

Kriecherln und Kirschen ebenfalls.

Alle Beerenarten, wie Heidelbeeren, Holunder-, Johannis-, Stachel- und Brombeeren können auf obige Art eingemacht werden.

Preiselbeeren.

Preiselbeeren ohne Zucker. Die Beeren werden aufs Feuer gebracht; sobald sie warm sind, unter fleißigem Schütteln einmal aufgekocht und heiß in die Gläser gefüllt. 8 bis 10 Stunden vor dem Gebrauch werden sie mit feinem Zucker verrührt, sie sind dann in Farbe und Geschmack ausgezeichnet.

Preiselbeeren mit Apfel oder Birnen. Man siedet 6 *kg* Preiselbeeren mit $2\frac{1}{2}$ *kg* Zucker gut auf, nimmt die Beeren mit dem Schaumlöffel heraus und kocht in dem Saft 5 *kg* geschälte, in Viertel geschnittene gute Birnen oder Herbstäpfel weich, mischt dann die Preiselbeeren darunter und füllt die Früchte heiß in Gläser.

Preiselbeeren mit Äpfeln und Möhren. 6 *kg* Preiselbeeren, 3 *kg* Zucker, 2 *kg* geschälte Äpfel und 1 *kg* Möhren. Der Zucker wird in Wasser getaucht und auf dem Herd in einer Messingpfanne flüssig gemacht. Hierauf gibt man die in ganz feine Würfel geschnittenen Äpfel dazu und läßt sie weich kochen, fügt die ebenso feingeschnittenen, vorher in wenig Wasser weichgekochten Möhren und die Preiselbeeren bei, kocht alles miteinander 10 Minuten und füllt die Früchte heiß in Gläser.

Mischt man unter die fertig gekochten, heißen Preiselbeeren frische Zwetschen, so kann man letztere im Winter wie frische Zwetschen zu Knödel, Kuchen usw. verwenden.

Kürbis.

Kürbiskompott. 5 *kg* Kürbis, $1\frac{1}{2}$ *kg* Zucker, 1 *l* Weinessig, Zimt, Nelken und Ingwer. Die Kürbisse werden geschält, in schöne Streifen geschnitten und in schwachem Essigwasser über Nacht stehen gelassen. Am andern Tage kocht man Zucker, Essig, Zimt, Nelken und Ingwer (Gewürze in Mull binden) $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt die gut abgetropften Kürbisse portionenweise hinein, läßt sie so lange sieden, bis sie glasig sind, und füllt sie heiß in Gläser. Nach dem Kochen schüttet man den Sirup darüber.

Auf gleiche Art bereitet man **Birnenkompott**. Kleine Birnen