bekommen), rührt es gut untereinander und läßt es bis zum Siedegrad heiß werden, wodurch sich der Topfen zusammenzieht. Man seiht dies alsdann durch ein Tuch und erhält so die reine süße Molke.

Anstatt 2 Deka Pepsin kann man 5 Deka fein geschnittenen, getrockneten Lab (Kälbermagen) zu 1 Liter Milch geben und weiter wie oben angegeben behandeln. Man erhält auf diese Weise ebenfalls die reine süße Molke.

Sauere Molke wird erzeugt, wenn man in 1 Liter kalte Milch den Saft $^1/_2$ Citrone oder 1 Eßlöffel Essig gibt, selbe dann bis zum Siedegrad heiß werden läßt und weiter damit wie oben angegeben verfährt.

Obst, Compots, Säfte, Essig, Senf, Gemüse.

2082. Obst in Zucker getunkt.

Man kocht Zucker zum Bruch („Das Klären des Zuckers und dessen verschiedene Grade" Nr. 1703), tunkt in diesen verschiedene Obststücke, welche man an eine Spicknadel oder an ein Holzstäbchen steckt, legt sie auf ein mit feinem Öl bestrichenes Blech und serviert sie bald. So bereiten kann man:

Ganze oder in Spalten geschnittene Äpfel oder Birnen, welche jedoch abgetrocknet sein müssen. Pfirsiche und Marillen, welche man halbiert, den Kern auslöst und roh oder gedünstet, jedoch kalt und abgetrocknet, verwenden kann.

Ribisel und große Erdbeeren, welche man bei den Stengeln anfaßt und so in den Zucker tunkt. Ribisel können auch, beim Stengel angefaßt, in feinem Zucker gewälzt, dann auf ein Sieb oder Fließpapier gelegt und da getrocknet werden.

Orangen, die man schält, dann ihre weiße Schale behutsam abnimmt, damit das unter dieser Schale befindliche feine Häutchen nicht verletzt wird. Man theilt eine Orange in 12 Stücke und läßt diese abtrocknen.

Ganze Mandeln, die man schwellt und abzieht.

Kastanien, welche man vorher brät und schält oder auch kocht, worauf man sie in eine Schüssel passiert, mit beliebig viel Zucker vermengt, dann Stücke nach Geschmack formt, diese hierauf an eine Gabel steckt und in Zucker tunkt.

Nüsse, die man aus der Schale löst und halbiert; oder in Dunst gekochte Nüsse, ganz, halbiert oder in beliebige Stücke geschnitten.

Feigen, grüne Mandeln, Citronenscheiben, überhaupt alle Früchte kann man auf diese Art in kochenden Zucker tauchen, wie oben angegeben. Man verwendet sie zu Verzierungen von Torten, Bäckereien und Compots oder richtet sie gemischt auf einer Schüssel an, oder man serviert sie in Papierkapseln (Papillotes).

2083. Äpfel-Compot mit Äpfel-Gelée.

Ungefähr 10 Stück Äpfel (Maschansker- oder Taffetineräpfel) werden halbiert, das Kerngehäuse ausgestochen, dann erst die Äpfel geschält, mit Citronensaft abgerieben und gleich, damit sie nicht gelb werden, in kaltes Wasser mit Citronensaft und von da alle zugleich in eine Casserolle gegeben, in welcher sich $^1/_2$ Liter kochendes Wasser mit dem Safte $^1/_2$ Citrone, 16 Deka Zucker und nach Belieben etwas Wein befindet. Man läßt die Äpfel darin zugedeckt ziemlich weichkochen, worauf man sie herausnimmt und auf einer Schüssel zugedeckt auskühlen läßt. Den in der Casserolle zurückgebliebenen Saft kocht man unzugedeckt mit 1 Stück Citronenschale und nach Belieben etwas Zimmt noch so

lange, bis der Saft dick zu werden beginnt. Man seiht ihn dann durch ein Tuch in eine Schüssel, wo man ihn sulzen läßt. Die Äpfel werden auf einer Compotschüssel kranzförmig oder beliebig angerichtet und der Saft, in welchem sie gelegen sind, darübergegossen. Zur Verzierung kann man den Äpfeln mittelst einer Feder, welche in Cochenille oder Alkermessaft getaucht wird, auf einer Seite einen leichten Anstrich geben. Sie werden dann mit Ribisel- oder beliebiger Marmelade und mit der in Streifen geschnittenen Gelée verziert.

2084. Birnen-Compot.

Man nimmt hiezu eine gute Gattung, zum Beispiel Kaiserbirnen oder dergleichen und verfährt wie bei dem „Äpfel-Compot" (Nr. 2083). Kleine Birnen werden nicht zertheilt.

2085. Pfirsich-, Marillen-, Zwetschken-Compot.

Alle diese Früchte werden halbiert, vom Kern befreit und weiter wie die „Äpfel zum Compot" (Nr. 2083) gekocht und angerichtet, nur bleibt da Wein und Zimmt weg.

2086. Orangen-Salat.

Eine beliebige Anzahl Orangen wird geschält, in messerrückendicke Scheiben und diese wieder in zwei Theile geschnitten, worauf man sie sehr stark mit Zucker bestreut und 10 Minuten zugedeckt stehen läßt, damit sich der Zucker einsaugen kann. Man belegt damit recht zierlich die dazu bestimmte Compotschüssel, wobei man die größeren wie die kleineren Stücke in Kranzform auflegt. In die Mitte kann man einige eingesottene Weichseln geben; der Saft der Orangen wird löffelweise darübergegossen. Man kann die Orangen auch stark gezuckert, ohne sie stehen zu lassen, zu Tisch geben. Die Bereitung dieses Gerichtes soll erst kurz vor dem Gebrauche geschehen, da die Orangen durch längeres Stehen den guten Geschmack verlieren und bitter werden.

2087. Kastanien zum Compot und Salat.

Gebratene Kastanien werden rein geschält, mit Zucker bestreut, mit etwas Wasser übergossen und so stehen gelassen bis zum Gebrauche. Werden sie mit gemischtem Compot serviert, so gibt man sie mit sammt dem Zucker. Verwendet man die Kastanien zu einem gemischten Salat, so nimmt man sie aus dem Zucker heraus und garniert damit den gemischten Salat.

2088. Gesulztes Orangen-Compot.

Die gesulzten Orangen (Nr. 1837) werden kurz vor dem Servieren in 4—8 Theile geschnitten und mit Orangenlaub zierlich besteckt.

2089. Gesulzte Äpfel.

Man schält ungefähr 10 schöne Maschanskeräpfel, höhlt 5 Stück davon aus und halbiert die anderen, reibt dann alle mit Citronen ab und gibt sie, damit sie weiß bleiben, in kaltes Wasser mit Citronensaft. Dann kocht man 32 Deka Zucker, $^3/_4$ Liter Wasser, den Saft von $^1/_2$ Citrone, nimmt den aufsteigenden Schaum ab, kocht die Äpfel in diesem geklärten Zucker etwas weich und gibt sie sodann in kaltes Wasser mit etwas Citronensaft. 2 Deka Hausenblase, die man mit $^1/_2$ Liter kaltem Wasser zugestellt und auf $^1/_4$ Liter einkochen gelassen hat, gießt man noch warm zu dem Zucker, vermischt beides und läßt es überkühlen. Nun gießt man in eine Form, welche man vorher ins Eis gestellt hat, fingerhoch von der Sulzmasse ein, läßt diese stocken, legt dann die Äpfel, wovon man die ausgehöhlten mit Marmelade gefüllt hat, recht zierlich, fingerbreit von-

einander, wobei man auch ganze Ribiseln und in nette Stücke geschnittenes Zuckerrohr (Angelica) oder ebenso geschnittene grüne Mandeln verwenden kann, gießt die übrige Sulzmasse darauf, läßt dieses fest werden, taucht die Form dann einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt die Äpfel in eine Schüssel und gibt sie so zu Tisch. Man kann auch die Hausenblase weglassen, die Äpfel mit Ribiseln verziert auf einer Schüssel erhöht anrichten, jedoch den Zucker mehr einkochen, dann darübergießen und sulzen lassen.

2090. Gestürztes Compot in Citronen-Sulz.

Man bereitet eine Citronensulz (Nr. 1839) und gießt damit, wenn diese ausgekühlt ist, eine in Eis eingegrabene Form 2 Finger hoch voll. Wenn dieses gesulzt ist, belegt man es mittelst einer Dressiernadel schön zierlich mit Ribiseln, kleinen ausgestochenen Stücken von Ananas, Nüssen, Angelica oder dergleichen, jedoch so, dass die Wände der Form davon unberührt bleiben, gießt dann vorsichtig am Rande 2 Finger hoch Sulzmasse darauf, die man wieder stocken läßt und dann in derselben Weise mit verschiedenem, beliebigem Compot belegt. Nun wird die Sulz daraufgegossen und so fortgefahren, bis die Form voll ist. Zuletzt muss natürlich Sulzmasse gegeben werden. Sie wird dann zugedeckt und weiter wie die Orangensulz (Nr. 1837) behandelt. Kleine Früchte, wie Johannisbeeren (Ribisel), Kirschen und dergleichen können roh oder auch eingesotten verwendet werden. Anderes Obst muss jedoch gedünstet oder in Dunst gekocht sein.

2091. Dunst-Obst.

Um geschälten Äpfeln, Birnen und anderem geschälten Obst, welches man in Dunst kochen will, seine natürliche Farbe zu erhalten, bedient man sich der Citronen, des Citronensaftes oder aufgelöster Citronensäure, mit welcher man die Früchte, wie unten erklärt wird, einreibt und sie dann in kaltes Wasser, gemischt mit Citronensaft, wirft. Ein wohlfeileres Mittel als dieses ist jedoch aufgelöster Alaun oder Alaunpulver, wovon man $^1/_2$ Kaffeelöffel auf 1 Liter kaltes Wasser rechnet. Zu bemerken ist, dass jenes Obst, bei welchem man auf diese Weise Alaun verwendet hat, nicht für die Dauer seine Farbe erhält, sondern in einigen Wochen grau und hart wird; daher soll man immer Citronensäure oder Citronensaft nehmen. Zum Obsteinsieden soll man immer die feinste Gattung Zucker verwenden, ebenso soll man auch stets die vorgeschriebene Quantität Zucker, besonders bei Marmeladen und schwer eingekochtem Obst nehmen, da dasselbe dadurch nicht allein von seiner Farbe nichts einbüßt, sondern auch ausgiebiger wird. Wenn ein Glas mit Dunstobst geöffnet und nicht der ganze Inhalt verwendet wird, so taucht man die Blase wieder in kaltes Wasser, wischt sie trocken ab und verbindet das Glas gut, um es an einem kühlen Orte aufzubewahren. Das im Glas Zurückgebliebene soll jedoch innerhalb 8 Tagen verwendet werden. Genaue Belehrungen über das Dunstobst findet man bei den „Muscateller- und Nelkenbirnen" (Nr. 2093).

Quittenäpfel soll man solange als möglich am Baum hängen lassen, da sie leicht fleckig werden; nimmt man sie herab, so wickelt man jeden Apfel in ein Stück Papier und bewahrt sie bis zu deren Gebrauche an einem kühlen Orte auf.

2092. Zucker für leicht eingekochtes Dunst-Obst.

Man gibt in eine sehr reine Casserolle 60 Deka Zucker feinster Gattung mit 1 Liter kaltem Wasser, läßt es 10—15 Minuten kochen und nimmt dabei den sich bildenden Schaum ab. Hierauf wird der Zucker in ein irdenes, porzellanenes oder gläsernes Geschirr gegeben und darin vollkommen auskühlen gelassen. Man kocht diesen Zucker gewöhnlich schon einige Tage vor dem Obsteinsieden.

2093. Birnen-Compot (Muscateller- und Nelken-Birnen).

Die Stengel von Nelken- oder Muscatellerbirnen werden mittelst einer Schere etwas gestutzt, die Birnen abgewischt und mit einer Dressiernadel knapp am Stengel fünfmal so durchstochen, dass die Spitze der Nadel an der Blütenseite herauskommt; mit diesen ungeschälten Birnen werden die Einsiedegläser so viel als möglich gefüllt, wobei man in jedes Glas 1 Stück Gewürznelke gibt. Nun wird soviel von dem gekochten kalten Zucker (Zucker für leicht eingesottenes Dunstobst mit 60 Deka Zucker, Nr. 2092) daraufgegossen, dass derselbe die Birnen vollkommen deckt, jedoch im Glas 1 kleinfingerbreiter Rand leer bleibt. Nun werden die Gläser verbunden, und zwar mit Herzblasen, die man trocken aufgeschnitten, dreimal im frischen kalten Wasser gewaschen und abgetrocknet hat. Man legt dann ein solches Blasenstück mit der rauhen Seite nach oben auf das Einsiedeglas und verbindet die sehr gespannte Blase gut mit dünnem Spagat. Wenn alle Gläser so gefüllt sind, werden sie in eine Casserolle gestellt, und zwar muss jedes Glas entweder in Heu oder in ein Tuch eingehüllt sein, damit sie beim Kochen nicht brechen können. Sind dann alle so in der Casserolle untergebracht, so gießt man so viel kaltes Wasser dazu, dass die Gläser bis zur Hälfte darin stehen, worauf man sie zugedeckt auf die heiße Platte stellt, jedoch den Deckel entfernt, sobald das Wasser zu kochen beginnt, da sonst die Blasen zerspringen würden. Von dieser Zeit an müssen die Gläser durch $^3/_4$ Stunden im kochenden Wasser bleiben, worauf man die Casserolle mit den Gläsern vom Herd wegstellt, ein Tuch darüber breitet, darauf einen Deckel gibt und so bis zum andern Tag stehen lässt. Man nimmt sie dann heraus, wäscht und trocknet sie ab und bewahrt sie an einem luftigen Orte auf. Sollten während des Kochens doch Blasen aufspringen, so werden die betreffenden Gläser gleich herausgenommen, frisch verbunden und wieder ins kochende Wasser gestellt. Wen sich aber erst am andern Tag geplatzte Blasen vorfinden, so werden die Gläser auch frisch verbunden und wie oben erklärt im kalten Wasser zugestellt und gekocht.

Anzuempfehlen ist, dass bevor die Herzblasen über die Gläser gespannt werden, man die Gläser mit Staniol bedeckt und über dieses erst die Blasen bindet.

2094. Kirschen-Äpfel.

Dieselben werden ebenso wie die Muscateller- oder Nelkenbirnen (Nr. 2093) behandelt, nur lässt man bei den Kirschenäpfeln die Gewürznelken weg. Oder man sticht die Äpfel mittelst eines Ausstechers aus, schält sie nett und gibt einen nach dem andern gleich in kaltes Citronenwasser und von da alle zugleich in kochendes Citronenwasser, wo sie 5 Minuten kochen sollen. Nun werden die Äpfel herausgenommen, schnell dreimal in frisches kaltes Wasser gegeben und hierauf gleich in die Einsiedegläser, in welchen sich schon etwas Zuckerwasser befinden soll, gegeben, das noch nöthige Zuckerwasser darübergegossen und weiters wie schon in Nr. 2093 erklärt, verfahren.

2095. Kaiser-Birnen.

Kaiserbirnen, welche nicht zu weich sind, werden durch den Stengel in der Mitte durchgeschnitten, das Kerngehäuse mittelst eines Ausstechers oder Messers entfernt, die Birnen geschält, mit Citronensaft abgerieben, zuerst in kaltes und dann in siedendes Citronenwasser geworfen; wenn sie weich zu werden beginnen, gibt man sie schnell dreimal in frisches kaltes Wasser und von da in die schon bereiteten Dunstgläser, in welchen sich etwas Zuckerwasser befindet, worauf sie mit solchem vollgefüllt und weiter so behandelt werden, wie die „Muscateller- oder Nelkenbirnen" (Nr. 2093). Sollten, wenn man die Birnen als Compot

serviert, manche Stengel fehlen, so kann man diese nach Belieben durch ein Stückchen Zimmt beim Anrichten ersetzen. Auf dieselbe Weise werden alle Gattungen Birnen behandelt. Es darf der gekochte Zucker nicht gespart werden, da Birnen den Zucker aufsaugen.

