruchtsaft. Selbst Falläpfel oder Winteräpfel, die vom Lagern nicht mehr so einwandfrei sind, können verwertet werden. Dadurch ist es jeder Hausfrau möglich, selbst im Winter, wenn es kein frisches Obst gibt, eine

Früchte wie Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Preiselbeeren, Stachelbeeren, Sauerkirschen, Weintrauben, auch Apfel und Quitten, die, nachdem sie gereinigt, entstielt und entkernt sind, durch eine Fruchtmaschine gedreht werden. Hat man keine Fruchtmaschine zur Hand, so kann man die zuvor zerkleinerten Früchte ohne Wasser weichkochen. Harte Falläpfel und Quitten werden mit Schale und Kernhaus in kleine Stücke geschnitten, knapp mit Wasser bedeckt weich gekocht, aber nicht musig. Der gewonnene Fruchtsaft muß durchgeseiht werden. Dieses geschieht am besten, wenn man über die 4 Beine eines umgekehrt auf den Tisch gesetzten Stuhles ein sauberes, feuchtes Seihtuch spannt, das man an jedem Stuhlbein mit Bindfaden festbindet. Der gepreßte Fruchtsaft oder die gekochten Früchte werden auf das Seihtuch geschüttet und fängt man den Saft in einer daruntergestellten Schüssel auf. Aus dem so gewonnenen Fruchtsaft stellt man das Gelee wie folgt her:

4 Pfd. Fruchtsaft und $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig bringt man unter fortwährendem Rühren zum sprudelnden Kochen, läßt dann 6 Minuten sprudelnd weiterkochen, fügt 3 Pfd. Zucker hinzu, schäumt ab und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende. Zum Schluß nochmals abschäumen und in kleine, vorgewärmte Gläser füllen.

Zur Nachgelierung läßt man die Gläser einige Tage offen an einem kühlen, luftigen Ort stehen. Die Gelierung erfolgt oft erst nach 2 Tagen, kann also in Ruhe von der Hausfrau abgewartet werden.

wohlschmeckende Mischmarmelade herzustellen. Zum Beispiel:

2 Pfd. Aepfel
2 Pfd. Fruchtmark oder Saft
 $2\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker
 $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder
 $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Aepfel werden geschält, entkernt, in kleine Stücke geschnitten. Alsdann läßt man die Aepfel mit den eingewekkten Früchten (mit Saft) und dem FRUTAPEKT zusammen 8 Minuten sprudelnd kochen, fügt $2\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker hinzu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende. Die Marmelade wird sofort in vorgewärmte Gläser gefüllt.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd und schäumt ab.

Je nach Geschmack kann man, um das Aroma zu erhöhen, der Masse vor Beginn des Kochens $\frac{1}{4}$ Liter Johannisbeersaft hinzufügen.

Hat man zartschalige Früchte, so können diese mit der Schale gekocht werden.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Pflaumen-Marmelade

(Viktoria, Leppermann, runde blaue oder Eierpflaumen (Zwetschen), Mirabellen oder Reineclauden)

4 $\frac{1}{2}$ Pfd. Pflaumen ergeben

4 Pfd. Nettogewicht

3 Pfd. Zucker

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder

$\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Pflaumen werden gewaschen, entsteint, in $\frac{1}{8}$ Stücke geschnitten oder durch den Fleischwolf gedreht. Fruchtbrei und FRUTAPEKT werden gut verrührt und unter stetem Rühren auf starker Flamme 6 Minuten sprudelnd gekocht. Dann gibt man 3 Pfd. Zucker dazu, kocht bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende und schäumt ab.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Pflaumen-Mus

9 Pfd. Pflaumen netto

4 Pfd. Zucker

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder

$\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

1 Teelöffel Musgewürz

Die Pflaumen werden gewaschen, entsteint, durch den Fleischwolf gedreht oder kleingeschnitten. Dann kocht man die Fruchtmasse mit dem Gewürz in einem breiten, flachen Topf unter stetem Rühren 20 Minuten, gibt dann das FRUTAPEKT dazu und kocht abermals 10 Minuten. Alsdann fügt man 4 Pfd. Zucker dazu und kocht bei FRUTAPEKT-Pulver in weiteren 10 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig in weiteren 12 Minuten sprudelnd zu Ende. Sofort in erwärmte Töpfe oder Gläser füllen.

