

nach 24 Stunden die Schnitten heraus, drückt sie fest aus und wiegt die Frucht, ebenso auch gleich schwer Zucker. Nun läßt man den Zucker mit Wasser, Orangensaft und =Schale, sowie Zitronensaft und =Schale nach Geschmack spinnen, gibt dann die Frucht hinein und läßt sie so lange kochen, bis sie ganz glasig aussieht. Wenn der Saft zu dünn ist, nimmt man die Frucht heraus und läßt ihn einkochen, hierauf füllt man die Schnitten in Gläser, verbindet sie und stellt sie an einen kühlen Ort.

#### Nr. 2161. Rhabarber.

Die rohen Stengel werden gepuht, in gesponnenen Zucker mit Zitronengeschmack weich gekocht, in Gläser gefüllt und im Dunst gekocht.

## Marmeladen und Gelee.

#### Nr. 2162. Kirsch- und Weichelmarmelade.

$\frac{1}{2}$  kg ausgelöste Kirsch- und  $\frac{1}{2}$  kg ausgelöste Weicheln werden mit  $\frac{1}{2}$  kg Zucker in eine irdene Kasserolle gegeben. Nun läßt man diese Mischung so gut verkochen, bis sie ein dicker Brei wird, füllt dann diese Masse noch warm in weite Einsiedelgläser, verbindet sie erst den nächsten Tag mit Pergament und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

#### Nr. 2163. Ribiselmarmelade.

Ribisel befreit man von den Stengeln und passiert sie durch ein Haarsieb in eine irdene Rein. Für 1 kg passierten Saft nimmt man 1 kg Zucker, mischt ihn dazu und kocht diese Masse unter fleißigem Rühren und Abschäumen, bis sie ziemlich dickflüssig ist. Dann füllt man sie noch warm in weite Einsiedelgläser, verbindet dieselben erst den nächsten Tag mit Pergament und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

#### Nr. 2164. Marillenmarmelade.

Man kocht die Marillen mit etwas Wasser auf und passiert sie dann. Nun wiegt man für 1 kg Marillen 70 dkg Zucker, mischt Mark und Zucker zusammen und kocht die Mischung ziem-

lich dick unter öfterem Umrühren und Abschäumen ein, füllt sie dann in weite Gläser und verbindet sie erst am nächsten Tage mit Pergament. Man rühre fleißig um, da sich Marillen gerne anlegen und dann einen unangenehmen Geschmack haben.

**Nr. 2165. Himbeermarmelade.**

Man nimmt auf 1 kg passierte Himbeeren  $\frac{3}{4}$  kg Zucker und kocht sie ein, wie in Nr. 2164 angegeben ist.

**Nr. 2166. Pfirsichmarmelade.**

Man kocht die Pfirsiche mit Wasser auf, passiert sie dann durch ein Haarsieb, mischt zu 1 kg Saft 80 dkg Zucker und kocht sie wie Marillenmarmelade ein.

**Nr. 2167. Melonenmarmelade.**

Man passiert eine schöne, ziemlich weiche Melone oder kocht sie mit Wasser auf und passiert sie dann. Nun mengt man Zucker nach Geschmack dazu, kocht die Masse dicklich ein, füllt sie noch warm in Gläser und verschließt sie den nächsten Tag. Auch ist es gut, wenn man diese Marmelade im Dunst kocht.

**Nr. 2168. Reineclaudenmarmelade.**

Man entkernt ziemlich weiche Reineclauden, kocht sie auf und passiert sie dann durch ein Haarsieb. Hierauf gibt man das Mark und halb so viel Zucker in eine Kasserolle und kocht es zu einer dicken Masse ein, welche man noch warm in Gläser füllt und den nächsten Tag verbindet.

**Nr. 2169. Erdbeermarmelade.**

Man passiert  $\frac{1}{2}$  kg gereinigte Erdbeeren mit  $\frac{1}{4}$  kg Ribisel durch ein Haarsieb. Nun gibt man zu der Masse 35 dkg Zucker und kocht sie ziemlich dick ein, füllt sie noch heiß in Gläser und verbindet sie erst den nächsten Tag.

**Nr. 2170. Erdbeermarmelade kalt gerührt.**

Man rührt  $\frac{1}{2}$  kg passierten Erdbeerfaß mit  $\frac{3}{4}$  kg Zucker so lange, bis die Masse ganz dickflüssig ist. (Circa 3 Stunden.)