2096. Kirschen und Weichseln.

Von großen, trockenen, schwarzen oder weißen Kirschen entfernt man die Stengel, gibt erstere in Dunstgläser und gießt dann in diese 2—3 Finger hoch Zuckerwasser (Zucker für leicht eingekochtes Dunstobst mit 60 Deka Zucker, Nr. 2092), worauf man weiter wie bei den „Muscatellerbirnen", Nr. 2093, verfährt. Weichseln werden ebenso behandelt, nur dass man die Stengel etwas zustutzt, daran lässt und 80 Deka Zucker in 1 Liter Wasser kocht.

2097. Ribisel (Johannisbeeren).

Schöne große Ribisel werden von den Stengeln gezupft, die Dunstgläser damit angefüllt und weiter wie die „Weichseln" (Nr. 2096) behandelt. Man kann rothe und weiße Ribisel mischen.

2098. Berberitzen.

Schön rothe, reife Berberitzen (Weinscharln, Sauerbeeren, Essigbeeren) werden von den Stengeln gezupft und weiter wie die „Kirschen" (Nr. 2096) behandelt, nur dass man statt 60 Deka, 1 Kilo Zucker für 1 Liter Wasser rechnet, weil die Weinscharln viel Säure haben.

2099. Pfirsiche, Marillen.

Von allen diesen Obstgattungen soll eine gute Qualität gewählt werden, jedoch sollen sie etwas hart und bei trockener Witterung gepflückt worden sein. Pfirsiche und Marillen werden in der Mitte auseinandergeschnitten, die Kerne entfernt, die Früchte vorsichtig geschält, mit Citronensaft eingerieben, hierauf gleich in kaltes, dann in siedendes Citronenwasser gegeben, die Pfirsiche darin ziemlich weichgekocht, die Marillen jedoch nur einen Augenblick darin gelassen; beide Gattungen werden dann gleich dreimal in frisches, kaltes Wasser gegeben und weiter wie die „Muscatellerbirnen" (Nr. 2093) behandelt, nur mit dem Unterschiede, dass man anstatt 60, 80 Deka Zucker in 1 Liter Wasser kocht.

2100. Zwetschken.

Nachdem man die Stengel der Zwetschken etwas zugestutzt hat, werden die Zwetschken geschält, der Kern wird nicht ausgelöst, mit Citronensaft abgerieben und wie das vorhergehende Obst behandelt. Man darf sie nur einen Moment kochen lassen. Zum Zuckerwasser werden 60 Deka Zucker in 1 Liter Wasser gekocht.

2101. Melonen-Spalten in Dunst.

Man nimmt eine halbreife Melone, entfernt davon die Schale und das Weichste aus der Mitte und schneidet das Feste in nette Spalten, die man weiter wie die „Pfirsiche" (Nr. 2099) behandelt.

2102. Ananas.

Eine schöne, nicht zu weiche Ananas wird geschält und diese Schale gleich in Dunstgläser gegeben. Hierauf wird die Ananas in gleiche, messerrückendicke Spalten oder beliebig geschnitten und ebenfalls in Dunstgläser gegeben. Darüber gießt man sowohl zur Ananas als zu der Schale kaltes Zuckerwasser (von 60 Deka Zucker und 1 Liter Wasser), dass dieses über denselben zusammengeht und nur ein kleinfingerhoher Raum im Glas leer bleibt, verbindet es und kocht es wie die „Muscatellerbirnen" (Nr. 2093) $^3/_4$ Stunden in Dunst.

2103. Sellerie-Compot.

Die Knolle wird gewaschen und geschält. Dann wird die Sellerie sehr fein blätterig geschnitten, mit gestoßenem Zucker überstreut und in eine Casserolle gegeben. Man läßt sie 1 bis 2 Stunden, bis sich der Zucker aufgelöst hat, stehen, übergießt sie mit leichtem weißen Wein, läßt zugedeckt aufkochen und verwendet sie so. Oder man gibt sie in Dunstgläser, nur muss man die Sellerie sehr regelmäßig und behutsam in die Gläser richten, und kocht sie im Dunst so wie anderes Compot. Der Geschmack ist sehr vorzüglich. Kann bei gemischtem Compot anstatt Ananas verwendet werden.

2104. Nüsse.

Die Nüsse werden vor Johanni (Ende Juni) vom Baume genommen, jedes Stück beim Stengel mittelst einer Dressiernadel fünfmal durchstochen, dann in frisches Wasser gegeben und durch 12 Tage, wo man jeden Tag frisches Wasser gibt, so stehen gelassen, wodurch sie ganz schwarz werden. Sollten die Nüsse in 12 Tagen nicht genug schwarz sein, so können sie 15—18 Tage im Wasser bleiben. Sie werden dann in einer Casserolle mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt, durch $^1/_2$ Stunde gekocht, hierauf abgeseiht, in kaltes Wasser und von da in einen irdenen Topf gegeben. Man kocht dann $^1/_2$ Liter Wasser, 60 Deka Zucker und mit diesem in einen Tüllappen gebunden etwas Muscatnuss, Vanille, Gewürznelken und Neugewürz durch $^1/_2$ Stunde, gibt diesen Saft dann überkühlt über die Nüsse und läßt sie so über die Nacht stehen. Am andern Tag seiht man den Saft ab, gibt in diesen 12 Deka Zucker, läßt ihn kochen, gibt ihn kalt über die Nüsse und wiederholt dies so durch 3 Tage. Am 5. Tag werden die Nüsse mit dem Zucker einmal aufgekocht, ganz ausgekühlt, in Dunstgläser gefüllt, wo der Saft die Nüsse vollkommen decken muss, dann verbunden und wie die „Muscatellerbirnen" (Nr. 2093) durch $^3/_4$ Stunden in Dunst gekocht.

2105. Weiße Nüsse in Dunst gekocht.

Die grünen Nüsse werden Anfang Juni abgenommen, einige Tage liegen gelassen, dann die grüne Schale bis aufs Weiße entfernt, die Nuss nett zugeschnitten, mit Citronensaft abgerieben, dann in kaltes, hierauf in siedendes Citronenwasser geworfen und in diesem ziemlich weichgekocht. Von da werden sie dreimal ins kalte Wasser gegeben und dann die Gläser damit gefüllt, worauf man in diese soviel gekochten, kalten Zucker (von 80 Deka in 1 Liter Wasser gekocht) gießt, dass die Nüsse ganz bedeckt sind. Sie werden mit Blasen verbunden und weiter wie die „Muscatellerbirnen" (Nr. 2093) durch $^3/_4$ Stunden in Dunst gekocht. Im Zucker kann man ein kleines Stückchen Vanille mitkochen lassen. Innerlich muss die Nuss ganz weich sein.

2106. Holunder (Schwarzer Holer).

Der sehr reife, bei trockenem Wetter gepflückte Holunder wird von den Stengeln gezupft, in die Dunstgläser gefüllt, in jedes Glas 2 Esslöffel fein gestoßener Zucker gegeben, hierauf verbunden und wie die „Muscatellerbirnen" (Nr. 2093) in Dunst gekocht.

2107. Reine-Claudes (Ringlotten).

Nachdem man schöne Reineclaudes, die zwar reif, jedoch nicht weich sein sollen, gewählt hat, stutzt man die Stengel etwas zu und durchsticht jedes Stück mittelst der Dressiernadel fünfmal knapp am Kern, wobei die Nadel auf der entgegengesetzten Seite durchkommen muss. Sie werden dann sogleich in die Gläser gegeben und weiter wie die „Muscatellerbirnen" (Nr. 2093) behandelt,

nur mit dem Unterschiede, dass man anstatt 60, 80 Deka Zucker in 1 Liter Wasser kocht. Die echten Reineclaudes erkennt man an den kurzen Stengeln, und wenn man sie auseinanderschneidet, löst sich der Kern leicht vom Fleische.

2108. Kaiser-Zwetschken.

Es sind dies gelbe Zwetschken, auch Spänlinge genannt, welche wie die „Reineclaudes" (Nr. 2107) behandelt werden.

2109. Grüne und gelbe Mirabellen.

Dieselben werden wie die „Reineclaudes" (Nr. 2107) eingesotten.

2110. Maulbeeren in Dunst.

Werden ebenso behandelt wie „Kirschen in Dunst" (Nr. 2096).

2111. Feigen in Dunst.

Reife grüne Feigen werden in Gläser eingelegt und weiters behandelt wie „Kirschen in Dunst" (Nr. 2096).

2112. Rhabarber-Stengel als Compot.

Von den großgewachsenen Blättern des Rhabarber wird das Grüne von den Stengeln entfernt. Die Stengel werden mit etwas kaltem Wasser schnell gewaschen. Man gibt in eine Pfanne 1 Kilo Zucker und soviel Wasser, dass der Zucker bedeckt ist, und lässt es kochen; gibt die in beliebige Stücke geschnittenen Stengel zu dem kochenden Zucker und lässt es weichkochen. Nun gibt man die Stengel mit dem Zucker in Gläser, verbindet sie und kocht sie in Dunst wie anderes Compot.

2113. Verschiedene eingesottene Früchte in Dunst.

Mispeln (Aspérln), Ananas-Erdbeeren mit den Stengeln, Brombeeren, Heidelbeeren, Dirndelbeeren (Dürlitzen oder Kornelkirschen), Stachelbeeren, Schlehen und Preiselbeeren; alle diese Früchte werden auf gleiche Weise behandelt. Man wählt immer eine schöne, große Gattung und gibt sie, jedoch trocken und mit ganz unverletzter Haut, in die Dunstgläser, worauf man soviel Zuckerwasser von 80 Deka Zucker in 1 Liter Wasser (wie bei den „Muscatellerbirnen" Nr. 2093) dazugießt, dass es über das Obst sehr stark zusammengeht, da das Obst den Zucker aufsaugt. Man verfährt wie bei den Muscatellerbirnen und lässt sie wie diese $^3/_4$ Stunden in Dunst kochen. Bevor man die Mispeln in die Gläser gibt, schneidet man mittelst einer Schere die wegstehenden Fäden ab. Die Stachelbeeren werden aufgeschlitzt und, wenn man will, die Kerne herausgenommen.

2114. Zucker für schwereingekochtes Obst.

In eine sehr reine Casserolle gibt man $^1/_2$ Liter kaltes Wasser und 80 Deka Zucker feinster Gattung und kocht ihn durch 10 Minuten, wobei man den sich bildenden Schaum abnimmt. Der Zucker wird hierauf in ein irdenes Geschirr gegeben und im lauen Zustande verwendet.

2115. Quitten-Spalten als Compot.

Quittenäpfel oder -Birnen werden in beliebige Stücke geschnitten, die Kerngehäuse entfernt, hierauf geschält, jedes Stück sehr stark mit Citronensaft abgerieben, in kaltes, dann in siedendes Citronenwasser geworfen, wo man sie solange kocht, bis sie sich weich anfühlen. Man gibt sie hierauf schnell ins kalte Wasser und von da zum Abtrocknen auf ein Tuch, dann in die Dunstgläser und gießt

soviel kaltes, gekochtes Zuckerwasser (für 1 Liter Wasser 80 Deka Zucker) darauf, dass die Spalten davon bedeckt sind, verbindet die Gläser und kocht sie wie die „Muscatellerbirnen" (Nr. 2093) durch $^3/_4$ Stunden in Dunst.

Wenn man die Quitten roth haben will, so gibt man beim Einfüllen in die Gläser einige Tropfen Cochenille oder Alkermessaft dazu.

2116. Schwergekochte Quitten-Spalten.

Die Quittenäpfel oder -Birnen werden in beliebige Stücke geschnitten, die Kerngehäuse entfernt, die Quitten geschält, mit Citronensaft abgerieben, in kaltes, dann in siedendes Citronenwasser gegeben und darin ziemlich weichgekocht, abgeseiht und in ein irdenes Geschirr gegeben. Man gibt dann 80 Deka schwergekochten Zucker (Nr. 2114) über die Quitten, lässt sie über Nacht an einem warmen Orte stehen, seiht den Saft hierauf ab, gibt 4 Deka Zucker dazu, lässt ihn wieder kochen, wobei man den sich bildenden Schaum abnimmt und dann lau über die Frucht gießt. Dies muss durch 6 Tage geschehen, am letzten Tag lässt man die Quitten mit dem Saft aufkochen, gibt von letzterem etwas in die Gläser, dann möglichst schnell die Quitten hinein und den Saft, der sie 2 Finger hoch überdecken muss, darauf. Die so gefüllten Gläser werden unverschlossen an einen luftigen Ort gestellt und nach einigen Tagen mit weißem Papier verbunden, in das man mittelst einer Nadel Luftlöcher sticht.

Wenn am zweiten Tage zuviel Saft vorhanden sein sollte, so nimmt man den überflüssigen klaren Saft davon weg, seiht ihn durch ein Tuch, füllt ihn in Gläser, die man verbindet und wie die „Muscatellerbirnen" (Nr. 2093) durch $^3/_4$ Stunden in Dunst kocht. Man muss jedoch genügend viel Saft für die Quitten zurücklassen, da diese vom Saft vollkommen bedeckt sein müssen. Wünscht man die Quittenspalten roth, so wird aufgelöste Cochenillefarbe beim letzten Aufkochen dazugegeben.

2117. Schwergekochte Weichseln.

Nachdem man die Kerne ausgelöst hat, werden für 1 Kilo Weichseln 80 Deka Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser schwergekocht, lauwarm über die Weichseln gegeben und diese so durch einige Stunden an einem warmen Orte stehen gelassen. Der Saft wird dann abgeseiht, 4 Deka Zucker hineingegeben, schnell aufgekocht, damit die schöne Farbe nicht verloren geht, und die Weichseln dazugegeben, worauf man sie einige Minuten kochen lässt und dann so heiß als möglich in die Gläser füllt. Man stellt sie nun unverschlossen an einen luftigen Ort. Nach einigen Tagen werden sie mit weißem Papier verbunden, welches man mit einer Nadel durchlöchert. Mit dem überflüssigen Saft verfährt man, wie bei den „Schwergekochten Quittenspalten" (Nr. 2116) angegeben ist.

2118. Schwergekochte Kirschen und Ribiseln.

Dieselben werden wie die „Schwergekochten Weichseln" (Nr. 2117) behandelt und auch der überflüssige Saft wie bei den Quittenspalten in Dunst (Nr. 2116) gekocht.

2119. Schwergekochte Pfirsiche, Melonen, Marillen.

Man wählt hiezu ziemlich reife Pfirsiche, Melonen oder Marillen, schneidet sie, von den Kernen und der Schale befreit, in beliebige Stücke und gibt diese in einen Porzellantopf. Nun werden 80 Deka Zucker mit $^1/_2$ Liter Wasser schwergekocht (Nr. 2114), lauwarm über das Obst gegeben, zugedeckt stehen gelassen, den andern Tag geseiht und weiter wie bei den „Schwergekochten Quittenspalten" (Nr. 2116) verfahren. Dasselbe gilt für überflüssigen Saft.

