

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

läßt man ganz, große halbiert man. Die geschälten Birnen werden in schwaches Salzwasser gelegt und nachdem alle geschält sind, sofort in dem oben angegebenen Sirup gekocht.

Kürbismarmelade. Man schneidet den halbierten, geschälten, von Kernen und Fasern gereinigten Kürbis in große Würfel und siedet sie ohne Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann kocht man den Brei noch einige Stunden ein, mischt zu 2 kg Brei $\frac{1}{2}$ kg Zucker und 5 g feinstoßenen Ingwer und kocht die Masse unter mehrfach wiederholtem Rühren zu Marmelade dick ein. Wenn Kürbismarmelade ohne Ingwer eingekocht wird, eignet sie sich zum Verlängern der verschiedensten Marmeladen, z. B. Marillen-, Orangenmarmelade usw.

Kürbis mit Äpfeln. Die Kürbisse werden geschält, vom Kernhaus befreit und zu einem Brei gekocht. Die Äpfel werden gewaschen, in kleine Stücke geschnitten, in etwas Wasser weich gekocht und passiert. Man mischt Kürbis- und Apfelprei zu gleichen Teilen, läßt alles nochmals 1 bis 2 Stunden einkochen, gibt darauf zu 2 kg Brei, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, etwas Zitronensaft und -schale, Nelken und Ingwer und kocht die Masse zu dickem Brei ein. Die Marmelade wird heiß in mit Schnaps ausgespülte Gläser oder Töpfe gefüllt und mit Pergament verbunden.

Paradiesäpfel oder Tomaten.

Der Paradiesäpfel, der leider hierzulande viel zu wenig geschätzt wird, zeichnet sich nicht nur durch sein schönes Aussehen und den frischen Wohlgeschmack, sondern auch durch große Bekömmlichkeit aus. Er enthält neben gesunden Pflanzensäuren auch viel Schwefel, einen Baustoff des Eiweißes. Ein hervorragender Kenner empfiehlt allen Personen, die eine mehr sitzende Lebensweise führen, recht viel Paradiesäpfel zu essen, weil sie alle Organe, besonders die Leber kräftigen.

Die Tomate kann sehr verschiedenartig verwendet werden; man kann Suppen, Soßen, Gemüse, Salate, Fleischgerichte und Kompott daraus herstellen. Ferner ist sie eine herrliche Würze, die als Beigabe zu Fleischspeisen, Soßen u. dgl. Geschmack und Farbe verbessert. Die Tomaten können nach angegebenem Verfahren reif und unreif für den Winter aufbewahrt werden.

Grüne Tomaten als Kompott. Kleine Tomaten läßt man ganz, große schneidet man entzwei, und läßt sie über Nacht in Essigwasser stehen. Zucker, Weinessig und Gewürze werden gekocht (1 l Wein-