(Beachten Sie die vorstehenden wichtigen FRUTAPEKT-Regeln. Rezepte für größere Kochungen erhalten Sie auf Anfrage von der FRUTAPEKT-Beratungsstelle.)

Pflaumen-Apfel-Marmelade

3 Pfd. Pflaumen netto (jeglicher Art)

1 $\frac{1}{2}$ Pfd. Apfel ohne Schale und Kern

3 Pfd. Zucker

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder

$\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Reife, noch feste Pflaumen werden mit kochendem Wasser übergossen, die Schale leicht abgezogen, in $\frac{1}{8}$ Stücke zerteilt, 1 $\frac{1}{2}$ Pfd. Apfel (ohne Schale und Kern) in feine Scheiben geschnitten. Früchte und FRUTAPEKT werden in einem breiten, flachen Topf gut miteinander verrührt und unter stetem Rühren 6 Minuten sprudelnd gekocht. Dann fügt man 3 Pfd. Zucker dazu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd und schäumt ab.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Preißelbeer-Birnen-Marmelade

2 Pfd. Preiselbeeren netto

2 Pfd. Birnen netto

3 Pfd. Zucker

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder

$\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Preiselbeeren werden gewaschen, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Weiche Eßbirnen werden geschält, das Kernhaus entfernt und durch den Fleischwolf gedreht, mit den Preiselbeeren und FRUTAPEKT gut verrührt, unter stetem Rühren auf stärkster Flamme 8 Minuten sprudelnd gekocht. Dann fügt man 3 Pfd. Zucker hinzu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Rhabarber-Marmelade

4 Pfd. Rhabarber netto

3 Pfd. Zucker

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder

$\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die ungeschälten Rhabarber-Stiele werden gewaschen, in kleine Stücke geschnitten und über Nacht eingewässert, gut abgetropft, mit dem FRUTAPEKT verrührt und unter stetem Rühren auf stärkster Flamme 6 Minuten sprudelnd gekocht. Dann gibt man 3 Pfd. Zucker dazu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 8 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 10 Minuten sprudelnd und schäumt ab.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Stachelbeer-Marmelade

6 Pfd. Stachelbeeren

4 Pfd. Zucker

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder

$\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Reife — aber nicht überreife — Stachelbeeren werden geputzt, gewaschen und durch den Fleischwolf gedreht, Fruchtbrei und FRUTAPEKT in einem breiten, flachen Topf gut verrührt und unter stetem Rühren auf starker Flamme 8 Minuten sprudelnd gekocht. Dann gibt man 4 Pfd. Zucker dazu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Vierfrucht-Marmelade

2 Pfd. Stachelbeeren

2 $\frac{1}{2}$ Pfd. Johannisbeeren

1 Pfd. Himbeeren oder Erdbeeren

1 Pfd. Sauerkirschen oder Heidelbeeren

4 Pfd. Zucker

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder

$\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Früchte werden gewaschen und abgetropft. Die Stachelbeeren werden geputzt und mit den entsteinten Kirschen durch den Fleischwolf gedreht. Die Johannisbeeren befreit man von den Stielen und vermengt diese mit den Himbeeren und dem durchgedrehten Fruchtbrei sowie dem FRUTAPEKT in einem flachen, breiten Topf. Dann kocht man alles unter stetem Rühren auf stärkster Flamme 8 Minuten sprudelnd, fügt den Zucker dazu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende. Dann abschäumen und sofort in vorgewärmte Gläser füllen.

(Beachten Sie die vorstehenden wichtigen FRUTAPEKT-Regeln. Rezepte für größere Kochungen für Landwirtschaft und größere Betriebe erhalten Sie auf Anfrage.)

Apfel-Gelee

2 Liter = 4 Pfd. Apfelsaft (aus netto 8 Pfd. Äpfeln)

3 Pfd. Zucker

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder

$\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Säuerliche, feste, noch unreife Äpfel (Fallobst) werden gewaschen, von allem Schlechten, Stiel und Blüte befreit, ungeschält mit Kernhaus in kleine Stücke geschnitten und mit kaltem Wasser übergossen, so daß sie knapp davon bedeckt sind. Man läßt sie zugedeckt langsam 1 Stunde kochen, ohne zu rühren. Damit sich das Aroma der Schale besser auswirken kann, bleibt die Masse bis zum anderen Tag stehen. Etwas rote Johannisbeeren oder Kirschen mitgekocht, ergeben eine rubinrote Farbe. Am anderen Tage wird das Ganze auf ein ausgespanntes Sehtuch gegossen, damit der Saft ohne zu pressen vollständig ablaufen kann. Alsdann werden 2 Liter Fruchtsaft und FRUTAPEKT in einem großen, flachen Topf auf stärkster Flamme unter stetem Rühren 6 Minuten sprudelnd gekocht. Nun gibt man 3 Pfd. Zucker dazu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd und schäumt ab.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Die Bereitung des **Johannisbeer-Apfel-Gelee** ist die gleiche. Johannisbeeren pressen, Apfelsaft — wie oben — gewinnen.