2120. Schwergekochte Orangen.

Die noch ganz unreifen Orangen, welche nicht größer als eine gewöhnliche Nuss und noch ganz grün sind, werden mit einer Nadel mehreremale durchstochen, in kaltes Wasser gegeben und über Nacht darin gelassen. Den andern Tag wird das Wasser davon abgegossen, die Orangen mit frischem Wasser aufs Feuer gestellt und weichgekocht, hierauf in mehreren Wassern abgekühlt, dann in kaltem Wasser 4 bis 5 Tage stehen gelassen bei täglichem Wasserwechsel. Am sechsten Tage wird Zucker gekocht, und zwar rechnet man auf 1 Kilo Orangen $1^1/_2$ Kilo Zucker und 1 Liter Wasser. Man gibt Zucker und Wasser in einen Kessel und lässt ihn unter öfterem Abschäumen 15 Minuten kochen; die Orangen werden hierauf mittelst Schaumlöffels aus dem Wasser genommen, auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, hernach zu dem Zucker gegeben, einmal aufgekocht, in eine Schüssel umgeleert und zugedeckt 24 Stunden stehen gelassen. Nach dieser Zeit wird der Zucker abgeseiht, einmal aufgekocht und über die Orangen gegossen, dann wieder zugedeckt 24 Stunden stehen gelassen. Dieses Verfahren wird dreimal wiederholt, das viertemal werden die Orangen mit dem Zucker aufgekocht, erstere mit einem Schaumlöffel herausgenommen, der Zucker zur großen Perle (Nr. 1703) eingekocht und über die Orangen gegossen. Wenn es ausgekühlt und in Gläser gefüllt ist, wird ein in Rum, Cognac oder Franzbrantwein getauchtes Papier, welches ganz über das Obst geht, daraufgegeben, mit Blasen verbunden und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

2121. Schwergekochte Citronen.

Die unreifen grünen Citronen in der Größe einer Nuss werden hiezu verwendet und ebenso bereitet wie die Orangen im schweren Zucker (Nr. 2120).

2122. Hagebutten (Hetschepetsch) in Dunst.

Die frisch gepflückten, noch harten Hagebutten (ungefähr 1 Kilo) werden aufgeschlitzt, mittelst eines kleinen Löffelstieles das Rauhe und die Kerne herausgenommen, dann die Hagebutten durch einige Tage an einen warmen Ort gestellt, damit sie weich werden. In einen Schneekessel gibt man $^1/_2$ Liter Wasser und 80 Deka Zucker, welchen man durch 15 Minuten kochen lässt, dann die Hagebutten dazugibt und durch einige Minuten mitsieden lässt, wobei man sie aber öfters umrühren muss. Man nimmt sie hierauf aus dem Zucker und kocht diesen noch etwas dicker ein; die Hagebutten werden in die Gläser gefüllt, der ausgekühlte Zucker darübergegeben, dass er die Hagebutten vollkommen deckt. Nach vollkommenem Erkalten werden die Gläser mit Blasen verbunden und wird weiter wie bei den „Muscatellerbirnen" (Nr. 2093) vorgegangen.

2123. Grüne, harte Melonen-Spalten in Essig gekocht.

Von 1 Melone werden Schale und Kerne entfernt, das Übrige in beliebige Stücke geschnitten, die man in siedendem Citronenwasser aufkochen und dann auf einem Tuch abtrocknen lässt. Hat man unterdessen $^1/_2$ Liter Wasser, $^1/_4$ Liter Essig, 60 Deka Zucker, 3 Stück Gewürznelken, etwas Zimmt, Muscatnuss, 1 ganz kleines Stückchen Vanille zugestellt und sieden lassen, so gibt man dann die Melonenstücke hinein und lässt sie darin durch 5—8 Minuten kochen, worauf man sie zugedeckt im Sud erkalten lässt, dann die Melonenstücke in die Gläser füllt, den Saft dazugießt, dass erstere bedeckt sind, sie verbindet und wie die „Muscatellerbirnen" (Nr. 2093) durch $^3/_4$ Stunden in Dunst kochen lässt.

2124. Zwetschken in Essig.

Von 4 Kilo schönen, frischen Zwetschken, auf welchen noch Reim ist, werden die Stengel etwas zugestutzt, jede Zwetschke, beim Stengel angefangen,

knapp am Kern fünfmal durchstochen und in ein irdenes Geschirr gelegt. Unterdessen kocht man $^1/_2$ Liter Essig mit 1 Kilo Zucker, gibt, dazu in einen Tüllappen gebunden, etwas Zimmt, Muscatnuss, Gewürznelke und Neugewürz und lässt dies $^1/_4$ Stunde kochen, dann überkühlen und gibt es über die Zwetschken, die man so über Nacht stehen lässt. Am andern Tag stellt man sie mit ihrem Saft auf den Herd, lässt sie heiß werden und dann wieder erkalten. Am dritten Tag gibt man die Zwetschken in die Dunstgläser, gießt soviel Saft darauf, dass sie davon bedeckt sind (im Glase muss jedoch ein fingerbreiter Rand leer bleiben), verbindet sie und kocht sie wie die „Muscatellerbirnen" (Nr. 2093) $^3/_4$ Stunden in Dunst.

2125. Marillen-Marmelade (Salse) feinster Art.

Man nimmt ganz reife, weiche Marillen, bricht sie in 2 Theile, entfernt die Kerne und gibt 1 Kilo Marillen mit $1^1/_4$ Kilo überstoßenem Zucker in einer Casserolle auf das Feuer, wo man sie durch $^1/_4$ bis $^1/_2$ Stunde unter beständigem Rühren schnell kochen lässt. Sind die Marillen dann ganz verkocht und flüssig geworden, so passiert man sie schnell durch ein sehr reines, nur zu solchen Zwecken verwendetes Sieb in eine irdene oder Porzellanschüssel und gibt das Durchpassierte sogleich wieder in die Casserolle auf den Herd, um es da noch beiläufig $^1/_4$ Stunde unter Rühren kochen zu lassen. Einige Minuten, bevor man diese Marmelade in die Gläser füllt, mischt man unter dieselbe, wenn man will, die aus der Hälfte der vorhandenen Marillenkerne genommenen geschälten Mandeln (ausgelöste Marillenkerne). In jedes der in Bereitschaft stehenden Gläser gibt man zuerst nur 1 Löffel heißer Marmelade, damit sich die Gläser erwärmen, und füllt sie dann erst nach und nach voll an. Sie werden hierauf an einen luftigen Ort gestellt und erst nach 8 Tagen mit weißem Papier, das man durchlöchert, verbunden. Zu bemerken ist noch, dass man die Marmelade während des Kochens nicht abschäumen soll; auch muss man, wenn man das Durchpassierte kochen lässt, sehr vorsichtig sein, dass es nicht zu dunkel wird, sondern immer die schöne gelbe Farbe beibehält. Die Marmelade muss schwer vom Löffel tropfen.

2126. Marillen-Marmelade (mittelfein).

Diese wird ebenso bereitet wie die „Marillen-Marmelade feinster Art" (Nr. 2125), nur mit dem Unterschiede, dass man hiezu nur soviel Zucker nimmt, als die Marillen ohne Kerne wiegen. Auch werden die ausgelösten Marillenkerne weggelassen.

2127. Gewöhnliche Marillen-Marmelade.

Reife, weiche Marillen werden in 2 Theile gebrochen, die Kerne entfernt und die Marillen mit soviel Zucker, als sie ohne Kerne wiegen, in ein irdenes Geschirr gegeben, wo man sie gut untereinanderrührt und über Nacht zugedeckt stehen lässt. Des andern Tages stellt man sie in einer Casserolle aufs Feuer und lässt sie unter beständigem Rühren solange kochen, bis die Marmelade die richtige Dicke erreicht hat, wobei man aber sehr vorsichtig sein muss, dass sie nicht durch zu langes Kochen die gelbe Farbe verliert und dunkel wird. Man füllt sie dann noch heiß in die Gläser, wie es bei der „Marillenmarmelade feinster Art" (Nr. 2125) angegeben ist.

2128. Ribisel-Marmelade (Salse oder Gelée).

Man passiert eine beliebige Quantität Ribiseln, ohne sie vorher abzurebeln, schnell durch ein sehr reines Sieb, stellt dann den leeren Schneekessel auf die

Wage, wiegt diesen, füllt ihn hierauf mit dem Saft der passierten Ribisel und gibt dem Gewichte nach eben so viel überstoßenen Zucker in den Saft (auf 1 Kilo Saft kommt demnach 1 Kilo zerschlagener Zucker); diese Masse wird dann sogleich aufs Feuer gestellt und unter fortwährendem Rühren durch 15 Minuten gekocht, worauf man die Masse, noch heiß, so wie die Marillenmarmelade in die Gläser füllt. Man muss sehr vorsichtig sein, dass die schöne rothe Farbe nicht durch zu langes Kochen verloren geht. Will man diese Marmelade noch schöner und feiner haben, so gibt man zu 1 Kilo Saft $1^1/_4$ Kilo Zucker. Noch ist zu bemerken, dass die Marmelade während des Kochens nicht dick wird, sondern erst, wenn sie in den Gläsern erkaltet ist, Festigkeit erhält. — Hat man auch weiße Ribiselmarmelade gekocht, so kann man die Gläser mit beiden Gattungen, weißen und rothen Ribiseln, mit den Farben wechselnd, schichtenweise füllen, jedoch muss man immer die eine Masse stocken lassen, bevor man die andere nachfüllt.

2129. Hetschepetsch- (Hagebutten-) Marmelade.

3 Kilo Hagebutten werden der Länge nach aufgeschnitten und nachdem die Kerne beseitigt sind, in eine Casserolle gegeben und soviel Wasser darauf, dass es über den Hagebutten zusammengeht. Man lässt sie am Feuer aufkochen, passiert sie dann durch ein Haarsieb, gibt ebensoviel Zucker als die Hagebutten schwer sind, dazu, stellt sie nochmals aufs Feuer und lässt sie unter fortwährendem Rühren einmal aufkochen, stellt sie weg und füllt sie heiß in Gläser.

2130. Holunder-Marmelade.

Der sehr reife trockene Holunder wird von den Stengeln geputzt, gekocht und durchpassiert. Für 1 Liter Saft gibt man in einen Schneekessel $^1/_2$ Kilo überstoßenen Zucker und lässt es zusammen unter fortwährendem Rühren 15 Minuten einkochen. Man füllt die Marmelade warm in die Gläser, wie es bei Nr. 2125 angegeben ist. Der Holunder gibt eine schöne Cardinalfarbe und ist für Husten und Katarrh sehr anzuempfehlen.

2131. Schlehen-Marmelade.

Wird ebenso bereitet wie Hetschepetschmarmelade" (Nr. 2129); auch Brombeeren, wie überhaupt alle Beeren können auf diese Weise zubereitet werden.

2132. Äpfel-Marmelade.

3 Kilo schöne Maschansker- oder Taffetineräpfel werden halbiert, das Kerngehäuse herausgenommen und in Citronenzucker weichgekocht. Man gibt sie dann auf ein Haarsieb und lässt sie gut abtropfen, damit das ganze Wasser herausfließt. Wenn dies geschehen, passiert man die Äpfel durch ein feines Haarsieb, gibt 1 Kilo gestoßenen Zucker dazu, lässt es aufkochen und füllt die Marmelade noch heiß in die Gläser.

2133. Preiselbeeren.

1 Kilo schöne, große, trockene Preiselbeeren werden in eine Casserolle gegeben, in welcher sich niemals Fett befand, und mit $^1/_2$ Kilo fein gesiebtem Zucker gut vermengt, jedoch behutsam, damit die Preiselbeeren nicht zerdrückt werden. Hierauf gibt man die Casserolle auf den warmen Herd, woselbst man die Preiselbeeren zugedeckt unter öfterem Rühren solange stehen lässt, bis sie den Siedegrad erhalten, ohne jedoch zu kochen, in welchem Momente man sie beiseite stellt und noch heiß in einen irdenen Topf oder in ein Glas gibt. So lässt man die Preiselbeeren 3 Tage stehen, nach welcher Zeit man sie mit Papier verbindet, dieses jedoch mit einer Nadel mehreremale durchsticht.

Bei jedesmaligem Gebrauch von Preiselbeeren soll man selbe zuvor gut aufrühren. Der durch die Länge der Zeit sich bildende überflüssige Saft wird abgenommen und ist sehr gut verwendbar als Getränk, gemischt mit Sodawasser, Gießhübler ꝛc. oder zu Übergüssen.

2134. Preiselbeeren anderer Art.

1 Kilo ausgesuchte trockene Preiselbeeren und ebensoviel fein gesiebter Zucker werden zusammen leicht vermengt, hierauf zugedeckt auf die heiße Platte gestellt. Hier werden die Preiselbeeren öfters mit einem Backlöffel leicht umgerührt und zum Kochen gebracht. Haben selbe dann einmal aufgekocht, so zieht man sie vom Herd zurück, rührt sie nochmals gut untereinander und behandelt sie weiter wie oben angegeben. Zu beobachten ist, dass die Preiselbeeren nicht länger als nur einmal kochen dürfen; wenn sie nicht kochen ist es noch besser.

2135. Preiselbeeren anderer Art.

Man gibt 1 Kilo schöne große Preiselbeeren in ein Glas oder irdenes oder porzellanenes Geschirr, gibt zu diesen 1 Kilo fein gesiebten Zucker, verbindet es mit Papier, in welches man mit einer Nadel mehrere Löcher sticht und läßt die Preiselbeeren so, ohne sie zu kochen, an einem kühlen, luftigen Orte stehen, wobei nicht unterlassen werden darf, dass man die Preiselbeeren von Zeit zu Zeit umrührt, damit sich der Zucker vermengt.

2136. Preiselbeeren ohne Zucker.

Diese werden, wie der Titel schon bezeichnet, ohne Zucker gekocht, und zwar auf gleiche Weise, wie es bei Nr. 2134 angegeben ist. Hat man selbe alsdann in einen Topf gegeben, so beschwert man die Preiselbeeren mit einem Brett, damit der entstandene Saft sich ober dem Brette sammelt.

Auf ganz gleiche Weise können Preiselbeeren in rohem Zustande, ohne sie zu kochen, behandelt werden.

Diese Art Preiselbeeren ohne Zucker aufzubewahren, ist nach meiner Ansicht nicht dem Zweck entsprechend, weil die Dauer ihrer guten Erhaltung nur nach Monaten zählt, während Preiselbeeren mit Zucker jahrelang sich gut erhalten.

2137. Himbeer-Marmelade (Salse oder Gelée)

wird auf dieselbe Weise wie die „Ribiselmarmelade" (Nr. 2128) bereitet. Wenn möglich, verwendet man hiezu Waldhimbeeren, weil diese mehr dunkel und kräftiger sind. Anstatt Zucker kann man bei den Marmeladen auch Honig verwenden.

2138. Zwetschken-Marmelade (Salse).

Man gibt in einen Schneekessel 1 Kilo überstoßenen Zucker; dann werden 2 Kilo sehr frische reife Zwetschken schnell geschält, die Kerne herausgenommen und jede Zwetschke immer gleich in den Zucker gesteckt. Man stellt sie hierauf aufs Feuer und kocht sie unter fortwährendem schnellen Rühren zu einer dicken Marmelade, wobei man aber vorsichtig sein muss, damit die Zwetschken nicht die schöne, der Marillenmarmelade sehr ähnliche Farbe verlieren. Nachdem sie 10 bis 15 Minuten gekocht haben, werden sie wie die Marillenmarmelade noch heiß in die Gläser gefüllt. Wenn man will, kann man beim Kochen der Marmelade 1 Messerspitze Vanille, Zimmt oder Gewürznelken oder dieses gemischt dazugeben.

