

**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 Formenln, 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

daß viel Saft entsteht, und dieser wird dann 6 Tage in der Sonne stehen gelassen. Hierauf filtriert man den Saft durch ein reines Leinwandtuch oder durch einen Filtriersack, füllt ihn in sehr reine Flaschen und läßt ihn noch 2—3 Tage an einem sonnigen Orte stehen. Nun wägt man den Saft. Wenn  $\frac{1}{2}$  kg Saft ist, läßt man  $\frac{1}{2}$  kg Zucker mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser dick spinnen, gibt hernach den Saft dazu, kocht ihn  $\frac{1}{4}$  Stunde auf, füllt ihn in Flaschen, verschließt ihn den nächsten Tag und kocht ihn dann noch  $\frac{1}{4}$  Stunde im Dunst.

**Nr. 2193. Himbeersaft kalt gerührt.**

Man preßt den Saft von 1 kg Himbeeren durch ein Sieb und läßt ihn an einem kühlen Orte 6—8 Tage stehen. Nun filtriert man den Saft durch ein Filtriertuch in einen Weidling, gibt  $1\frac{1}{2}$  kg feingesiebten Zucker dazu und rührt die Masse nach einer Seite gut 3 Stunden. Nun füllt man den Saft in Flaschen, verbindet und versiegelt dieselben den nächsten Tag gut und bewahrt die Flaschen aufrecht stehend an einem kühlen Orte auf.

**Nr. 2194. Himbeersaft.**

Man gibt 3 kg Himbeeren in ein weites Einsiedeglas, zerdrückt sie gut und läßt sie 8 Tage gähren. Nun spannt man ein Tuch über die Füße eines umgekehrten Stoderls, gibt das Einsiedebeden darunter und läßt den Saft hineinstießen, ohne daran zu schütteln. Nun gibt man für  $1\frac{1}{2}$  l Saft 2 kg Zucker und läßt ihn kochen, schäumt ihn gut ab, bis alles Unreine weg ist, und der Saft keinen Schaum mehr abgibt.

**Nr. 2195. Himbeersaft mit Essig.**

Derselbe wird ganz wie obiger bereitet, nur läßt man die zerdrückten Himbeeren mit  $\frac{1}{8}$  l feinstem Weinessig gähren.

**Nr. 2196. Erdbeersaft.**

Man verwendet dazu sehr saftige Unanaserdbeeren und bereitet den Saft auf beide Arten wie Nr. 2193 und Nr. 2194.

**Nr. 2197. Dirndlsaft.**

2 l entkernte Dirndl und  $2\frac{1}{2}$  l Wasser kocht man so lange, bis sich die Frucht leicht passieren läßt. Nun wägt man den

Saft und kocht ihn mit gleich schwer Zucker dicklich ein, füllt ihn dann in Flaschen, verkorkt sie gut und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

#### Nr. 2198. Preiselbeer-saft.

Man klaubt und wäscht Preiselbeeren gut aus, kocht sie sehr weich und passiert den Saft durch ein Filtriertuch. Nun wird der Saft gewogen. Zu 1 l Saft gibt man 1 kg Zucker, läßt ihn damit aufkochen, bis die Masse keinen Schaum mehr abgibt, füllt ihn dann in gut gereinigte Flaschen, verschließt sie den nächsten Tag und hebt den Saft an einem kühlen Orte auf.

#### Nr. 2199. Heidelbeer-saft.

Man gibt in eine weite Flasche gereinigte Heidelbeeren, weiters 30 dkg Zucker, 1 l guten Slivowitz und 1 Stangerl Zimt und läßt die Mischung 6—8 Wochen an der Sonne stehen. Nach dieser Zeit filtriert man den Saft, gibt ihn in kleinere Flaschen und bewahrt ihn gut auf. Dieser Saft ist gegen Kolik sehr gut. Auch kann man den Saft wie Preiselbeer-saft Nr. 2198 bereiten.

#### Nr. 2200. Heidelbeer- und Ribiselwein.

Die gereinigten Beeren zerdrückt man und läßt sie über Nacht stehen. Hierauf drückt man sie mit einer Presse oder einem Stößel gut aus. Nun gibt man für 6 l ausgepreßten Saft 9 kg Zucker, den man mit 6 l lauem Wasser auflöst, dazu, füllt den größeren Teil dieser Masse in ein kleines Fäßchen und den Rest davon in Flaschen zum Nachfüllen. Nun deckt man das Spundloch des Fäßchens nur leicht zu, läßt die Masse bei 15 Grad Wärme wie Wein ausgähren und füllt das Fäßchen täglich aus den Flaschen voll. Nach der Gärung füllt man es voll und läßt es bei zeitweisem Nachfüllen bis Februar ruhig im Kessel liegen. Hierauf füllt man den Wein in Flaschen, verkorkt ihn gut und kredenzt ihn in kleinen Gläsern.