Brombeer-Gelee

4 Pfd. Brombeersaft (8 Pfd. Brombeeren)

oder 2 Pfd. (1 Liter) Brombeersaft und

2 Pfd. (1 Liter) Johannisbeersaft

3 Pfd. Zucker

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder

$\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Brombeeren werden schnell gewaschen und auf schwachem Feuer mit 2 Handvoll Johannisbeeren langsam zum Kochen gebracht. Hierauf werden die Früchte auf ein Sehtuch gegossen und tüchtig ausgepreßt. Der so gewonnene Saft (4 Pfd.) wird mit dem FRUTAPEKT in einem breiten, flachen Topf gut verrührt. Unter stetem Rühren läßt man die Masse 6 Minuten sprudelnd kochen, gibt 3 Pfd. Zucker hinzu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd und schäumt ab.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Dieses Gelee ist sehr gesund für Kinder und ganz vorzüglich für Brustkranke.

Erdbeer-Gelee

1 Liter = 2 Pfd. Erdbeersaft (4 Pfd. Erdbeeren)

1 Liter = 2 Pfd. Johannisbeersaft (4 Pfd. Johannisbeeren)

3 Pfd. Zucker

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder

$\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Da Erdbeeren allein sehr schwer gelieren und auch zu süß schmecken würden, so empfiehlt es sich, diese mit Johannisbeeren zu vermischen; das Gelee gewinnt dadurch an Wohlgeschmack.

Je 4 Pfd. Johannisbeeren und Erdbeeren werden gut gereinigt, abgetropft und durch die Fruchtresse gedreht. Ist keine Presse vorhanden, so werden die Johannisbeeren

Sehr gute Mischmarmeladen ergeben:

- A p f e l — Johannisbeeren
- „ — Himbeeren
- „ — Kirschen
- „ — Brombeeren
- „ — Ananas
- „ — Preiselbeeren
- „ — Aprikosen
- „ — Pflaumen.

Apfel-Marmelade.

6 Pfd. Aepfel, Nettogewicht (d. h. geschält und entkernt gewogen)

- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder
- $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Aromatische, wohlschmeckende Aepfel werden geschält, das Kernhaus entfernt, in kleine Stücke geschnitten und mit einem Liter Wasser und dem FRUTAPEKT in 10 Minuten weichgekocht. Dann gibt man 3 Pfd. Zucker hinzu und kocht bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Apfel-Preiselbeer-Marmelade

- 3 Pfd. Aepfel (netto gewogen)
- 3 Pfd. Preiselbeeren
- 4 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder
- $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Preiselbeeren werden verlesen, schnell gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Die Aepfel wäscht man ebenfalls, befreit sie vom Kernhaus und schneidet sie mit der Schale in kleine Stücke. Die Früchte werden mit dem FRUTAPEKT in einem reichlich breiten Topf auf starker Gasflamme 6 Minuten sprudelnd gekocht. Dann gibt man 4 Pfd. Zucker hinzu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Apfel-Tomaten-Marmelade

- 4 Pfd. Aepfel
- 3 Pfd. Tomaten
- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder
- $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Früchte werden gewaschen, mit Schale und Kernhaus ohne Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt gekocht und so einen Tag stehen gelassen. Dann streicht man die Fruchtmasse durch ein Sieb und vermischt 4 Pfd. davon mit $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig. Diese Masse wird in einem reichlich weiten Topf auf größter Gasflamme 6 Minuten sprudelnd gekocht. Dann gibt man 3 Pfd. Zucker dazu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende.