2139. Pfirsich-Marmelade

wird ebenso bereitet wie die „Zwetschken-Marmelade" (Nr. 2138). Man wählt hiezu schöne, reife Weingartenpfirsiche und muss dabei sehr schnell arbeiten

und die Pfirsiche nach dem Schälen immer gleich und gut in Zucker wickeln. Einige Minuten, bevor man diese Marmelade vom Feuer nimmt, gibt man einige Löffel Ribiselmarmelade darunter, wovon die Pfirsiche einen Anflug von rother Farbe erhalten.

2140. Reine-Claudes- (Ringlotten-) Marmelade.

Reife Ringlotten werden aufgeschnitten, die Kerne ausgelöst und 1 Kilo Ringlotten mit $^1/_2$ Kilo überstoßenem Zucker in einer Casserolle zugedeckt gedünstet, nach beiläufig 10 Minuten schnell passiert, wieder solange gekocht und wie Marillenmarmelade heiß in die Gläser gefüllt. Die Ringlotten dürfen nicht zu lange gekocht werden, da sie sonst ihre grüne Farbe verlieren.

2141. Ananas-Marmelade.

Man gibt in einen steineren Mörser $^1/_2$ Kilo Zucker, $^1/_{16}$ Liter kaltes Wasser und 1 Kilo weiche, geschälte, in Scheiben geschnittene Ananas. Dieses wird sehr fein zu einem Teig gestoßen, hierauf mit $^1/_2$ Kilo fein gestoßenem Zucker und $^1/_{16}$ Liter Wasser in einem Schneekessel aufs Feuer gestellt und unter beständigem Rühren durch beiläufig 10 Minuten gekocht, dann schnell passiert und nochmals 10 Minuten gekocht, worauf man diese Marmelade heiß in die Gläser füllt wie Marillenmarmelade (Nr. 2125). Man muss bei dieser Bereitung sehr vorsichtig sein, damit die Ananas nicht durch zu langes Kochen ihre gelbe Farbe verliert.

2142. Melonen-Marmelade.

Von reifen Melonen entfernt man das Wässerige und die Schale, schneidet das Übrige in Stücke, gibt diese mit dem überstoßenen Zucker (auf 1 Kilo Melonen $^1/_2$ Kilo Zucker) in eine Casserolle, wo man sie zugedeckt weichdünsten läßt, dann schnell passiert und in Dunstgläser füllt, die man, wenn die Marmelade ausgekühlt ist, verbindet und wie die „Muscatellerbirnen" (Nr. 2093) durch $^3/_4$ Stunden in Dunst kocht.

2143. Kürbis-Marmelade.

Man gibt in eine Casserolle 3 Kilo geschälte, zerschnittene Kürbisse, $1^1/_2$ Kilo Zucker, 3 Deka Ingwer und läßt es unter fortwährendem Rühren kochen. Man muss sehr vorsichtig sein, dass die Masse nicht braun wird, und füllt es, wenn es überkühlt ist, in Gläser. Sehr gut ist es, wenn man die Hälfte geschälte, geschnittene Birnen mit der Hälfte der Kürbisse mischt.

2144. Orangen-Marmelade.

Große, saftige Orangen werden geschält, von den Kernen und aller Haut befreit und in dünne Scheiben geschnitten. Während dem wird Zucker gekocht (man rechnet auf 1 Kilo Orangen 1 Kilo Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser) zum Breitlauf (Nr. 1703), gibt die Orangen dazu und läßt das Ganze unter fortwährendem Rühren solange kochen, bis es sich verdickt hat, worauf man die Marmelade noch heiß in die Gläser füllt.

2145. Quitten-Marmelade.

Quittenäpfel oder -Birnen werden in Spalten geschnitten, das Kerngehäuse entfernt, die Quitten geschält, jedes Stück mit Citronensaft abgerieben, dann in kaltes, hierauf in siedendes Citronenwasser geworfen und darin ziemlich weichgedünstet, worauf man die Quitten in kochendes Zuckerwasser gibt (auf 1 Kilo Quitten $^1/_2$ Kilo Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser). Sind sie dann ganz weichgekocht, so passiert man sie schnell, läßt sie nochmals aufkochen und füllt, noch heiß,

damit die Gläser, wie bei der „Marillenmarmelade" (Nr. 2125). Sollten die Quitten ihre Farbe verloren haben, so gibt man beim letzten Kochen einige Tropfen Cochenille dazu. Auch kann man einige Stücke Orangenblüten mitkochen lassen.

2146. Quitten-Käse.

Abgelegene Quittenäpfel werden geschält, in 4 Theile geschnitten, von dem Kerngehäuse befreit und sogleich in eine Casserolle gegeben, in welcher sich kaltes Wasser, gemischt mit Citronensaft, befindet. Wenn man nun die Äpfel in diesem Wasser weichgekocht hat, werden sie mit einem Backlöffel herausgenommen und durch ein Sieb passiert. Man gibt nun ebensoviel fein gestoßenen Zucker, als die Quittenmasse wiegt, in ein Schneebecken und rührt ihn mit den passierten Äpfeln mit einem Backlöffel am Feuer solange, bis sich alles zu einer sehr dicken Masse verkocht hat, welche man hierauf beiseite stellt.

Beliebige Formen, welche mit Öl bestrichen und mit fein gesiebtem Zucker ausgefeht sind, werden mit der festen Quittenmasse gefüllt, welche man mit einem in warmes Wasser getauchten Esslöffel fest eindrückt und in einer kühlen, offenen Röhre 4 Stunden trocknet.

2147. Weintrauben-Marmelade.

Blaue Weintrauben werden abgerebelt, 1 Kilo davon mit $^1/_4$ Kilo überstoßenem Zucker durch beiläufig 15 Minuten in einem Schneekessel schnell gekocht, dann wie die Marillenmarmelade heiß in die Gläser gefüllt. Man kann etwas gestoßenen Zimmt und Gewürznelken mitkochen.

2148. Hagebutten- (Hetschepetsch-) Salse.

Man nimmt ungefähr 1 Kilo ganz reife, weiche Hagebutten, schlitzt sie der Länge nach auf, entfernt die Kerne und das Rauhe und gibt sie an einen warmen Ort, damit sie weicher werden. Nach einiger Zeit gibt man sie in einen Schneekessel mit 80 Deka Zucker und $^1/_2$ Liter Wasser, stellt sie auf den Herd und läßt sie unter öfterem Rühren kochen. Hat man die Hagebutten dann durch ein Sieb passiert, so läßt man sie nochmals aufkochen und füllt sie, noch heiß, in die Gläser; dann werden sie an einen luftigen Ort gestellt und nach 5 Tagen mit weißem Papier, welches man mit einer Nadel durchlöchert, verbunden.

2149. Marmelade von gemischten Früchten.

Erdbeeren, Himbeeren, Ribisel werden schnell durch ein Sieb passiert und zu 1 Kilo solchen Saft (Mark) $1^1/_4$ Kilo überstoßener Zucker gegeben, dieses gleich aufs Feuer gestellt und sehr schnell unter beständigem Rühren durch beiläufig 10 bis 15 Minuten gekocht, dann, noch heiß, wie die Marillenmarmelade, in die Gläser gefüllt.

2150. Mohr-Rüben-Marmelade.

Weiße Rüben werden geschält, in beliebige Stücke geschnitten, in kochendes Wasser gegeben und zugedeckt weichgekocht. Dann gibt man die Rüben auf ein Sieb und läßt sie abtrocknen, gibt sie in eine Casserolle (soviel Rüben, die Hälfte soviel Zucker), ein kleines Stück Vanille dazu und läßt es zugedeckt verdünsten. Nun nimmt man den Deckel weg und kocht die Rüben mit dem Zucker unter fortwährendem Rühren solange, bis es breiartig und sich als Marmelade dick angekocht hat. Dann füllt man die Gläser und verbindet sie wie andere Marmelade. Man kann auch Vanille, etwas gestoßenen Zimmt und Limoneschalen mitkochen. Auch kann man diese Marmelade von gelben Rüben bereiten, oder man kann die gelben mit den weißen Rüben vermischen. Man kann, wenn man will, gestoßene Muscatnuss oder Ingwer ꝛc. mitkochen.

2151. Kirschen in Weingeist.

Große, schwarze Kirschen werden, nachdem die Stengel zur Hälfte gestutzt worden sind, in kaltem Wasser gewaschen, in Einsiedegläser gefüllt, in jedes Glas 1 kleines Stückchen Zimmt, 2 Gewürznelken und soviel Weingeist darauf, dass es 1 Finger hoch über die Kirschen zusammengeht. Die Gläser werden dann mit Papier gut zugebunden und an einen warmen Ort gestellt. Nach 3 Wochen macht man die Gläser auf, gießt den Brantwein von den Kirschen herunter, vermengt denselben mit gestoßenem Zucker (auf 1 Liter Brantwein nimmt man 40 Deka Zucker) und gießt ihn auf die Kirschen. Die Gläser werden hierauf mit einem Korkstöpsel gut verstopft, mit Blasen überbunden und an einen kühlen Ort gestellt. Nach einem Monate können die Kirschen in Gebrauch genommen werden. Zu bemerken ist, dass die Flüssigkeit über die Kirschen gehen und bis zum Stöpsel reichen muss.

2152. Aprikosen (Marillen) in Weingeist.

Reife, feste Aprikosen werden mit einem trockenen Tuche abgewischt, mit einer Nadel mehrmals durchstochen, in kaltes Wasser gegeben und damit aufs Feuer gestellt, bis das Wasser den Siedegrad erreicht hat, jedoch kochen darf es nicht. Hierauf werden die Aprikosen aus dem heißen in kaltes Wasser gegeben und wird Zucker gekocht. (Auf 1 Kilo Aprikosen rechnet man 1 Kilo Zucker zu $^1/_2$ Liter Wasser.) Man lässt den Zucker aufkochen, gibt die Aprikosen aus dem Wasser heraus zu dem Zucker, lässt es einmal aufkochen, leert das Ganze dann in eine Schüssel, deckt selbe mit einem Tuch zu und lässt die Aprikosen 24 Stunden stehen. Nach dieser Zeit wird der Zucker abgegossen zum Breitlauf (Nr. 1703) gekocht, über die Aprikosen gegossen, zugedeckt und nochmals 24 Stunden stehen gelassen. Nach dieser Zeit gibt man die Aprikosen aus dem Zucker in Einsiedegläser, vermischt den Zucker mit ebensoviel Weingeist, füllt die Gläser damit an, stopft sie mit Korkstöpseln gut zu, verbindet sie mit Blasen und stellt sie an einen kühlen Ort. Nach 4 Wochen können die Aprikosen zu ihrem Gebrauche verwendet werden. Man serviert sie zu Fleisch oder verwendet sie zu Mehlspeisen; der Saft kann nach Belieben mit Sodawasser getrunken werden.

2153. Pfirsiche in Weingeist.

Die Bereitung ist wie „Aprikosen in Weingeist" (Nr. 2152).

2154. Reine-Clauden (Ringlotten) in Weingeist.

Große, sich fest anfühlende, echte Reineclauden werden beim Stengel mit einer Nadel mehrmals durchstochen, in kaltes Wasser gegeben, aufs Feuer gestellt und die Reineclauden von Zeit zu Zeit darin umgekehrt. Sobald das Wasser den Siedegrad erreicht hat, kochen darf es jedoch nicht, gibt man die Reineclauden in kaltes Wasser, so dass es über dieselben geht, bestreut sie mit etwas Salz und lässt sie 24 Stunden zugedeckt an einem kühlen Orte stehen. Nach dieser Zeit stellt man sie mit dem gesalzenen Wasser aufs Feuer, so dass die Reineclauden langsam heiß werden, ihre grüne Farbe erhalten und an die Oberfläche des Wassers aufsteigen. Hierauf werden sie während 24 Stunden fünfmal in kaltem Wasser abgekühlt und zum Abtrocknen auf ein Tuch gelegt. Nun kocht man halb soviel Zucker, als die Reineclauden an Gewicht betragen (auf 1 Kilo Zucker $^3/_4$ Liter Wasser) zum Breitlauf (Nr. 1703), gießt ihn, wenn er ausgekühlt ist, über die Reineclauden, welche man in eine Schüssel gelegt hat. Die Reineclauden werden dann mit einem Tuch zugedeckt und 12 Stunden stehen gelassen. Nach dieser Zeit kocht man

sie mit dem Zucker auf, läßt sie dann auskühlen, nimmt die Reineclauden heraus und läßt den Zucker zur Perle (Nr. 1703) kochen. Wenn er ausgekühlt ist, mischt man ebensoviel Weingeist, als der Zucker im Maß beträgt, darunter und gießt dies über die in Gläser gelegten Reineclauden, welche mit Korkstöpseln verstopft, mit Blasen zugebunden und an einem kühlen Ort aufbewahrt werden. Nach ungefähr 14 Tagen kann man das Obst in Gebrauch nehmen. — Auf diese Weise kann man Mirabellen, Pflaumen und jedes beliebige Obst in Weingeist einlegen.

2155. Kaltgerührte Erdbeeren als Marmelade, Saft, Mark zu Gefrornem, Crêmes ꝛc.

Frisch gepflückte Walderdbeeren werden durch ein feines Sieb passiert, hierauf gewogen, dann in einer irdenen oder Porzellanschüssel 1 Kilo durchpassierte Erdbeeren (Mark) mit $1^1/_2$ Kilo fein gestoßenem Zucker durch 3 Stunden verrührt, hierauf in Flaschen gefüllt, oben nach Belieben mit etwas Mandelöl übergossen, mit einem passenden Pfropfen versehen und versiegelt. Die Flaschen werden dann an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt, wo sie jedoch nicht liegend, sondern nur halbliegend bleiben sollen. Diesen Saft verwendet man nicht allein zu Gefrornem, sondern auch zu Crêmes, geschlagenem Obers und Übergüssen.

2156. Verschiedene Säfte zum Gefrornen.

Auf die gleiche Weise wie „Erdbeersaft zum Gefrornen" (Nr. 2155) bereitet man Säfte von verschiedenen Früchten, zum Beispiel von Himbeeren, Ribiseln, Marillen, Pfirsichen, Kirschen, Weichseln, Ananas und Äpfeln, nämlich echte Maschansker und Taffetiner, welche mit Citronen gut eingerieben werden müssen. Das Obst muss immer sehr frisch und reif sein.

2157. Himbeersaft.

In eine tiefe Schüssel (Weidling) gibt man eine beliebige Quantität Himbeeren, zerdrückt dieselben vollkommen und läßt sie dann durch 24 Stunden stehen, nämlich solange, bis sich der Saft vom Fleisch getrennt hat, wo die Gährung eingetreten ist. Nun preßt man die zerdrückten Himbeeren in kleinen Partien durch ein starkes Tuch, füllt den Saft in eine Flasche, verbindet diese mit einem Leinwandlappen und läßt ihn darin 8—10 Tage stehen, bis sich ein rosenfarbiger Satz gebildet hat und der Saft ziemlich rein ist. Man gießt dann das Klare ab und seiht das letzte (den Satz) durch Filtrierpapier (Fließpapier). Auf $^1/_4$ Liter klaren Saft rechnet man $^1/_2$ Kilo Zucker, und zwar gibt man in einen Schneekessel den Zucker und die betreffende Quantität Himbeersaft, siedet ihn durch $^1/_4$ Stunde unter fortwährendem schnellen Rühren, seiht ihn durch Flanell und füllt ihn erst, wenn er erkaltet ist, in Flaschen. Bei der Bereitung des Himbeersaftes darf weder ein eisernes noch emailliertes Geschier verwendet werden, indem der Saft davon blau oder schwarz würde. Anstatt des Flanells kann man sich auch eines schütteren Leinwandtuches bedienen.