Nr. 2171. **Ananasmarmelade.**

Man schält eine Ananas, kocht sie in Schnitten geteilt mit Wasser auf, passiert sie dann und kocht sie mit  $\frac{3}{4}$  so viel Zucker als man passiertes Mark hat, ein, daß es eine dicke Masse ist, füllt sie noch warm in Gläser und verbindet sie erst am nächsten Tag.

Nr. 2172. **Zwetschenmarmelade.**

Man entkernt Zwetschen und kocht sie mit ein wenig Wasser weich, seihst das Wasser ab und passiert die Zwetschen durch ein Haarsieb. Nun gibt man zu 1 kg passiertem Mark 30 dkg Zucker, kocht es dicklich ein, füllt die Masse noch warm in Gläser und verbindet sie den nächsten Tag.

Nr. 2173. **Zwetschen in Zucker.**

Man gibt in ein weites Einsiedeglas eine Lage entkernte, sehr saftige Zwetschen, dann Staubzucker, wieder Zwetschen und wieder Staubzucker, bis man zirka  $1\frac{1}{2}$  kg Zwetschen und 1 kg Zucker hineingegeben hat (das letzte muß Zucker sein) und bindet das Glas mit Papier zu. Nun stellt man das Glas in die Sonne oder an einen warmen Ort. Der Zucker muß so viel Saft herausziehen, daß die Zwetschen damit ganz bedeckt sind. Dann verbindet man das Glas und hebt es bis zum Gebrauche auf. Diese Zwetschen serviert man zur Mehlspeise. Alles Obst, welches viel Saft besitzt, kann man auf diese Weise bereiten.

Nr. 2174. **Zwetschenröster.**

Man gibt in eine Kasserolle 2 kg entkernte Zwetschen und 60 dkg Zucker und kocht diese Masse auf, füllt sie dann in Gläser und kocht den Röster 20 Minuten im Dunst.

Nr. 2175. **Bowidl.**

5 kg Zwetschen werden auseinandergerissen, entkernt und dann sehr weich gekocht, hierauf passiert und mit  $\frac{1}{2}$  kg Zucker, Zimt, Nelken und Zitronenschale dick eingekocht. Wenn man den Kochlöffel hineinsteckt, muß er stecken bleiben, auch wenn er nicht gehalten wird. Hierauf füllt man den Bowidl in Gläser und verbindet ihn nach

einigen Tagen. Der Bowidl spritzt beim Einkochen, deshalb hängt man um den Herd Papier. Der Bowidl muß dunkel aussehen und sehr dick sein.

#### Nr. 2176. Quittenmarmelade.

Man kocht Quitten mit Wasser weich, seigt sie ab, schält sie und passiert sie dann. Nun gibt man für 1 kg Mark 80 dkg Zucker und kocht diese Masse unter beständigem Rühren dicklich mit  $\frac{1}{4}$  kg Apffelmark ein. Noch warm füllt man die Marmelade in Gläser, verbindet sie und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

#### Nr. 2177. Hagebuttenfalle oder Setschepetsch.

Man nimmt 2 l Hagebutten (Setschepetsch), schlägt eine nach der anderen mit einem spitzen Messer auf, nimmt das Rauhe und die Kerne heraus, kocht sie mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser sehr weich und passiert sie dann durch ein Haarsieb. Nun wägt man diese Masse und kocht sie mit gleich schwer Zucker sehr dick ein, füllt sie dann noch heiß in Gläser, welche man erst nach einigen Tagen verbindet, und zwar mit weißem Papier; man sticht Löcher hinein, damit Luft dazu kann. Für Saucen verwendet man die Salse wie angegeben ist.

#### Nr. 2178. Dirndlmarmelade.

Man kocht 1 l gewaschene Dirndl mit  $\frac{3}{4}$  l Wasser weich und passiert sie dann. Nun mengt man zu dem gewogenen Mark halb so viel Zucker und kocht diese Masse dicklich ein. Noch warm füllt man sie in Gläser und verbindet sie erst den nächsten Tag.

#### Nr. 2179. Apffelmarmelade.

Man schält Äpfel, teilt sie in Viertel, nimmt das Kernhaus heraus, spritzt Zitronensaft daran und kocht die Äpfel mit ein wenig Wasser weich, passiert sie dann durch ein Haarsieb und kocht das gewogene Mark mit halb so viel Zucker dicklich ein, füllt es in Gläser und verbindet sie erst den nächsten Tag.

#### Nr. 2180. Heidelbeermarmelade.

1 kg Beeren werden gewaschen und mit 60 dkg Zucker zu einer dicken Marmelade eingekocht, noch warm in Gläser gefüllt und den nächsten Tag verbunden.