Je nach Geschmack kann man 2 gr geriebenen Ingwer oder den Saft und die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzusetzen.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Aprikosen-Marmelade

- $4\frac{1}{2}$ Pfd. Aprikosen ergeben ein Nettogewicht von ca. 4 Pfd.
- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder
- $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Reife Früchte, aber nicht überreif, werden gewaschen, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, entkernt und in $\frac{1}{8}$ Stücke geschnitten. Die Früchte werden alsdann mit dem FRUTAPEKT gut verrührt in einem breiten, flachen Geschirr, unter leichtem Rühren zum sprudelnden Kochen gebracht und 6 Minuten sprudelnd gekocht. Dann gibt man 3 Pfd. Zucker dazu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Aprikosen-Marmelade (aus getrockneten Früchten)

- $1\frac{1}{2}$ Pfd. getrocknete Aprikosen
- $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser
- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder
- $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Aprikosen werden gewaschen und mit dem Wasser 2 Tage eingeweicht, dann in kleine Stücke geschnitten (was vor dem Einweichen schon geschehen kann) oder durch den Fleischwolf gedreht. Fruchtmasse und FRUTAPEKT werden alsdann gut verrührt und unter stetem Rühren auf starker Flamme 6 Minuten sprudelnd gekocht. Nun gibt man 3 Pfd. Zucker dazu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Birnen-Marmelade

Da Birnen-Marmelade allein nie so gut schmeckt, so empfiehlt es sich, die Birnen entweder gekocht oder lagerreife Früchte, die durch den Fleischwolf gedreht werden, mehr als Streckmittel zur Bereitung sogenannter Mischmarmeladen zu verwenden. Zum Beispiel:

- $3\frac{1}{2}$ Pfd. Birnen (Nettogewicht, d. h. geschält und entkernt gewogen)
- $\frac{1}{2}$ Pfd. getrocknete Aprikosen
- $\frac{1}{2}$ Liter Wasser
- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder
- $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die getrockneten Aprikosen werden gewaschen und mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser 24 Stunden beiseite gestellt. Recht aromatische weiche Birnen werden geschält, entkernt, in Stücke geschnitten und mit den Aprikosen durch den Fleischwolf gedreht. Diese Fruchtmasse wird mit dem FRUTAPEKT gut verrührt und unter leichtem Rühren zum sprudelnden Kochen gebracht und 10 Minuten sprudelnd gekocht. Dann gibt man 3 Pfd. Zucker dazu und läßt nochmals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd kochen. Sehr zu empfehlen ist es, am Schluß der Kochung 2 Pfd. mit FRUTAPEKT eingekochte Stachelbeer- oder Johannisbeer-Marmelade hinzuzufügen und alles nochmals aufkochen zu lassen.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Brombeer-Marmelade

- 4 Pfd. Brombeeren
- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder
- $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Reife — jedoch nicht überreife — Früchte werden verlesen, gewaschen und zum

Abtropfen auf ein Sieb gelegt. In einem breiten, flachen Geschirr zerkleinert man die Früchte, mischt das FRUTAPEKT darunter und läßt unter leichtem Rühren auf hellem Feuer 6 Minuten sprudelnd kochen. Dann gibt man 3 Pfd. Zucker dazu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd, dann abschäumen und sofort in Gläser füllen.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Brombeer-Apfel-Marmelade Brombeerjames

- 4 Pfd. Brombeeren
- 1 Pfd. Apfelsaft
- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder
- $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Brombeeren werden schnell gewaschen, abgetropft, mit dem Apfelsaft und FRUTAPEKT in einem breiten, flachen Topf gut verrührt. Man läßt die Masse unter stetem Rühren 10 Minuten sprudelnd kochen, fügt 3 Pfd. Zucker dazu, kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd und schäumt ab.

(Beachten Sie die vorstehenden wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Erdbeer-Marmelade

- $4\frac{1}{2}$ Pfd. Erdbeeren ergeben
- 4 Pfd. Nettogewicht
- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder
- $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Reife, aber noch feste Früchte werden gewaschen, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, Stiel und Blätter entfernt. In einem möglichst breiten, flachen Geschirr werden die Früchte zerkleinert und mit dem FRUTAPEKT gut verrührt, unter leichtem, fortwährendem Rühren auf stärkster Flamme 6 Minuten sprudelnd gekocht. Dann gibt man 3 Pfd. Zucker dazu, kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 8 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 10 Minuten sprudelnd zu Ende und schäumt dann ab. Eine Minute länger kochen ist besser als eine zu wenig.

(Beachten Sie die vorstehenden wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Erdbeer-Johannisbeer-Marmelade

- 2 Pfd. Erdbeeren netto ($2\frac{1}{4}$ Pfd. brutto)
- 2 Pfd. Johannisbeeren netto ($2\frac{1}{4}$ Pfd. brutto)
- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder
- $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Nachdem die Erdbeeren und Johannisbeeren gut gereinigt und abgetropft sind, verrührt man die zerkleinerten Früchte mit dem FRUTAPEKT möglichst in einem breiten, flachen Geschirr. Unter leichtem Rühren kocht man auf starkem Feuer 6 Minuten sprudelnd, fügt dann 3 Pfd. Zucker hinzu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd und schäumt ab.