2158. Angesetzter Weichselsaft.

Man nimmt hiezu Waldweichseln, die man, nachdem sie von den Stengeln befreit sind, mit den Kernen stoßt und in einer irdenen oder Porzellanschüssel durch zwei Tage an einem kühlen Orte stehen läßt. Nach dieser Zeit läßt man den Saft durch einen Filzsack laufen, worauf man das Durchgelaufene in Flaschen gießt, diese jedoch nicht vollfüllt. Nun gibt man noch dazu fein gestoßenen Zucker, und zwar auf $^1/_2$ Liter 42 Deka Zucker, ferner in einen Tüllappen gebunden etwas Gewürznelken und Zimmt. Wenn dieser Weichselsaft

dann durch 2 bis 3 Wochen in der Sonne stand, wird die Flasche versiegelt und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Man verwendet diesen Saft zu Übergüssen, Crêmes, als Beigabe zu Saucen und verschiedenen Speisen. Auch kann man aus diesem Saft einen sehr guten Liqueur bereiten, wenn man nach 5 bis 6 Wochen eine beliebige Beimischung von Korn- oder Zwetschkenbrantwein dazugibt.

2159. Äpfelsaft-Gelée.

Nachdem man 30 Stück Maschansker- oder Taffetineräpfel geschält und in Spalten geschnitten hat, werden sie in einer Casserolle mit 2 Liter Wasser schnell weichgekocht. Hat man sie durch ein Tuch geseiht, so gibt man zu diesem Saft ebensoviel Zucker als der Saft wiegt dazu und kocht ihn nochmals schnell, bis er dicklich wird, wobei der Schaum abgenommen wird. Der Saft wird in Gläser gefüllt, diese verbunden und durch $^3/_4$ Stunden in Dunst gekocht. Die zurückgebliebenen Äpfel werden mit Zucker gemischt und als Purée verwendet.

Nach Belieben kann das Gelée, bevor es in Gläser gefüllt wird, mit einigen Tropfen Alkermessaft roth gefärbt werden.

2160. Alkermessaft.

Reife Alkermesbeeren werden abgerebelt, zerdrückt, worauf man den Saft durch einen Filzsack laufen läßt; dann wird überstoßener Zucker dazugegeben, und zwar zu $^1/_4$ Liter Saft $^1/_2$ Kilo Zucker, den man auflösen und dann mit dem Saft von 2 Citronen aufkochen läßt. Wenn die Flüssigkeit dicklich zu werden beginnt und überkühlt ist, füllt man sie in Gläser oder Flaschen, die man zustopft, mit Blasen verbindet und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

2161. Paradiesäpfel-Marmelade in Dunst gekocht.

Nachdem man von frischen Paradiesäpfeln (bei trockenem Wetter gepflückt), die jedoch nicht zu weich sein sollen, die Stengel entfernt hat, werden die Äpfel in kaltem Wasser etwas überwaschen, dann auseinandergebrochen, ins siedende Wasser gegeben, durch 3 bis 4 Minuten aufkochen lassen, hierauf mittelst eines Backlöffels auf ein Sieb gelegt und etwas abgedrückt, damit das darin enthaltene Wasser entfernt wird. Hierauf werden sie passiert, in Gläser gefüllt, diese mit Blasen verbunden und durch $^3/_4$ Stunden in Dunst gekocht, dann an einem kühlen Orte aufbewahrt. Diese ist eine der besten Marmeladen, welche man, da sie ungezuckert ist, zu verschiedenen Saucen, Croquettes und anderen Speisen verwenden kann.

2162. Paradiesäpfel-Marmelade mit Zucker

wird ebenso bereitet wie „Paradiesäpfelmarmelade" (Nr. 2161) in Dunst gekocht, nur daß man die durchpassierten Äpfel mit Zucker (auf 1 Kilo Paradiesäpfel $^1/_4$ Kilo Zucker) unter beständigem schnellen Rühren durch $^1/_4$ Stunde kochen läßt. Diese Marmelade wird warm in Gläser gefüllt und wie die „Marillenmarmelade" (Nr. 2125) aufbewahrt. Beim Kochen muß man vorsichtig sein, daß die schöne rothe Farbe nicht verloren geht.

2163. Paradiesäpfel in Essig eingelegt.

Frische, weiche Paradiesäpfel legt man in ein Einsiedeglas, gießt gekochten, aber erkalteten Weinessig darauf und auf diesen fingerdick zerlassenes Kernfett. Ist dies geschehen, so wird das Glas mit einer Blase verbunden. Nach Belieben kann man auch Weinessig und Wasser zu gleichen Theilen gemischt kochen und erkaltet über die Paradiesäpfel gießen. Diese können auch anstatt in Gläser in irdene oder hölzerne Geschirre eingelegt werden, die jedoch oben enger zulaufen sollen, damit man nicht soviel Fett zum Übergießen benöthigt, welches, so oft man

Paradiesäpfel aus dem Geschirr genommen hat, zerlassen und wieder darübergegossen werden muss. Die Gefäße müssen noch überdies entweder mit einem passenden Deckel belegt oder luftdicht mit Papier oder Blasen verschlossen werden.

2164. Paradiesäpfel in Wasser eingelegt.

Man wickelt frische Paradiesäpfel in Weinblätter ein, gibt sie in ein kleines Fass, füllt dieses dann mit frischem Wasser an, welches man ein- oder zweimal des Tages ersetzt, durch welches sie frisch erhalten bleiben. Am besten ist es, wenn man hiezu ein mit einem Zapfen versehenes Fass verwendet, damit man das Wasser leicht ablassen kann. Das Fass muss mit Paradiesäpfeln vollgefüllt sein.

2165. Paradiesäpfel-Conserve. Getrocknete Paradiesäpfel.

Vollkommen reife Paradiesäpfel werden auseinandergebrochen, gedünstet, passiert und das Durchpassierte solange gekocht, bis es dick ist, wobei man beständig rühren muss, damit es sich nicht anbrennt. Hierauf werden von dieser Masse kleine Häufchen, die man flach streift, auf mit Öl getränktes Papier gegeben und diese an der Luft getrocknet bis sie fest sind. Sie werden an einem kühlen, luftigen, staublosen Orte aufbewahrt und zu Saucen oder Suppen verwendet, wozu man immer nur wenig Conserve nimmt, da sie sehr ausgiebig ist.

2166. Weichsel-Essig.

Man verwendet hiezu Waldweichseln, welche, nachdem man sie von den Stengeln befreit hat, gestoßen und in eine Flasche gegeben werden, wovon man jedoch nur den dritten Theil anfüllt. Nachdem man in diese noch etwas Zimmt und einige Gewürznelken, wenn man will, gegeben hat, gießt man sie mit echtem Weinessig voll, verstopft sie gut und stellt sie in die Sonne. Wenn sich die Weichseln nach einiger Zeit zu Boden gesetzt haben werden, seiht man den Essig durch einen Filzsack, füllt ihn in Flaschen, verstopft und versiegelt diese und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

2167. Himbeer-Essig.

Man nimmt hiezu ausgesuchte Waldhimbeeren, füllt damit den dritten Theil einer Flasche, gießt echten Weinessig darauf, jedoch soll die Flasche nicht ganz voll sein; dieselbe wird dann gut verstopft und weiter wie beim Weichselessig (Nr. 2166) verfahren.

2168. Bertram-Essig (Estragon).

Die abgezupften Blätter von 5 Büscheln Bertram gibt man in eine Flasche, gießt 5 Liter guten Weinessig darüber, jedoch muss ein 3 Finger breiter Raum in der Flasche leer bleiben, verkorkt sie und verbindet sie mit Leinwand, worauf man sie durch einige Wochen in die Sonne oder an einen warmen Ort stellt. Der Essig wird dann durch ein Leinwandtuch geseiht, in eine Flasche gefüllt, gut verkorkt und versiegelt.

2169. Kräuter-Essig zu Wildbret.

Man gibt in eine Flasche 12 Büschel Bertram, 1 Büschel Pimpernelle, 1 Büschel Kerbelkraut, 1 Büschel Citronenkräutel, 1 Sträußchen Prominzenkraut, 1 Büschel Petersilie, 1 Sträußchen Holunderblüte, 5 Stück Schalotten und 3 Stück Rocambole, 1 Lorbeerblatt, 3 Stück Muscatblüten, 5 Stück zerdrückte Wacholderbeeren, 1 Esslöffel Kapern, 1 Kaffeelöffel süße und ebenso viel bittere Senfkörner, 3 Stück Gewürznelken, 5 Körner Neugewürz, 5 Pfefferkörner und 1 Messerspitze Alaun. Über alles dieses gießt man 5 Liter guten

Weinessig, verstopft und verbindet die Flasche, die nicht ganz voll sein darf, und stellt sie einige Wochen in die Sonne, bis sich die Kräuter zu Boden setzen. Man seiht dann den Essig durch zwei Leinwandtücher, damit er ganz klar wird, füllt ihn in Flaschen, die man gut verkorkt und versiegelt an einem kühlen Orte aufbewahrt. Dieser Essig wird besonders zu Wildbret-Saucen oder auch zu Salat verwendet.

2170. Tafel-Kräuter-Essig.

Auf 5 Liter Essig rechnet man folgende Ingredientien: 24 Deka Estragonkraut, 16 Deka Pimpernelle, 4 Deka Holunderblüten, 2 Deka Thymian, 12 Deka Kerbelkraut, 1 Deka Krauseminze, $1^1/_2$ Deka Knoblauch, 2 Deka Lorbeerblätter, $1^1/_2$ Deka schwarzer Pfeffer, 1 Deka Zimmt, 4 Deka Kochsalz.

2171. Französischer Estragon-Essig I.

Auf 5 Liter Weinessig rechnet man folgende Ingredientien: 12 Deka Estragon (Bertram), 4 Deka Lorbeerblätter, 4 Deka Basilicum, 2 Deka frischer Waldmeister, 1 Deka Melisse, 1 Deka Thymian, 5 Gramm Gewürznelken, 4 Deka Schalotten.

2172. Französischer Estragon-Essig II.

Auf 5 Liter Weinessig rechnet man folgende Ingredientien: 56 Deka Estragonblätter, 24 Deka frische Citronenschalen, 6 Deka Schalotten, 12 Deka frischer Waldmeister, 4 Deka Lorbeerblätter, 2 Deka Gewürznelken, 2 Deka Zimmt, 5 Gramm Kardamomen.

2173. Feinster Tafel-Essig.

Auf 5 Liter Weinessig rechnet man folgende Ingredientien: 16 Deka Estragonblätter, 4 Deka Lorbeerblätter, 8 Deka Kapern, 16 Deka feingehackte Sardellen, 2 Deka Gewürznelken, 2 Deka geriebener Kren, 8 Deka Schalotten, 5 Gramm weißer Senf.

2174. Rheinischer Kräuter-Essig.

Auf 5 Liter Weinessig rechnet man folgende Ingredientien: 12 Deka Estragon, 12 Deka frischer Waldmeister, 4 Deka Boretsch, 2 Deka Krauseminze.

2175. Nordischer Kräuter-Essig.

Auf 5 Liter Weinessig rechnet man folgende Ingredientien: 8 Deka Majoran, 8 Deka Thymian, 4 Deka Pfefferminze, 2 Deka Krauseminze, 2 Deka Basilicum, 2 Deka junge Sellerieblätter, 1 Deka Schalotten.

2176. Russischer Kräuter-Essig.

Auf 5 Liter Weinessig rechnet man folgende Ingredientien: 12 Deka Estragonblätter, 6 Deka Lorbeerblätter, 4 Deka Angelikawurzel, 6 Deka Kapern, 6 Deka feingehackte Sardellen, 4 Deka Schalotten.

2177. Wein-Essig.

In ein Fass oder einen irdenen Topf gibt man 10 Liter Wasser, 10 Liter gewöhnlichen weißen Wein oder Apfelwein, rührt es gut untereinander, gibt 20 Deka blätterig geschnittenes Hausbrot dazu und lässt das Ganze 12 bis 15 Tage an einem warmen Orte stehen, nach welcher Zeit man die Flüssigkeit, wenn sie genug durchsäuert ist, durch ein Tuch seiht, in Flaschen abzieht und nach Gebrauch davon verwendet.

2178. Gewürzpulver zu Wildbret, Gemüsen, Saucen ꝛc.

In einem Mörser wird sehr fein gestoßen: 4 Deka getrocknete Petersilie, 4 Deka Saturei, 4 Deka Majoran, 4 Deka Thymian, 4 Deka Citronenschaen, 4 Deka Basilicum, 4 Deka Coriander, 1 Deka Curcumawurzel, 4 Deka Ingwer, 4 Deka Kümmel, 4 Deka schwarzer Pfeffer, 4 Deka Knoblauch, 4 Deka Zimmt, 4 Deka Kardamomen, 4 Deka feine Gewürznelken, gut untereinandergeschüttelt, durch ein Sieb passiert und zu weiterem Gebrauche bereit gehalten. Läßt sich längere Zeit aufbewahren.

2179. Säure von präpariertem Weinstein anstatt Essig.

Man gibt in eine Flasche ein Quantum präparierten Weinstein und soviel Wasser darauf, dass es zweimal so hoch ist als der Weinstein, verkorkt dann die Flasche und schüttelt sie jeden Tag auf. Die klare Flüssigkeit wird dann heruntergegossen und als Essig zu Suppen, Saucen, Gemüsen, Salat und zu Getränken verwendet. Ist die klare Flüssigkeit abgegossen, so gießt man kaltes Wasser in die Flasche nach und fährt so fort, bis der Weinstein verbraucht ist. Der Geschmack davon ist gut. Es ist der Gesundheit sehr zuträglich, überhaupt für Magenleidende sehr geeignet. Als Getränk gibt man fingerhoch von der klaren Weinsteinauflösung in ein Wasserglas, füllt dieses mit kaltem Wasser auf und gibt nach Belieben ein Stück Zucker dazu; es ist dies sehr erfrischend.

2180. Essig von Kornbrantwein.

In ein Fass oder irdenes Gefäß gibt man 8 Liter reines Wasser, $^1/_2$ Liter Kornbrantwein und 6 Esslöffel ($^1/_4$ Liter) Honig, 2 Deka Bertramwurzel und 4 Deka Weinsteinsalz, rührt es gut untereinander, deckt das Gefäß zu und stellt es an einen warmen Ort, wo es zwei Monate (bis der Essig durchsäuert ist) stehen bleibt, nach welcher Zeit man den Essig in Flaschen abzieht.

2181. Essig aus Obstschalen.

Beliebige Obstschalen und Abfälle von Obst werden am Ofen getrocknet. Man gibt sie dann in ein irdenes Gefäß, gießt Wasser und Korn- oder Zwetschkenbrantwein darauf (auf 2 Kilo Obstschalen 8 Liter Wasser und 1 Liter Brantwein), auch einige Senfkörner, läßt dieses 3 bis 4 Wochen an einem warmen Orte zugedeckt stehen, seiht nach dieser Zeit, wenn durchsäuert, den Essig durch ein Tuch und gibt ihn in Flaschen.

2182. Bier-Essig.

In ein irdenes Geschirr gibt man 25 Deka Sauerteig, 30 Stück Rosinen gießt 10 Liter Bier darauf, gibt es übers Feuer und läßt es solange darüber, bis es den Siedegrad erreicht hat, stellt es dann 3 bis 4 Wochen (bis es durchsäuert ist) an einen kühlen Ort und seiht den Essig durch ein Tuch in Flaschen.