**Nr. 2181. Preiselbeeren.**

Man taucht 60 dkg ganzen Zucker in Wasser ein, gibt ihn in eine Kasserolle mit  $\frac{1}{2}$  l Preiselbeeren, läßt diese gut aufkochen, daß ein Saft entsteht, und mengt dann noch 2 l Preiselbeeren dazu, kocht sie zirka 8—10 Minuten auf, schiebt die Masse von der Platte weg, läßt sie ein wenig auskühlen, füllt sie in Gläser und verbindet sie in einigen Tagen.

**Nr. 2182. Preiselbeeren.**

4 l gut geklaubte Beeren läßt man mit  $\frac{3}{4}$  kg Zucker und  $\frac{1}{4}$  l Rotwein gut einkochen und füllt sie dann in Gläser. Man kann von jedem Obst Marmelade bereiten.

**Nr. 2183. Ribiselgelee.**

1 kg Ribiselsaft und 65 dkg in Wasser getauchten Würfelzucker läßt man in einer Kasserolle auf jäher Hitze  $\frac{1}{4}$  Stunde aufkochen, füllt die Masse dann gleich in Gläser und verbindet sie den nächsten Tag.

**Nr. 2184. Marillengelee.**

Man spinnt Zucker wie in Nr. 2131. 1 kg Marillen kocht man mit ein bißchen Wasser weich und passiert sie dann. Nun gibt man zu  $\frac{1}{2}$  l passierten Marillen  $\frac{1}{2}$  kg gesponnenen Zucker dazu, kocht die Masse dicklich ein, füllt sie in Gläser und verbindet sie den nächsten Tag.

**Nr. 2185. Himbeergelee.**

Man läßt  $\frac{1}{2}$  kg Zucker mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser spinnen und mengt dann 1 kg passierte Himbeeren dazu, kocht die Masse sehr rasch mit dem Zucker dick ein, füllt sie in Gläser und verbindet diese den nächsten Tag.

**Nr. 2186. Erdbeergelee.**

$\frac{1}{2}$  kg gereinigte Erdbeeren und  $\frac{1}{2}$  kg Ribisel passiert man. Nun gibt man auf 1 kg Saft 65 dkg Würfelzucker, läßt den Saft zirka 15 Minuten rasch aufkochen, füllt die Masse dann in Gläser und verbindet sie den nächsten Tag.

Nr. 2187. **Quittengelee.**

Quitten werden sehr rasch in einer verschlossenen Kasserolle mit Wasser weich gekocht und hierauf passiert. Nun mengt man zu 1 l Saft 60 dkg Zucker, kocht die Masse 15 Minuten rasch auf, schäumt sie gut ab, füllt sie noch heiß in Gläser und verbindet sie erst den nächsten Tag.

Nr. 2188. **Quittentäse.**

Man kocht 1 kg Quitten mit Wasser sehr weich.  $\frac{1}{2}$  kg Apfel dünstet man auch mit Wasser weich und passiert beides zusammen. Zu 1 kg Mark gibt man 80 dkg Zucker und kocht die Masse unter beständigem Rühren dick ein, so lange, bis sich bei der Probe, die man auf einen Teller gibt, in einigen Minuten ein Häutchen gebildet hat. Man gibt die Masse in Formeln, läßt sie erkalten und stürzt dann den Käse aus der Form. Quitten müsse sehr rasch gekocht werden, sonst färben sie sich dunkelbraun.

Nr. 2189. **Apfelgelee.**

Dieses wird genau wie Quittengelee bereitet. Auch Birnen-, Pfirsich- und Marillengelee wird so bereitet.

Nr. 2190. **Preiselbeergelee.**

Man kocht die Preiselbeeren mit ein bißchen Wasser ganz weich und passiert sie dann. Nun mengt man zu 1 kg Saft 60 dkg Zucker, läßt die Masse dick einkochen, schäumt sie ab, und füllt sie in Gläser und verbindet sie den nächsten Tag.

Nr. 2191. **Heidelbeergelee.**

Wird auf dieselbe Weise wie Preiselbeergelee bereitet. Auch Maulbeeren-, Schlehen- und Brombeergelee macht man auf dieselbe Art.

---

## Bereitung einiger Säfte, Säfte zu Gefrorenem und Essigbereitung.

Nr. 2192. **Ribiselsaft.**

1 kg Ribisel werden von den Stengeln befreit, dann in ein weites Glas gegeben, hier mit einem Porzellanstößel zerdrückt, so