(Beachten Sie die vorstehenden wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade

- 2 Pfd. Erdbeeren (netto gewogen)
- 2 Pfd. Rhabarber
- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder
- $\frac{1}{2}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Rhabarberstiele werden gewaschen und ungeschält recht klein geschnitten. Will man den säuerlichen Rhabarbergeschmack beheben, so empfiehlt es sich, die Rhabarberstücke über Nacht einzuwässern. Die Erdbeeren werden gewaschen, abgetropft, von Stiel und Blüte befreit und mit dem gut abgetropften Rhabarber und dem FRUTAPEKT verrührt, läßt dann unter leichtem Rühren auf stärkster Flamme 6 Minuten sprudelnd kochen. Nun gibt man 3 Pfd. Zucker dazu, kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 8 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 10 Minuten sprudelnd und schäumt ab.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Erdbeer-Jams

- 3 Pfd. Erdbeeren (netto gewogen)
- $\frac{1}{2}$ Liter Johannisbeer- oder Stachelbeersaft
- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{1}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{1}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Erdbeeren werden gut gereinigt und abgetropft. $2\frac{1}{2}$ Pfd. Johannisbeeren oder Stachelbeeren werden durch die Frucht- presse gedreht. Ist keine Presse vorhanden, wird der Saft auf übliche Weise ohne Wasser gewonnen. Früchte und Fruchtsaft werden mit dem FRUTAPEKT gut verrührt, unter leichtem Rühren 6 Minuten sprudelnd gekocht. Dann gibt man 3 Pfd. Zucker dazu, kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd und schäumt ab.

(Beachten Sie die vorstehenden wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Hagebutten-Marmelade

- 8-10 Pfd Hagebutten ergeben netto
- 4 Pfd. Hagebuttenschalen
- 3 Pfd Zucker
- $\frac{1}{1}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{1}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Recht große, rote, reife aber noch feste Hagebutten werden von Stiel und Blüte befreit, der Länge nach aufgeteilt, die Kerne und Härchen entfernt und solange gewaschen, bis die roten Schalen sauber sind. Knapp bis zur Hälfte mit Wasser bedeckt, werden die Hagebutten weichgekocht und durch den Fleischwolf gedreht. 4 Pfd. Fruchtmark werden mit dem FRUTAPEKT gut verrührt und unter leichtem Rühren auf starker Flamme 6 Minuten sprudelnd gekocht. Dann gibt man 3 Pfd. Zucker dazu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Heidelbeer-Marmelade

- 4 Pfd. Heidelbeeren
- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{1}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{1}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Heidelbeeren werden gut verlesen, gewaschen, abgetropft, zerkleinert, mit dem FRUTAPEKT vermischt und 6 Minuten sprudelnd gekocht. Dann gibt man 3 Pfd. Zucker hinzu und kocht bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten auf schärfstem Feuer zu Ende.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Himbeer-Marmelade

- 5 Pfd. Himbeeren
- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{1}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{1}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Himbeeren werden schnell gewaschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, Frucht und FRUTAPEKT in einem flachen, breiten Topf gut verrührt und unter stetem Rühren 6 Minuten sprudelnd gekocht. Dann gibt man 3 Pfd. Zucker dazu, kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 8 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd und schäumt ab.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Himbeer-Johannisbeer-Marmelade

- 3 Pfd. Himbeeren
- 3 Pfd. Johannisbeermark ohne Kerne
- 4 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{1}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{1}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Himbeeren werden schnell gewaschen, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Die roten Johannisbeeren werden gewaschen, abgetropft und durch die Frucht- presse getrieben, oder man entfernt die Stiele und streicht die Beeren roh durch ein Haarsieb. Alsdann verrührt man Frucht und Fruchtmark mit dem FRUTAPEKT und kocht auf stärkster Flamme 6 Minuten sprudelnd. Dann fügt man 4 Pfd. Zucker hinzu und kocht bei FRUTAPEKT-Pulver 8 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 10 Minuten sprudelnd zu Ende.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Johannisbeer-Marmelade