2183. Essigbereitung von Holzkohle und Spiritus mittelst Apparat.

Dieser Apparat besteht aus einem Holzkübel, welcher oben mit einem fest-schließenden Deckel, unten mit einer Pipe versehen und mit fein zerschlagenen Holzkohlen gefüllt ist. Auf diese Holzkohlen gießt man 6 Liter Wasser mit $^1/_2$ Liter Kornspiritus gemischt, deckt den Kübel zu, läßt nach einem Tage das Wasser mittelst der Pipe herunter, gießt es wieder darauf und fährt mit diesem Aufgießen solange fort, bis die Holzkohle durchsäuert ist, was ungefähr 3 bis 4 Wochen dauert, die Zeit läßt sich nicht so genau bestimmen. Wenn die Holzkohlen durchsäuert sind, kann man jeden Tag $^1/_2$ bis 1 Liter Essig erhalten

auf folgende Weise: Man läſst den Eſſig herunter, gießt 1 Liter Waſſer mit $^1/_{16}$ Liter Kornſpiritus gemiſcht auf, läſst es 5 Stunden ſtehen, läſst nach dieſer Zeit den Eſſig herunter, gießt ihn wieder auf, und nach abermaligen 5 Stunden läſst man den Eſſig herunter und kann derſelbe in Flaſchen aufbewahrt in Gebrauch genommen werden. Man gießt dann wieder $^1/_{16}$ Liter Kornſpiritus mit 1 Liter Waſſer gemiſcht auf. Dieſe Manipulation muſs jeden Tag ſorgſam wiederholt werden, da ſonſt die Kohlen eintrocknen und unbrauchbar würden. Wenn jeden Tag aufmerkſam aufgegoſſen wird, ſo hält ſich der Kübel mit den Kohlen 10 bis 12 Jahre, auch noch länger; je älter die durchſäuerten Kohlen ſind, deſto beſſer iſt es für den Eſſig. Sehr anzuempfehlen iſt, wenn der Kübel aus hartem Holz beſteht. Man bekommt auch derlei Geſchirre fertig zu kaufen. Dieſer Eſſig iſt ſehr anzuempfehlen, da er der Geſundheit zuträglich iſt.

2184. Moſt-Senf.

In einem ſehr reinen Geſchirr, worin niemals Fett war, läſst man 2 Liter klaren Weinmoſt beinahe auf die Hälfte einkochen, wobei man den ſich bildenden Schaum abnimmt und bevor ſich der Moſt genügend eingekocht hat, 8 Deka Zucker dazugibt. Unterdeſſen feht man durch ein Sieb in einen Weidling 16 Deka ſüßes und 16 Deka bitteres Senfmehl, ſtoßt ferner im Mörſer 7 Stück Wacholderbeeren, 5 Pfefferkörner, 5 Stück Neugewürz, 1 Gewürznelke und 1 kleines Stück Muscatnuſs. Wenn dieſes alles zuſammen fein geſtoßen iſt, ſo ſeiht man es ebenfalls durch das Sieb zu dem Senfmehl, mit welchem man es gut vermiſcht. Nun macht man eine Grube hinein und gießt langſam nach und nach den immer kochend heißen Moſt dazu, wobei man aber nicht aufhören darf zu rühren, was ungefähr $^1/_2$ Stunde dauern ſoll, wo dann der Senf ſchon überkühlt ſein wird. Er ſoll ſo dünn ſein, daſs er leicht vom Löffel fließt. Wenn dies nicht wäre, ſo müſste man noch kochend heißen Moſt dazurühren. Man muſs überhaupt darauf bedacht ſein, daſs ſich der Senf durch längeres Stehen verdickt. Hat man denſelben genügend gerührt, ſo läſst man ihn mit einem Tuche leicht zugedeckt in dem Weidling an einem kühlen, ſtaubfreien Orte ſtehen. Am zweiten Tag füllt man den Senf in Gläſer ein, die man am dritten Tage mit naſs gemachten, gut abgewiſchten Blaſen verbindet und den Senf an einem kühlen Orte aufbewahrt. Obſchon dieſe angegebene Maſſe ganz richtig iſt, iſt es doch gut, wenn man noch eine Quantität Moſt zur Hälfte einkochen läſst, dieſelbe, wenn ſie ausgekühlt iſt, in eine Flaſche füllt, in welche man dann noch obenauf einige Senfkörner ſtreut, die Flaſche gut verſtopft und mit einer Blaſe verbindet. Sollte dann der Senf ſich mit der Zeit zu ſehr verdicken, ſo kann man ihn mit dieſem vorbereiteten Moſt, den man durch ein ſchütteres Leinwandtuch dazugießt, verdünnen. Ebenſo kann man auch von dieſem Moſt Senf rühren, indem man den Moſt zuerſt abſeiht, dann kochend heiß werden läſst und, wie ſchon erklärt, mit Senfmehl gut verrührt. Dieſer Moſt wird auch zur Bereitung des Moſtbratens verwendet. Nach obiger Angabe kann man zur Bereitung des Senfes ſtatt Moſt gekochten, abgeſchäumten Eſſig oder Wein verwenden, in welchem Falle man 1 Meſſerſpitze Zimmt und nach Belieben Zucker beigibt. Das mit gekochtem Eſſig abgerührte Senfmehl erhält die Benennung: Franzöſiſcher Senf. Nach Belieben kann man auch zerdrückte Schalotten und Rocambole dazugeben.

2185. Kleine Gurken einlegen (Eſſig-Gurken).

Den hiezu nöthigen Eſſig bereitet man 2 Tage früher. Man kocht 2 Theile Eſſig mit 1 Theil Waſſer. In 5 Liter gewäſſerten Eſſig gibt man 5 Stück

Schalotten, 5 Stück Rocambole und von jeder Gattung Gewürz 5 Körner; wenn dies durch $^1/_2$ Stunde gekocht hat (der sich bildende Schaum wird abgenommen), läßt man es in einem irdenen Geschirr erkalten. Kleine, bei trockener Witterung gepflückte Gurken werden auf ein Tuch gelegt, mit Salz bestreut und mit dem Tuche abgerieben, bis sie glänzen; doch soll man sich nicht länger als 1 Stunde damit beschäftigen; dann gibt man sie in ein irdenes Geschirr, mischt sie untereinander, läßt sie $^1/_4$ Stunde stehen und gibt sie auf ein Sieb. Den Boden der vorbereiteten Gläser belegt man mit etwas Gurkenkraut, Weichsellaub und Weinblättern, gibt eine Schichte Gurken, dann wieder Kraut und Blätter und so fort, bis das Glas voll ist; obenauf gibt man noch 5 süße und 5 bittere Senfkörner und dann den schon bereiteten kalten Essig darüber; jedoch soll das Glas nicht ganz vollgefüllt sein, sondern ein 3 Finger breiter Raum leer bleiben; es wird hierauf mit Blasen gut verbunden und an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt. Nach 3 bis 4 Wochen kann man die Gurken genießen. Sollte der Essig trübe geworden sein, so wird er abgeseiht. Mit Wasser gemischter Essig wird gekocht, abgeschäumt und nach gänzlichem Erkalten über die Gurken gegossen und die Gläser wie das erstemal verbunden. Wenn man Gurken aus einem Glase herausnimmt, so soll dies immer mit einem hölzernen Löffel geschehen und sollen die im Glase zurückbleibenden Gurken immer vom Essig bedeckt und gut verbunden sein. Sollte der Essig sich einsaugen, so muss man mit frischem nachhelfen.

2186. Grüne Paradiesäpfel in Essig eingelegt, zu Salat, Garnierungen 2c.

Die grünen, unreifen werden im Spätherbst eingelegt, da die Frühparadiesäpfel zum Einlegen zu weich werden. Die Behandlung ist dieselbe wie bei den kleinen Gurken in Nr. 2185. Die kleinen Paradiesäpfel werden ganz serviert, die großen in Scheiben geschnitten.

2187. Senf-Gurken.

Kleine grüne Salzgurken werden geschält, in der Mitte auseinandergeschnitten, die Kerne behutsam herausgenommen, gut eingesalzen und über Nacht in einem irdenen Gefäß zugedeckt stehen gelassen. Am andern Tag werden sie so auf ein Haarsieb oder Tücher gelegt, dass sie auf den Durchschnitt zu liegen kommen, damit das Wasser gut ablaufen kann. Man gibt sie in $^1/_2$ Litergläser oder beliebige Dunstgläser sehr enge zusammengestellt, und zwar so, dass die Gurken der Länge nach aufwärts stehen, und gibt in ein Glas 1 Kaffeelöffel bittere Senfkörner und 1 Kaffeelöffel süße Senfkörner, füllt es mit dem Essig (Nr. 2185) voll, verbindet sie mit Blasen und lässt sie $^1/_4$ Stunde in Dunst kochen. Diese Gurken sind den sogenannten Salzgurken sowohl an Geschmack als auch an Leichtverdaulichkeit vorzuziehen. Abgeschälte und durchgestoßene Gurken können auch so behandelt werden, nur müssen dementsprechend größere Gläser genommen und sie $^1/_4$ Stunde länger in Dunst gekocht werden.

2188. Gurken-Salat aufzubewahren.

Man wählt eine gute Gattung Gurken mit kleinen Kernen. Nachdem man sie geschält hat, werden sie blätterig, länglich oder beliebig geschnitten, hierauf mit etwas Salz bestreut, auf ein Tuch gelegt, mit welchem man sie abtrocknet. Hierauf gibt man die Gurken in die Gläser, gießt gekochten Essig (Nr. 2185) erkaltet darauf und auf diesen fingerhoch Öl; nun verbindet man die Gläser, welche nicht vollgefüllt sein dürfen, mit Blasen und stellt sie an einen kühlen, luftigen Ort.

2189. Pökel- oder Salz-Gurken.

Man nimmt hiezu mittelgroße grüne Gurken, schneidet die beiden Spitzen (Kaperln) davon ab und schneidet erstere mit einem Messer in der Mitte etwas ein, worauf man sie in kaltes Wasser legt. Unterdessen belegt man den Boden eines Fasses, Topfes oder Glases mit Weichsellaub, Weinblättern, Gurkenkraut (Dillenkraut), streut etwas Salz mit einigen Gewürznelken, Gewürzkörnern, Lorbeerblättern und etwas Senfkörner darüber, gibt eine bis zwei Schichten Gurken darauf und belegt sie mit Blättern. So fährt man fort, bis das Gefäß fast voll ist, worauf man (im Verhältnis auf 5 Liter Wasser ungefähr 8 Deka) süße und bittere Senfkörner gemischt darüberstreut und die Zwischenräume mit kaltem, gesalzenem Wasser ausfüllt, welches jedoch nicht zu sauer sein soll. Die Gurken werden dann zugedeckt und mit einem Holzteller leicht beschwert, wobei das Wasser über dieselben gehen soll. Sie werden zuerst an einem mäßig warmem Orte aufbewahrt, bis die Gährung eingetreten ist; um die Gurken schnell genießen zu können, kann man zu diesen etwas Sauerteig oder ein Stückchen schwarzes Brot, in einen Tüllappen gebunden, geben. Wenn sie einen säuerlichen Geruch haben, stellt man sie an einen kühlen Ort und rüttelt sie öfters auf. Wenn die Flüssigkeit etwas eingetrocknet ist, füllt man Wasser nach. Sollten die Gurken zu wenig sauer sein, so kann man nach Belieben etwas Essig nachgeben. Wenn man Gurken herausnimmt, muss man immer darauf sehen, dass die übrigen leicht beschwert und mit Flüssigkeit bedeckt sind. Die Beigabe der Senfkörner geschieht deshalb, weil die Gurken dann leichter verdaulich sind.

2190. Paprika-Salat aufzubewahren.

Die grünen Paprika werden von den Kernen befreit, in kaltem Wasser gewaschen, fein länglich geschnitten, gesalzen, in Einsiedegläser $^3/_4$ voll eingefüllt, mit gutem kalten Weinessig übergossen (so dass er über die Paprika geht), dann fingerhoch mit feinem Tafelöl übergossen, mit Pergamentpapier verbunden und an einen kühlen Ort zum Aufbewahren gestellt. Zum Gebrauch kann man die Paprika nehmen wie sie sind und, wenn man will, etwas Pfeffer und länglich, feingeschnittene Zwiebel dazugeben. Kann auch mit beliebigem Salat gemischt und behandelt werden wie bei Nr. 2192.

2191. Grüne Fisolen in Salzwasser eingelegt.

Die Fisolen werden abgefädet, nämlich an jeder Seite der Faden abgezogen; hierauf bedeckt man den Boden eines kleinen Fasses oder irdenen Geschirres mit Weinlaub, gibt 2 Finger hoch Fisolen darauf, bestreut sie mit etwas Salz und wiederholt dies, bis das Gefäß vollgefüllt ist, worauf man es mit einem Deckel belegt und diesen mit einem Stein oder dergleichen beschwert. Wenn dann die an einem kühlen Orte aufbewahrten Fisolen gebraucht werden, muss man sie zuerst waschen, weichkochen und zu Salat oder Gemüse verwenden.

2192. Fisolen in Essig (Grüne Schoten).

Grüne Fisolen muss man abfäden, entweder nudelig schneiden oder in Stücke brechen oder wenn sie klein sind, ganz lassen. Sie werden hierauf in siedendes Salzwasser gegeben, halbweich gekocht, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht und in die Gläser gefüllt. Dann übergießt man sie mit gewässertem, gekochtem, jedoch erkaltetem Essig (wie die Essiggurken) und übergießt diesen fingerhoch mit feinem Öl, worauf man die Gläser, die nicht vollgefüllt sein dürfen, mit Blasen verbindet und an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt.

Man kann auch die Fisolen in Dunst kochen wie Nr. 2093, in diesem Falle bleibt das Öl weg und die Fisolen dürfen, statt halbweich gekocht, nur blanchiert werden.

2193. Grüne Erbsen in Dunst gekocht.

Frische, grüne Erbsen gibt man in siedendes Salzwasser, kocht sie darin halbweich und gibt sie dann in kaltes Wasser. Nun werden Champagnerflaschen oder beliebige Dunstgläser damit zur Hälfte gefüllt und dann sehr leicht gesalzenes, gekochtes erkaltetes Wasser über die Erbsen gegossen. Die Flasche muss jedoch 3 fingerbreit leer bleiben. Sie wird hierauf gut verstopft, mit Staniol und Blasen verbunden und durch $^1/_2$ Stunde in Dunst gekocht, dann an einem luftigen, kühlen Orte aufbewahrt (siehe „Muscatellerbirnen", Nr. 2093). Es ist besonders zu bemerken, dass das Wasser, mit welchem sie in der Flasche übergossen werden, nur sehr wenig gesalzen sein darf. Wenn man die Erbsen dann verwendet, so wird das Wasser davon abgeseiht, dieselben in Salzwasser erwärmt und beliebig zubereitet.

Auf dieselbe Weise können auch kleine grüne Fisolen und Bohnen behandelt werden, nur füllt man diese nicht in Champagnerflaschen.

2194. Feine grüne Erbsen trocknen.

Frische, ausgelöste Erbsen gibt man in kochendes Salzwasser, seiht sie gleich ab und gibt sie in kaltes Wasser, hierauf auf ein Tuch und dann wieder auf einem Tuch auf die warme Herdplatte, wo man sie ganz trocken reibt. Nach 5 bis 6 Tagen füllt man sie in eine hölzerne durchlöcherte Schachtel, die man mit einem durchlöcherten Deckel verschließt. An einen luftigen, trockenen Ort gestellt, müssen die Erbsen öfters geschüttelt werden. Werden sie dann verwendet, so gibt man sie in kochendes Wasser mit einigen Löffeln Spinattopfen, hierauf, wenn sie weich sind, ins kalte Wasser und dann in die mit Zucker und grüner Petersilie schon bereitete Buttersauce.

