

früher jetzt können wir nur kochen

in **10** Minuten

Achtung!

*Opekta ist nur mit
mit dem Dampfdruck
10 Minuten Topf*

Drogenhaus
Gerhard Krusche
Dresden-Cotta, Roquettestraße 20
Fernruf: 28 450

mit
Opekta





Früchte unter fließendem Wasser gut abtropfen lassen.

1 **3 1/2 Pfd. Erdbeeren.** Die Erdbeeren müssen genau gewogen und dürfen nicht „nach dem Gefühl“ geschätzt werden. Die Früchte wäscht man und befreit sie erst dann von Stielen und Blättchen. Da den Früchten kein Wasser mehr anhaften soll, muß man sie **auf einem Sieb unter Schütteln sehr gut abtropfen lassen.**

TROCKEN-OPEKTA (Pulverform) wird gerne für kleine Mengen Marmelade, Gelee und für Tortenübergüsse verwendet. Päckchen für 3 1/2 Pfd. Marmelade 45 Pfg., für Tortenüberguß 23 Pfg. Genaue Rezepte sind aufgedruckt.

2 **Früchte dann gut zerdrücken.** Dies muß ganz gründlich erfolgen. Größere Fruchtstücke können nämlich in der kurzen Kochzeit von 10 Min. nicht genügend durchkochen und beeinträchtigen das Gelingen und die Haltbarkeit der Marmelade. Deshalb große Früchte ein- oder zweimal durchschneiden und alles richtig **zu dünnem Fruchtbrei zerstampfen.**

Gründlich zerdrücken

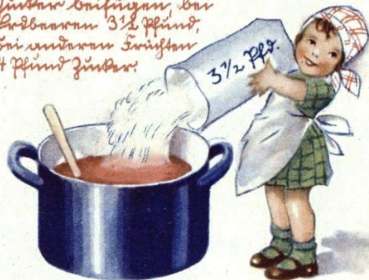


Rein zerdrücken lassen.

Zutaten: 3 1/2 Pfd. Erdbeeren, 3 1/2 Pfd. Zucker, 1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfennig.

Rezept: Siehe Punkt 1—6. Aufmerksames Durchlesen ist wichtig!

Zunächst beifügen bei Erdbeeren 3 1/2 Pfund, bei anderen Früchten 4 Pfund Zucker.



3 **3 1/2 Pfd. Zucker beifügen.** Es darf aber keinesfalls weniger sein als 3 1/2 Pfd. Sie sparen bei Opekta auch sehr viel Zucker; denn für 7 Pfd. Opekta-Marmelade brauchen Sie nur 3 1/2 Pfd. Zucker. Ohne Opekta benötigen Sie, um 7 Pfd. Marmelade zu erhalten, 4 bis 5 Pfd. Zucker und mindestens 6 Pfd. Erdbeeren, da durch das lange Kochen alles andere verdampft.

Erdbeer-Marmelade



auf möglichst starker Flamme brausen lassen.

4 **10 Min. auf mögl. starker Flamme brausend durchkochen.** (Die 10 Min. Kochzeit beginnen erst, wenn die Masse durch und durch brausend kocht.) Besser einmal 1 Min. mehr kochen, aber nicht weniger! Kochen Sie auch nicht auf schwacher Flamme, da sonst die Fruchtteilchen nicht genügend durchkochen und die Haltbarkeit leidet.

5 Nachdem es nun 10 Min. gekocht hat, **1 Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. in die kochende Masse rühren.** Sehr anzuraten ist es, gleichzeitig den Saft einer Zitrone mit einzurühren. Hierdurch kommt das duftige, feine Aroma der Erdbeere besonders schön zur Geltung.



1 Normalflasche Opekta



Gläser ganz heiß wandvoll füllen.

6 **Ganz heiß in Gläser füllen.** Die Gläser kann man in gewohnter Weise verschließen. Sehr zu empfehlen ist aber **der neue Opekta - Gläserverschluß**, der ohne besondere Ausgaben und Arbeit **vor Schimmelbildung schützt.** Genaue Anweisung liegt jeder Flasche bei.

Jetzt sind wir fertig!

Marmeladen- Einsitzkonzert

Aprikosen, Äpfel, Blaubeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Mirabellen, Pfirsiche, Pflaumen, Reineclauden, reife Stachelbeeren, Waldbeeren und Zwetschgen. —

Diese Früchte werden alle nach folgendem Rezept einheitlich gekocht.

Zutaten: 4 Pfund gereinigte Früchte, 4 Pfund Zucker, eine Normalflasche Opekta zu 86 Pfennig.

1 4 Pfund Früchte entkernt oder entsteint gewogen; falls mit Kern oder Stein gewogen, $4\frac{1}{2}$ Pfd. — Die Früchte werden vorher gewaschen, müssen aber auf einem Sieb unter Schütteln gut abtropfen, da kein Wasser anhaften soll.

2 Früchte vor dem Kochen gründlich zerkleinern. Alle Beerenfrüchte werden zerstampft. Die anderen Früchte werden ausnahmslos zuerst in feinste Stückchen zerschnitten oder mit dem Wiegemesser zerhackt und dann **außerdem** mit dem Holzstampfer zerdrückt. **Noch einfacher** ist es, die Früchte **durch die Fleischmaschine zu drehen.**

3 4 Pfund Zucker hinzugeben. Es darf aber keinesfalls weniger sein als 4 Pfund; denn eine geringere Zuckerzugabe würde das Festwerden und die Haltbarkeit der Marmelade beeinträchtigen. Die Masse muß man in einem reichlich großen Topf unter Rühren zum Kochen bringen.

4 10 Minuten auf möglichst starker Flamme brausend durchkochen. Sehen Sie dabei auf die Uhr! Kochen Sie nicht weniger als 10 Minuten und nicht auf schwacher Flamme. Besser einmal eine Minute mehr kochen, aber nicht weniger.

5 Nachdem es nun 10 Minuten gründlich gekocht hat, **eine Normalflasche Opekta zu 86 Pfg. in die kochende Masse rühren.** Bei süßen Früchten fügt man gleichzeitig noch den Saft einer Zitrone bei. Der Zitronensaft ist zwar nicht unbedingt nötig, aber das duftige, feine Aroma der Früchte kommt dann ganz besonders schön zur Geltung.

6 Sofort ganz heiß in Gläser füllen. Die Gläser kann man in der bisher gewohnten Weise verschließen. Sehr zu empfehlen ist aber **der neue Opekta-Gläserverschuß**, der ohne besondere Ausgaben und Arbeit **vor Schimmelbildung schützt.** Ausführliche Anweisung liegt jeder Flasche bei.

Wichtige Rezepte für Marmeladen und Obst- und Gemüsekonserven in der Flasche bei.

Das Opekta-Rezeptbuch, reich bebildert, ist für 20 Pfennig in den Geschäften erhältlich. Falls vergriffen, gegen Voreinsendung von 20 Pfennig in Briefmarken von der OPEKTA-GESELLSCHAFT M. B. H., KÖLN-RIEHL.