- 8 Pfd Johannisbeeren ergeben netto
- 6 Pfd. Johannisbeermark
- 4 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{1}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{1}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die roten Johannisbeeren werden gewaschen, abgetropft und durch die Frucht- presse getrieben, oder man entfernt die Stiele und streicht die Beeren roh durch ein Haarsieb. Johannisbeermark und FRUTAPEKT werden gut verrührt und auf starker Flamme 6 Minuten sprudelnd gekocht. Dann fügt man 4 Pfd. Zucker hinzu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 8 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 10 Minuten sprudelnd zu Ende und schäumt ab.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Sauerkirschen-Marmelade

(Schattenmorellen, Weichsel, Amarellen)

- $4\frac{1}{2}$ Pfd. Kirschen ergeben
- $3\frac{1}{2}$ Pfd. entsteinte Kirschen
- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{1}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{1}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Früchte werden gewaschen, entsteint und durch den Fleischwolf gedreht. Frucht- brei und FRUTAPEKT werden gut verrührt und auf starker Flamme 6 Minuten sprudelnd gekocht. Dann fügt man 3 Pfd. Zucker dazu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 8 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 10 Minuten sprudelnd zu Ende und schäumt ab.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Eine sehr wohlschmeckende Marmelade erhält man, wenn man statt 4 Pfd. Kirschen nur 3 Pfd. Kirschen und 1 Pfd. geschälte und geschnittene Äpfel nimmt.

Süßkirschen-Marmelade

(Glaskirschen, Natten oder Herzkirschen)

- $3\frac{1}{2}$ Pfd. Kirschen ergeben
- 3 Pfd. entsteinte Kirschen
- $\frac{1}{4}$ Liter Wasser
- $2\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker
- $\frac{1}{1}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{1}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Kirschen werden gewaschen, entsteint, zerkleinert oder durch den Fleischwolf gedreht. Frucht- brei und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser werden mit dem FRUTAPEKT gut verrührt, dann unter stetem Rühren auf starker Flamme 6 Minuten sprudelnd gekocht. Danach fügt man $2\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 8 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 10 Minuten sprudelnd zu Ende und schäumt ab.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Kürbis-Marmelade

- 1 Kürbis, 7—8 Pfd. schwer
- 3 Pfd. Zucker
- 2 Zitronen
- 2 g Ingwer
- $\frac{1}{1}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{1}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Ein Kürbis 7—8 Pfd. schwer wird aufgeschnitten, wobei man mit einem Löffel das weiche Innere mit den Kernen heraus- holt. Alsdann wird der Kürbis geschält, in kleine Stücke geschnitten, durch den Fleischwolf gedreht und mit $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser in 15—20 Minuten weich gekocht. Nach dem Erkalten verrührt man 4 Pfd. Kürbis- mark, sowie den Saft der Zitrone und 2 g Ingwer mit dem FRUTAPEKT und kocht unter leichtem Rühren auf starker Flamme 6 Minuten sprudelnd. Dann gibt man 3 Pfd. Zucker hinzu und kocht aber- mals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Kürbis-Preißelbeer-Marmelade

- 2 Pfd. Kürbis netto
- 2 Pfund Preißelbeeren netto
- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{1}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{1}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Preißelbeeren werden verlesen, ge- waschen und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Der gut vorbereitete Kürbis wird durch den Fleischwolf gedreht. Die Früchte werden mit dem FRUTAPEKT gut ver- rührt und unter stetem Rühren auf starker Flamme 8 Minuten sprudelnd gekocht. Dann gibt man 3 Pfd. Zucker hinzu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Pfirsich-Marmelade

- $4\frac{3}{4}$ Pfd. Pfirsiche ergeben
- 4 Pfund Nettogewicht
- 3 Pfd. Zucker
- $\frac{1}{1}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{1}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Pfirsiche werden, noch ganz, mit kochendem Wasser übergossen, abge- schält, entsteint, in kleine Stücke ge- schnitten und mit dem FRUTAPEKT gut verrührt. Dann zerschlägt man einige Kerne, fügt das Innere der Kerne bei und kocht auf starker Flamme 6 Minuten spru- delnd. Dann fügt man 3 Pfd. Zucker hinzu,

abgestreift und ohne Wasser mit den Erdbeeren 5 Minuten gekocht. Dann wird die Masse auf ein in kaltem Wasser ausgewrongenes Sehtuch gegossen, das man über die vier Beine eines umgekehrten Stuhles gespannt hat, läßt den Saft ohne zu pressen in eine darunter gestellte Schüssel ablaufen; dieses geschieht am besten über Nacht.