2195. Spatrie einlegen. (Mixed-Pickles.)

Zum Einlegen dieser Gemüse ist eine besondere Aufmerksamkeit erforderlich. Ein bis zwei Tage vorher kann man sich schon den dazu nöthigen Essig vorbereiten. Man kocht nämlich 2 Theile Weinessig mit 1 Theil Wasser, 1 Gewürznelke und etwas Neugewürz durch beiläufig $^1/_2$ Stunde (der sich bildende Schaum wird abgenommen), worauf man es in einem irdenen, gläsernen oder porzellanenen Geschirr erkalten lässt. Die zu kochenden Gemüse sind: grüne Bohnen, junge, kleine gelbe Rüben, kleine Zwiebel, Blumenkohlröschen, Schalotten, Rocamboles, Artischockenböden, kleine Kukuruzkolben, Champignons und Spargel. Alle diese Gemüse müssen ganz jung sein; jede Gattung wird für sich in Salzwasser halbweich gekocht, dann in kaltes Wasser gegeben und von da auf ein Sieb oder Tuch zum Ablaufen gelegt. Unterdessen gibt man auf ein Tuch die kleinste Gattung bei trockenem Wetter gepflückter Gurken, bestreut sie mit Salz und reibt sie solange mit dem Tuche ab, bis sie feucht werden, worauf man sie auf ein anderes Tuch oder Sieb legt, damit sie etwas ablaufen. Diese Vorrichtung der Gurken muss innerhalb 1 Stunde vollendet sein, da dieselben durch längeres Verbleiben ohne Flüssigkeit verderben könnten. Der Boden der vorbereiteten Gläser wird dann mit etwas Weichsellaub, Dillenkraut, grünem Pfefferoni (Paprika) belegt, hierauf zuerst Gurken und dann die gemischten Gemüse in schöner Schattierung wieder mit Gurken untermengt, mit einigen rothen Paprika-Streifen in Gläser eingerichtet und diese beinahe vollgefüllt, wozu man noch (bei $^1/_2$ Literglas) 5 süße und 5 bittere Senfkörner gibt. Dann wird der bereits vorgerichtete

kalte Essig darübergegossen, wodurch das Glas aber nicht ganz vollgefüllt sein soll, welches dann für den gewöhnlichen Haushalt mit Blasen verbunden, bei Verschickung der Gläser aber verkorkt und versiegelt werden muss. Jede dieser Gattungen Gemüse kann auf die eben angegebene Weise in einem Glase für sich aufbewahrt und erst beim Anrichten mit anderen derlei Gemüsen gemischt gegeben werden. Man serviert sie gewöhnlich zu Rindfleisch und zu allen möglichen Braten. Sollte der in den Gläsern befindliche Essig nach einiger Zeit weniger werden, so wird mit Wasser gekochter kalter Essig nachgegossen. Wenn aber derselbe in den Gläsern trüb, weiß (kahmig) wird, was nicht sein darf, so wird der Essig abgeseiht, frischer aufgekocht und hierauf wieder erkaltet in die Gläser über die Gemüse gegossen, die dann verbunden an einem kühlen, luftigen Orte aufbewahrt werden. Alle Gattungen Schwämme können auf diese Weise eingelegt werden. Wenn man dann Gemüse aus einem Glas herausnimmt, was stets mit einem Holzlöffel geschehen soll, muss immer genügend Essig über dem im Glas zurückbleibenden stehen.

Anmerkung. Von jeder beliebigen Gattung eingekochten, gut abgetropften Obstes kann man je nach der Größe des Glases von Mixed-Pickles zu diesen 1—3 Stück Obst geben, nämlich: Mispeln, Nelkenbirnen, Weichseln, Essigzwetschken, Senfgurken (Nr. 2187) ꝛc. ꝛc.

2196. Gemüse in Dunst gekocht.

Frischer Spargel wird leicht abgeschuppt, das Holzige abgebrochen, derselbe in kaltem Wasser etwas abgewaschen, hierauf in siedendes Citronenwasser mit ein wenig Salz gegeben, 3 Minuten gekocht, dann ins kalte Wasser und von da in die Gläser gegeben, und zwar so, dass die Spargelköpfe aufwärts stehen. Man übergießt den Spargel hierauf, damit er mit Flüssigkeit 2 Finger hoch bedeckt ist, mit leichtem, gekochtem erkalteten Salzwasser, verbindet die Gläser, welche jedoch 1 Finger breit leer bleiben müssen, mit Staniol und Blasen und kocht sie durch $^1/_2$ Stunde in Dunst. (Siehe „Muscatellerbirnen" Nr. 2093.) Alle Gattungen frisch gepflückte Gemüse können auf diese Weise in Dunst gekocht und aufbewahrt werden. Wenn man sie dann verwendet, so seiht man das Wasser ab, gibt sie in heißes Wasser und bereitet sie wie die frischen Gemüse mit Butter oder in Saucen. Das Wasser muss 2 Finger hoch über dem Gemüse stehen.

2197. Grüne Erbsen in hermetisch verschlossenen Büchsen.

Ungefähr 2 Liter frisch gelesene grüne Erbsen werden in kochendes Salzwasser gegeben und unzugedeckt weichgekocht, dann abgeseiht, das Wasser jedoch nicht weggegossen. Die Erbsen werden, wenn sie ausgekühlt sind, abgeseiht und in kaltes Wasser gegeben, in Blechbüchsen von Cylinderform gefüllt, die Büchse mehrmals aufgestoßen, damit sich die Erbsen fest aufeinanderlegen. Man gießt dann etwas von dem Salzwasser darauf und gibt 1 Deka Butter dazu und lässt den Deckel der Büchse vom Spengler verlöthen. Wenn dies geschehen ist, gibt man die Büchsen in ein passendes Geschirr und soviel Wasser darauf, dass es über den Büchsen zusammengeht. Sollten an der einen oder anderen Büchse Luftblasen aufsteigen, so wäre dies ein Beweis, dass sie nicht gut verschlossen ist; eine solche Büchse müsste herausgenommen und untersucht werden, wo sich eine Öffnung befindet, damit sie nochmals verlöthet werde. Das Geschirr wird dann zugedeckt aufs Feuer gestellt und $^1/_2$ Stunde gekocht. Nach dieser Zeit wird das Geschirr vom Feuer weg an einen kühlen Ort gestellt. Die Büchsen werden, wenn sie im Wasser gänzlich erkaltet sind, herausgenommen, abgetrocknet und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

2198. Grüne Fisolen in Büchsen.

Von frisch gebrochenen, zarten Fisolen werden die Fäden abgezogen, jene fein nudelig geschnitten, in kochendem Salzwasser weichgekocht, abgeseiht, mit kaltem Wasser abgespült, dann in Büchsen gefüllt und etwas von dem Salzwasser, worin die Fisolen gekocht wurden, daraufgegossen. Die Büchsen werden verlöthet und $^1/_2$ Stunde in Dunst gekocht, wie in Nr. 2197 angegeben ist. Sehr feine Fisolen kann man auch ganz einlegen.

2199. Spargel in Büchsen.

Nachdem der dicke Spargel rein geputzt und in passende Bünde zusammengebunden ist, wird er in kochendes Salzwasser gegeben und 8 Minuten gekocht, dann herausgenommen und auf ein Tuch gelegt, worauf der Bindfaden davon entfernt wird. Die Spargel werden nun nach der Höhe der Büchse gleich zugeschnitten, mit den Köpfen nach dem Boden in der Büchse der Reihe nach dicht aneinandergestellt; das Wasser, worin die Spargel gekocht werden, gießt man darüber. Die Büchse wird dann verlöthet und $^1/_2$ Stunde in Dunst gekocht, wie in Nr. 2197 angegeben wurde.

2200. Blumenkohl (Karfiol) in Büchsen.

Festgeschlossener, weißer Blumenkohl wird in kleine Rosen zertheilt, in Salzwasser einmal aufgekocht, auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, in Büchsen mit etwas frischer Butter und dem Wasser, worin der Karfiol gekocht wurde, gegeben, verlöthet und in Dunst, wie in Nr. 2197 angegeben ist, $^1/_2$ Stunde gekocht. Alle Gemüse, Spinat, Artischocken, Bundsalat, Carotten können auf diese Weise eingelegt werden. Auch kann man gedünstetes Fleisch, Fische, ausgelöste Crevettes, Krebsschweifchen ꝛc. auf diese Weise einlegen.

2201. Trüffeln in Büchsen.

Frische Trüffeln werden in kaltem Wasser mit einer Reisbürste von der anhaftenden Erde gut gereinigt, gewaschen, in Büchsen gefüllt, 4 Eßlöffel Madeirawein daraufgegossen, zugelöthet und in Dunst (Nr. 2197) 2 Stunden gekocht.

2202. Champignons in Büchsen.

Kleine, noch geschlossene, sich fest anfühlende Champignons werden rein geputzt, in kaltem Wasser gewaschen, in kochendem, nicht allzustark gesalzenem Wasser einmal aufgekocht, dann auf ein Tuch zum Abtrocknen gegeben; sie werden dann ziemlich fest in die Büchsen eingelegt, mit 3 Deka Butter belegt, 2 Eßlöffel von dem Salzwasser dazugegeben, verlöthet und in Dunst (Nr. 2197) 2 Stunden gekocht.

2203. Champignon-Cultur.

Zu derselben ist erforderlich: Gute, trockene Champignonbrut und guter, frischer Pferdedünger. Die Brut verschafft man sich am besten bei einem tüchtigen Gemüsegärtner oder in einer soliden Samenhandlung. Im Winter kann man Champignons in einem warmen, trockenen Keller, im Viehstalle sowie in anderen Räumlichkeiten, die nicht zu kalt sind, ziehen. Am besten sagt ihnen eine Temperatur von 10—12 Grad R. zu. Im Sommer kann man dieselben im Garten an schattigen luftigen Stellen ziehen.

Es wird frischer Pferdedünger direct aus dem Stalle genommen. Derselbe darf jedoch nicht verbrannt sein, d. h. nicht in Fäulnis übergegangen oder zu naß sein. Nachdem man denselben gehörig durchgebeutelt hat, wird alles lange, nicht durchnäßte Stroh entfernt und der Dünger auf einen Haufen zusammen-

gelegt. Nach 3—4 Tagen wird derselbe, nachdem man ihn täglich durchgebeutelt hat, genügend vorbereitet sein und man kann zur Anlage der Beete schreiten. Nachdem man sich den richtigen Platz ausgesucht, legt man von dem Dünger eine Schichte, etwa 15 Centimeter, an und schlägt diese mit einem breiten Holzschlägel. Auf diese Schichte kommt eine zweite und so fort, bis das Ganze 30—40 Centimeter hoch und fest ist. Die Länge und Breite der Beete richtet sich nach den vorhandenen Räumlichkeiten. Nachdem das Beet noch lauwarm und die größte Hitze vorüber ist, werden 15 bis 20 im Verband stehende und 5 Centimeter tiefe Löcher gemacht, in welche man nussgroße Stücke von der Brut hineinlegt. Die Löcher werden mit kurzem Dünger zugedeckt und das Beet noch einmal leicht niedergepractt. Nun bedecke man dasselbe 4 bis 5 Centimeter hoch mit guter, durchgesiebter Gartenerde und drücke diese mit einem Brettchen fest. Wenn die Temperatur richtig ist, werden sich nach 6—8 Wochen die ersten Champignons zeigen. Ist die Erde zu trocken, so wird sie mit lauwarmem Wasser fein überbraust, aber ja nicht begossen. Beim Herausnehmen der Champignons muss man sehr vorsichtig verfahren, da diese in ganzen Klumpen beisammen stehen. Die großen werden vorsichtig von links nach rechts herausgedreht, aber nicht ausgestochen, da sonst die nebenstehenden kleinen verletzt und zu Grunde gehen würden. Die beim Ausnehmen verursachten Löcher werden wieder sorgfältig mit Erde ausgefüllt.

Auch in kleinen Holzkistchen kann man nach oben beschriebener Art Champignons ziehen. (A. Lewy, Obergärtner.)

2204. Kraut einzusäuern.

Wenn das Kraut (die Häuptel) vom Feld in das Haus gebracht wird, lässt man es 8 Tage oder nach Belieben auch noch längere Zeit liegen, damit es zähe wird. Dann werden von jedem Krauthäuptel die zwei ersten Blätter entfernt und der Krautstengel (Strunk) mittelst eines Messers oder Ausstechers herausgedreht. Nachdem man hierauf das Kraut mit dem Krauthobel (Krautmesser) geschnitten hat, wobei man es auf ein reines Tuch fallen lässt, wird der Boden des Fasses oder Kübels, worin es eingestampft werden soll, zuerst mit Krautblättern belegt, diese dann mit gestoßenem Salz, gemischt mit Kümmel, bestreut, hierauf zwei handhoch geschnittenes Kraut hineingegeben, wieder Salz und Kümmel und so fortgefahren. Wenn dann das Fass halb gefüllt ist, so stampft man das Kraut mittelst eines Holzstößels oder bei großen Fässern mit den Füßen sehr fest ein. Demjenigen, welcher das Kraut mit den Füßen einzutreten hat, lässt man frische Socken und Holzschuhe anziehen. Das Kraut muss so eingestampft sein, dass es eine ebene Fläche ohne jede Vertiefung bildet. Wenn dies erreicht ist, so fährt man wieder fort, auf die angegebene Weise Kraut einzufüllen; ist dann das Fass voll und oben Salz und Kümmel gestreut, so stampft man es wieder ein, belegt es mit Krautblättern und gibt einen genau hineinpassenden Deckel darauf, den man mit Steinen beschwert. Wenn man es in einem eigens dazu bestimmten Fass einlegt, so bohrt man oben zwei Finger unter dem Rand mittelst eines Bohrers ein Loch, in welches man ein Rohr schiebt, damit das sich bildende überflüssige Wasser dadurch abfließen kann. Hat man ein Schraubschaff, so muss die Schraube täglich nachgeschraubt werden und bleiben natürlich die Steine weg. Nach drei Wochen, wo das Kraut schon genießbar ist, wird der Schaum und das Wasser abgeschöpft, das Kraut gut abgewaschen, bedeckt und beschwert und soviel frisches Wasser daraufgegossen, dass es handhoch über dem Kraut steht. Benöthigt man Kraut, so muss dieses jedesmal gleichmäßig, damit keine Vertiefungen ent-

stehen, abgenommen und wieder, nachdem es bedeckt und beschwert ist, mit frischem Wasser übergossen werden. Eine Hauptsache ist, das Kraut rein zu halten, weshalb man dasselbe sowie auch den Deckel und die Steine alle 8 Tage abwaschen soll. Man kann so oft man will Kraut herausnehmen, nur muss das Übrigbleibende gleichgemacht und beschwert werden. Man kann es 1 bis 2 Jahre aufbewahren.

2205. Saure Rüben.

Die weißen Rüben werden geschält und gewaschen, dann nudelartig, beliebig fein auf der Rübenhechel, sogenannten Zahnscharbe, geschnitten und ebenso wie das Kraut (Nr. 2204) in den Kübel gegeben, mit etwas Salz und Kümmel bestreut, gestoßen, beschwert und auch weiter wie das Kraut behandelt.

2206. Rothe Rüben.

Rothe Rüben werden in eine Casserolle mit soviel kaltem Wasser gegeben, dass sie 3 Finger hoch damit bedeckt sind; man lässt sie 1 Stunde zugedeckt kochen. Wenn sie weich sind, zieht man die dünne Haut ab, schneidet die Rüben feinblätterig und überstreut sie mit Salz, Kümmel und feinblätterig geschnittenem Kren. Dann gibt man die Rüben in ein irdenes oder Porzellangeschirr und übergießt sie mit soviel Essig, dass dieser über den Rüben zusammengeht. Nach 24 Stunden kann man sie genießen, sie lassen sich aber bis 14 Tage aufbewahren. Sollte sich während dieser Zeit Schaum bilden, so wird der Saft aufgekocht und ausgekühlt über die Rüben gegeben. Die Rüben können auch, anstatt gekocht, gebraten und beim Servieren gezuckert werden.