#### Säfte zu Gefrorenem.

#### Nr. 2201. Erdbeeren, Himbeeren und Ribisel.

Diese Früchte werden passiert. Zu 1 l Saft rührt man 60 dkg Zucker, verrührt dies sehr lange, füllt den Saft in Flaschen, ver-

fortt sie gut, verbindet sie nochmals, daß keine Luft dazu kommt, und kocht sie im Dunst. Nun versiegelt man die Flaschen und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

#### Nr. 2202. Melonen-, Pfirsich- und Marillenmark.

Man läßt die betreffenden Früchte in einer Kasserolle am Ofen zergehen, verrührt sie mit dem Kochlöffel und passiert sie hierauf. Nun rührt man zu 1 l Mark 60 dkg Zucker, rührt die Masse ziemlich lang, füllt sie dann in Flaschen, verschließt sie gut und kocht die Masse gleich im Dunst, da sie sonst in Gährung übergehen würde. Wenn man von diesen Säften Gefrorenes bereitet, so gibt man zu 40 dkg Mark oder Saft  $\frac{1}{4}$  l Wasser und ein wenig Zitronensaft dazu. Diese Masse ergibt zehngradiges Gefrorenes.

### Bereitung von Essig.

#### Nr. 2203. Weinessig.

Man gibt in ein kleines Fäßchen 5 l weißen Wein und 3 l Wasser, vermischt beides mit einem Stück zerkleinerten, schwarzen Hausbrot und läßt das Gemisch dann 14 Tage gut ausgären. Hierauf wird die Flüssigkeit durch einen Filtriersack oder ein aufgespanntes Tuch geseiht, in Flaschen gefüllt, gut verkorkt, verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Es kommt vor, daß der Essig wieder trübe wird. Da filtriert man ihn wieder.

#### Nr. 2204. Himbeereffig.

Man gibt in eine Flasche mit weitem Halse  $1\frac{1}{2}$  kg gut gewaschene Himbeeren, gießt  $4\frac{1}{2}$  l sehr guten Weinessig darauf, läßt die Masse so lange an der Sonne stehen, bis sie eine schöne rote Farbe hat, nicht mehr gärt und sich die Himbeeren zu Boden gesetzt haben. Dann wird das Ganze filtriert, in Flaschen gefüllt, gut verkorkt, verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

#### Nr. 2205. Bertrameffig.

Man gibt eine gute Handvoll gewaschener Bertramblätter in eine Flasche mit weitem Halse, mischt sie mit  $1\frac{1}{2}$  l gutem Weinessig, verbindet die Flasche und läßt den Essig 3—4 Wochen an der Sonne stehen. Dann filtriert man ihn durch einen Filtriersack, füllt ihn in kleinere Flaschen, verkorkt sie und hebt die Flaschen an einem kühlen Orte auf.

Nr. 2206. **Senfbereitung.**

Man kocht Most mit Pfeffer, Gewürz, Nelken, Zimt, Zitronenschalen und ein wenig Knoblauch auf, bis er zur Hälfte eingekocht ist. Den Schaum, der sich bildet, schöpft man gut ab. Nun mischt man bitteres und süßes Senfmehl gut durcheinander, gießt es mit dem heißen Most auf, zuckert nach Geschmack und verrührt es zu einer glatten Masse, bis sie erkaltet ist, füllt sie dann in Gläser, verbindet sie erst am nächsten Tage und hebt den Senf an einem kühlen Orte auf. Man verwendet auch gerne braunes und weißes Senfmehl dazu.

---

**Eingelegte Gemüse.**

Nr. 2207. **Gurken.**

Kleine Gurken werden in Wasser gelegt, mit einer Bürste gut abgebürstet, hierauf nochmals gut abgewaschen, abgetrocknet, und 2 Tage in Salzwasser liegen gelassen. Nun kocht man Essig mit Wasser gemischt, Pfeffer- und Gewürzkörner und etwas Salz gut auf. Die Gurken wäscht man ab, füllt sie in Gläser, gibt Dillkraut, kleine Zwiebeln, 1 grüne Paprikaschote und Senfkörner dazu, gießt den Essig darauf, schneidet dünne Krenblättchen hinein, läßt die Gurken 2 Tage stehen, verbindet sie dann und hebt sie an einem kühlen Orte auf. Sollte der Essig trübe werden, seigt man ihn, wäscht die Gurken ab und füllt sie wieder in die Gläser. Den Essig kocht man auf, schäumt ihn gut ab, gießt ihn erkaltet über die Gurken und verbindet die Gläser wieder gut.

Nr. 2208. **Gurken in Dunst.**

Gurken werden in Wasser gelegt, hierauf gut abgebürstet und nochmals gewaschen, abgetrocknet, mit Salz gut eingerieben und eine halbe Stunde liegen gelassen. Nun kocht man Essig, Wasser, Pfefferkörner und ein wenig Salz gut auf, wirft dann die Gurken hinein, nimmt sie gleich wieder rasch heraus und legt sie mit ein wenig Senfkörnern, Paprikaschoten, Kren und kleinen Zwiebeln in sehr gut gereinigte Gläser. Den Essig kocht man nochmals auf, schäumt ihn gut ab, gießt ihn dann erkaltet über die Gurken, verschließt die Gläser, kocht sie 1 Minute im Dunst, läßt sie darinnen auskühlen und bewahrt sie auf.