2 Liter des so gewonnenen Fruchtsaftes werden mit FRUTAPEKT in einem großen flachen Topf gut verrührt, läßt unter stetem Rühren auf starker Flamme 6 Minuten sprudelnd kochen, fügt dann 3 Pfd. Zucker hinzu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende Abschäumen und sofort in Gläser füllen.

Die Fruchtrückstände können mit FRUTAPEKT und frischen Früchten noch zu einer Marmelade verwendet werden.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Johannisbeer-Gelee

5 Pfd. Johannisbeersaft (aus 6 Pfd. roten Johannisbeeren, 4 Pfd. schwarzen oder weißen Johannisbeeren gepreßt)

1 Pfd. Himbeeren

4 Pfd. Zucker

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{4}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Früchte werden schnell gewaschen, abgetropft und durch die Frucht Presse gedreht. Hat man eine solche nicht zur Hand, so werden die Beeren abgestreift, mit dem Holzlöffel zerdrückt und unter öfterem Umrühren 5 Minuten gekocht. Nun läßt man die Fruchtmasse 20 Minuten ziehen, gießt sie durch ein aufgespanntes Tuch und läßt den Saft, ohne zu pressen, in eine daruntergestellte Schüssel laufen, was am besten über Nacht geschieht. 5 Pfd. ($2\frac{1}{2}$ Liter) Fruchtsaft werden mit dem FRUTAPEKT gut verrührt, möglichst in einem breiten, flachen Geschirr, und läßt unter stetem Rühren 6 Minuten sprudelnd kochen. Dann fügt man 4 Pfd. Zucker dazu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende. Abschäumen und sofort in vorgewärmte Gläser füllen.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Sauerkirschen-Gelee

4 Pfd. Sauerkirschen (Amarellen oder Weichsel)

4 Pfd. Johannisbeeren

3 Pfd. Zucker

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{4}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Sauerkirschen werden gewaschen und in einem Steintopf mit den Kernen zerdrückt. Die Johannisbeeren dreht man durch die Frucht Presse. Hat man keine zur Hand, so streift man die Beeren von den Stielen ab und zerdrückt sie mit den Kirschen. Die Fruchtmasse läßt man, leicht mit einem Tuch bedeckt, 24 Stunden stehen, gießt dann auf ein Sehtuch und preßt tüchtig aus. Wer ein ganz klares Gelee

haben will, seiht den Saft abermals durch. Diese Masse ergibt 2 Liter Fruchtsaft. Dieser wird mit dem FRUTAPEKT unter stetem Rühren 6 Minuten sprudelnd gekocht. Dann fügt man 3 Pfd. Zucker hinzu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende. Abschäumen und sofort in Gläser füllen.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Preißelbeer-Kirsch-Gelee

4 Pfd. Preißelbeeren

4 Pfd. Sauerkirschen

3 Pfd. Zucker

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder

$\frac{1}{4}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Die Kirschen werden gewaschen, entstielt und in einem Steintopf zerdrückt. (Der Zeitersparnis halber braudien die Kirschen zuvor nicht unbedingt entsteint zu werden.) Die Preißelbeeren werden gewaschen und 5 Minuten zugedeckt gekocht. Beides läßt man 24 Stunden stehen. Dann läßt man den Fruchtsaft durch ein Sehtuch ablaufen. 4 Pfd. (2 Liter) Fruchtsaft werden mit dem FRUTAPEKT gut verrührt und unter stetem Rühren 6 Minuten sprudelnd gekocht.

Dann gibt man 3 Pfd. Zucker dazu, kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd und schäumt ab.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Quitten-Gelee

8 Pfd. Quitten oder

4 Pfd. Quitten und 4 Pfd. Aepfel

3 Pfd. Zucker

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder

$\frac{1}{4}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Nicht zu reife Quitten — also noch grüne — werden mit einem Tuch sauber abgerieben, und mit dem Kernhaus in Scheiben geschnitten, mit Wasser gut bedeckt 1 Stunde lang gekocht. Dann gießt man die Quitten auf ein Sehtuch und läßt den Saft, ohne zu pressen, in eine daruntergestellte Schüssel laufen.

2 Liter Fruchtsaft werden mit dem FRUTAPEKT unter stetem Rühren 6 Minuten sprudelnd gekocht. Dann gibt man 3 Pfd. Zucker dazu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd zu Ende. Abschäumen und sofort in vorgewärmte Gläser füllen.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Der Quittenrückstand läßt sich sehr gut mit FRUTAPEKT zu einer wohl schmeckenden Marmelade verwenden. Man richte sich hierbei nach dem für Stachelbeer-Marmelade angegebenen Rezept.

Weintrauben-Gelee

8 Pfd. Weinbeeren netto (9—10 Pfd.

Weintrauben)

3 Pfd. Zucker

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder

$\frac{1}{4}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Ein ganz vorzügliches Gelee ergeben Weintrauben, die reif, aber nicht überreif sein sollen, besonders solche, die aus Mangel an Sonnenschein sauer bleiben. Die Trauben werden abgestreift, gewaschen, durch die Presse gedreht oder zerdrückt und 5 Minuten gekocht; dann auf ein Sehtuch gegossen und tüchtig ausgepreßt. Der so gewonnene Saft (2 Liter) wird mit dem FRUTAPEKT in einem breiten, flachen Topf auf starker Flamme 6 Minuten sprudelnd gekocht; dann fügt man 3 Pfd. Zucker hinzu und kocht abermals bei FRUTAPEKT-Pulver 6 Minuten, bei FRUTAPEKT-Flüssig 8 Minuten sprudelnd und schäumt ab.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Sehr gute Mischungen ergeben 3 Pfd. ($1\frac{1}{2}$ Liter) Traubensaft und 1 Pfd. ($\frac{1}{2}$ Liter) Quittensaft oder 2 Pfd. (1 Liter) Traubensaft und 2 Pfd. (1 Liter) Apfelsaft.

Gelee aus gezuckertem Fruchtsaft (Himbeer-, Kirsch- usw.)

Aus Vorräten an gezuckertem Fruchtsaft läßt sich nach folgendem Rezept für die Wintermonate unter Verwendung von FRUTAPEKT ohne jeden weiteren Zusatz von Zucker sehr schmackhaftes Gelee bereiten.

4 Pfd. gezuckerter Fruchtsaft (Himbeer-Kirsch- usw.)

$\frac{1}{2}$ Packung FRUTAPEKT-Pulver oder $\frac{1}{4}$ Flasche FRUTAPEKT-Flüssig

Der Fruchtsaft wird mit dem FRUTAPEKT gut verrührt, alsdann läßt man die Masse 8—10 Minuten sprudelnd kochen. Das fertige Gelee wird heiß in kleine, vorgewärmte Gläser gefüllt.

(Beachten Sie die vorstehende FRUTAPEKT-Kochanweisung und die wichtigen FRUTAPEKT-Regeln.)

Kristallklare Übergüsse auf Fruchttorten

Ein gut durchbackener Mürbteigboden wird mit frischen oder eingemachten Früchten verschiedener Art, nachdem sie gut abgetropft sind, belegt. Dann bereitet man in wenigen Minuten folgenden Überguß mit FRUTAPEKT-Pulver:

8 Eßlöffel Wasser oder 8 Eßlöffel ungesüßter Fruchtsaft werden mit 2 gestrichenen Eßlöffeln FRUTAPEKT-Pulver klargerührt, 2 Minuten gekocht und alsdann abgeschäumt. Nun gibt man 4 gehäufte Eßlöffel Zucker dazu und kocht abermals 2 Minuten, nimmt vom Feuer und schäumt ab. Sobald sich die Kochbläschen verzogen haben, muß der Überguß sehr schnell mit einem Löffel auf die Torte gebracht werden. In 2 Minuten ist der Überguß schnittfest und die Torte kann sofort serviert werden.

Dieser Überguß hat den Vorzug, daß er den Mürbteigboden nicht durchweicht.

Die Bereitung dieses Übergusses mit FRUTAPEKT-Flüssig ist die gleiche wie vor, nur die Zutaten sind folgende:

5 Eßlöffel Wasser oder ungesüßter Fruchtsaft,

4 Eßlöffel FRUTAPEKT-Flüssig,

6 Eßlöffel Zucker.

DER FRUTAPEKT-KUNDENDIENST

Die FRUTAPEKT-BERATUNGSSTELLE gibt Rat und Auskunft über Zubereitung von Marmeladen, Gelees, Torten-übergüssen usw. Sie übersendet an aufgegebene Adressen gern reichliches Aufklärungs- und Versuchsmaterial.

Zuschriften werden an die FRUTAPEKT-BERATUNGSSTELLE MAGDEBURG SÜDOST 100 erbeten.