2207. Schwämme aufzubewahren (getrocknete Schwämme).

Morcheln (Maurochen), Nelkenschwämme, Bärenpratzeln werden von der Erde gereinigt, auf einen Faden aufgefasst und an der Luft getrocknet.

2208. Schwämme in Essig.

Beliebige Schwämme werden von Sand gereinigt und gewaschen und in Gläser gefüllt. 1 Esslöffel bittere, 1 Esslöffel süße Senfkörner, 9 Stück geschälte Schalotten, 9 Stück Rocambole gibt man zu den Schwämmen, übergießt es mit dem Essig, wie Nr. 2185, füllt das Glas so weit an, dass es 2 Finger hoch leer bleibt, verbindet es mit Blasen und bewahrt es an einem kalten Orte auf.

2209. Hagebutten und Holunder (Holer) aufzubewahren.

Reife Hagebutten oder Holunderbeeren werden an ihren Stengeln auf Fäden aufgefasst und an einem luftigen Orte zum Trocknen aufgehängt.

2210. Weintrauben aufzubewahren.

Schöne, trockene Weintrauben werden bei den Stengeln aufgebunden, an einem trockenen, luftigen Orte aufgehängt oder auf Stroh oder Blätter gelegt. Nach Belieben taucht man das Ende des Stengels in geschmolzenes Wachs und hängt die Traube auf oder legt sie auf ungehobelte Bretter.

2211. Gedörrtes und gedrücktes Obst.

Reife Kirschen, Weichseln (ohne Stengel), Zwetschken, Birnen werden auf Bretter gelegt und diese in den überkühlten Backofen gestellt. Wenn der Ofen kalt geworden ist, gibt man das Obst in die Sonne oder an die Luft, und wenn der Ofen wieder lau ist, in diesen. Man wiederholt dies solange, bis die Früchte, die öfters umgekehrt werden müssen, ganz trocken sind, was

manchmal 8 Tage dauern kann, worauf man sie an einem luftigen Orte aufbewahrt. Auf dieselbe Weise werden ungeschälte Äpfel- und Birnenspalten getrocknet.

Gedrücktes Obst erhält man, wenn man von den Stengeln gelöste Weichseln, geschälte und in Zucker panierte Zwetschken, Pflaumen und Reineclaudes auf Brettern im überkühlten Backofen halb trocknen lässt, dann herausnimmt und ein Brett darauflegt, welches man wieder wegnimmt, wenn man das Obst zum völligen Trocknen in den Ofen schiebt. Es muss sehr langsam durch mehrere Tage trocknen, worauf man es an einem luftigen Orte aufbewahrt. Kann auch in einer Bratröhre getrocknet werden.

2212. Zwetschken aufzubewahren.

Diese müssen bei vollkommen trockenem Wetter vor Sonnenuntergang mit den Stengeln vom Baum abgenommen werden, ohne dabei die Zwetschken selbst zu berühren, damit sie ihren Reim behalten. Ein irdener, und zwar von außen unglasierter Topf wird am Boden mit Wein- oder beliebigen Blättern belegt, auf diese werden die Zwetschken nebeneinandergereiht, hierauf gibt man wieder eine Lage Weinlaub und so fort, bis das Gefäß, welches nicht groß sein soll, voll ist. Dieser so gefüllte Topf wird nunmehr mit einem gut passenden Deckel verschlossen und zum Zwecke der Erhaltung einer gleichmäßig niederen Temperatur entweder im Keller in Sand eingegraben, oder in einen Korb gestellt und in den Brunnen gehängt, oder nach ländlicher Sitte in der Erde vergraben. Auf diese Weise erhält man die Zwetschken ungefähr sechs Monate lang frisch.

Das Gefäß, in welches man die Zwetschken einlegt, soll aus dem Grunde nicht sehr groß sein, weil, wenn selbes geöffnet und zum Gebrauche Obst herausgenommen wird, das übrige Obst sich nicht lange halten würde.

Jedes beliebige Obst, welches reif, aber nicht überreif ist, kann man nach dieser Angabe längere Zeit sehr frisch erhalten. Bei größerem Vorrath muss dieser in mehreren Gefäßen vertheilt aufbewahrt werden.

2213. Suppe (Bouillon) aufzubewahren.

Um in der heißen Sommerszeit dem leichten Sauerwerden der Suppe vorzubeugen, ist ein gutes Mittel, wenn man die ungesalzene Suppe in ein irdenes, porzellanenes oder gläsernes Gefäß gießt, dieses mit Baumwolle (Watta) verbindet, überdies einen passenden Deckel daraufgibt und so an einen kühlen Ort stellt. Auf diese Weise erhält man die Suppe einige Tage gut, ohne dass sie sauer wird. Wie Suppe (Bouillon), so behandelt man auch Milch oder dergleichen Flüssigkeiten.

2214. Nüsse aufzubewahren.

Vollkommen reife Nüsse werden von der grünen Schale befreit und hierauf an einem luftigen, trockenen Orte aufbewahrt, weil, wenn dies nicht beobachtet wird, der Kern der Nuss einen dumpfen Geschmack erhält.

2215. Nüsse längere Zeit frisch zu erhalten.

Um Nusskerne längere Zeit frisch zu erhalten, werden die Nüsse, solange die äußere Schale grün ist, bei trockenem Wetter gepflückt. Man gibt in ein Fass eine Schichte trockenen Flusssand und belegt denselben mit den grünen Nüssen, dann wieder Sand und Nüsse und so fortgefahren, bis das Fass voll ist. Die letzte Schichte muss Sand sein. Nun stellt man das Fass gut zugedeckt an einen luftigen, kalten Ort. So oft man Nüsse wünscht, nimmt man sie heraus und befreit sie von der grünen Schale. Die Nuss lässt sich beiläufig 2—3 Monate frisch erhalten. Wenn die Nuss von der grünen Schale befreit

ist, wird sie in kaltem Wasser rein gewaschen und der Kern herausgenommen, welcher sich ganz frisch erhalten haben wird. Anstatt die Nüsse in ein Fass zu geben, kann man sie auch im Keller in Sand eingraben.

2216. Aufbewahrung des Käses.

Alle weichen Käse sollen in einem irdenen oder porzellanenen Geschirr gut verschlossen an einem kühlen Orte aufbewahrt werden. Wenn möglich zwischen 2 Tellern oder in einer tiefen Schüssel, die mit einem porzellanenen oder irdenen Deckel bedeckt ist, dass keine Luft zudringen kann.

Harten Käse (Emmenthaler ꝛc.) wickelt man in ein Pergamentpapier, über das man ein nasses Tuch schlägt und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf. Das Tuch muss jeden Tag in frischem Wasser gewaschen, gut ausgedrückt über den Käse geschlagen werden. Hat man kein Pergamentpapier, so wickelt man den Käse in einen reinen Lappen und behandelt ihn so wie oben.

2217. Stockkäse.

Die Zeit des Stockkäses ist im Herbstanfang und dauert über den Winter. Der Stockkäse hat außen eine fingerdicke, braune, holzartige Kruste. Nun wird der obere Theil abgeschnitten und der Käse von der Rinde rundherum losgelöst, mit beliebigem, gutem rothen Wein, wenn man hat mit Madeira oder Moselwein, begossen. Dann wird der Käse gleichgestrichen und zusammengedrückt. Beim Servieren wird der Käse auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel gelegt. Wenn man will, legt man um den Käse eine Serviette und bindet sie mit einem zierlichen Band fest. Nach dem Servieren wird der Käse wieder aufgerüttelt, mit Wein übergossen und zusammengedrückt zugedeckt bis zum nächsten Servieren. Der Käse hat das Ansehen einer Terrine.

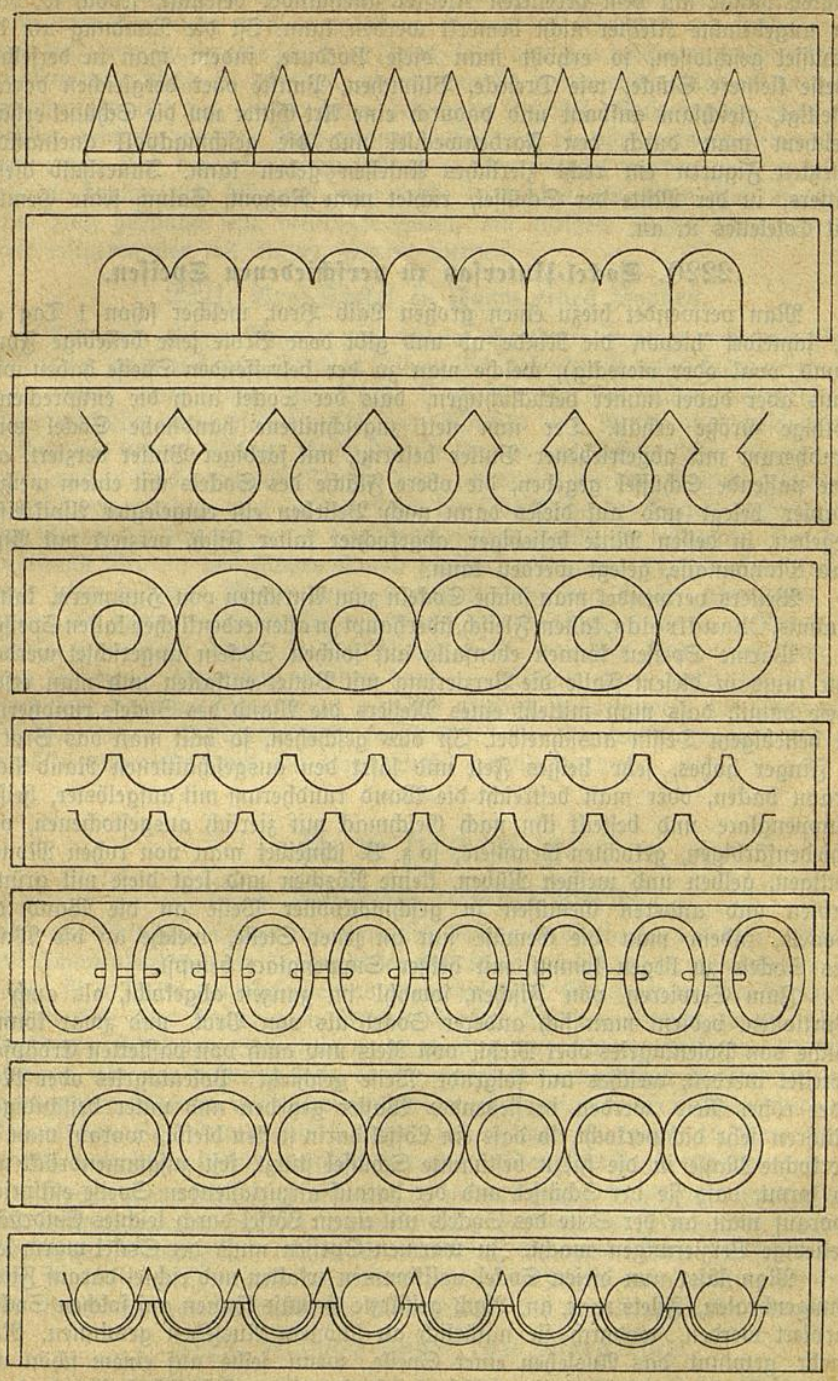
2218. Germ von Hopfen.

Man kocht eine Handvoll (ungefähr 10 Deka) Hopfen in 1 Liter Wasser zugedeckt 15 Minuten und seiht es ab. Nachdem das Hopfenwasser ausgekühlt ist, rührt man soviel Kukuruzmehl oder Kartoffelmehl oder Gerstenmehl dazu, dass es ein dicker Brei wird, dem man dann noch soviel Mehl beigibt, dass man einen festen Teig kneten kann. Man schneidet denselben in kleine Stücke, lässt ihn an der Luft trocknen, worauf er im Mörser fein gestoßen und dann aufbewahrt wird. Er wird ebenso wie Pressgerm verwendet und ist der Gesundheit sehr zuträglich.

2219. Bordierte Schüssel von Brot zu Ragouts und feinen Gemüsen.

(Hiezu Abbildungen auf Seite 495.)

Man schneidet von Weißbrot messerrückendicke Scheiben, sticht oder schneidet von diesen kleine beliebige Figuren aus, wie z. B. Ringe, Dreiecke, kleine runde Scheiben u. dgl. Hat man eine genügende Anzahl solcher Stücke, so werden dieselben in Rindfett oder klärisierter Butter geröstet, und zwar ein Theil (die kleineren Stücke) lichter, während man den anderen Theil (die größeren Stücke) dunkler werden lässt. Wenn sie aus dem Fett genommen werden, gibt man sie gleich auf ein Fließpapier und bereitet unterdessen eine Art Kleister, indem man Folgendes vermengt: 1 Kaffeelöffel Mehl, ebensoviel Zucker, Gummitraganth und Eierklar. Hat man dadurch eine dicke, kleisterartige Masse erhalten, so beginnt man mit der Arbeit. Man nimmt die dazu bestimmte (runde, tiefe), etwas erwärmte Porzellan- oder Silberschüssel, stellt auf den inneren, um die Fläche der Schüssel laufenden Rand in der Runde eine beliebige Bordure auf, indem man beispielsweise die ausgestochenen, gerösteten, ausge-



Borduren von Brot (Brot-Croutons) zu „Bordierte Schüssel“ Nr. 2219 auf Seite 494.

kühlten Ringe mit dem bereiteten Kleister aneinander befestigt, jedoch so, dass der angebrachte Kleister nicht bemerkt werden kann. Ist die Rundung um die Schüssel geschlossen, so erhöht man diese Bordure, indem man in derselben Weise kleinere Stücke, wie Dreiecke, Blümchen, Punkte oder dergleichen darauf befestigt, gleichsam aufbaut und dadurch eine Art Gitter um die Schüssel erhält, welchem man durch den Farbenwechsel und die geschmackvoll aneinander gesetzten Figuren ein recht zierliches Ansehen geben kann. Innerhalb dieses Gitters, in der Mitte der Schüssel, richtet man Ragout, Salmi, feine Gemüse mit Cotelettes ꝛc. an.

2220. Sockel-Untersatz zu verschiedenen Speisen.

Man verwendet hiezu einen großen Laib Brot, welcher schon 1 Tag alt ist, schneidet hievon die Rinde ab und gibt dem Brote jene beliebige Form (rund, oval oder viereckig), welche man zu der betreffenden Speise haben will, muss aber dabei immer berücksichtigen, dass der Sockel auch die entsprechende nöthige Größe erhält. Der nun nett zugeschnittene handhohe Sockel wird rundherum mit abgetriebener Butter bespritzt, mit färbiger Butter verziert, auf eine passende Schüssel gegeben, die obere Fläche des Sockels mit einem weißen Papier belegt und auf dieses dann nach Belieben ein eingelegter Aspikreifen gegeben, in dessen Mitte beliebiger, abgekochter kalter Fisch, verziert mit Aspik und Mayonnaise, gelegt werden kann.

Weiters verwendet man solche Sockeln zum Anrichten von Hummern, kalten Salmis, Chaudfroids, kaltem Fleisch, überhaupt zu allen erdenklichen kalten Speisen.

Warme Speisen können ebenfalls auf solchen Sockeln angerichtet werden, nur muss in diesem Falle die Verzierung mit Butter entfallen und man ersetzt diese damit, dass man mittelst eines Messers die Wand des Sockels rundherum in beliebigem Dessin ausschneidet. Ist dies geschehen, so hält man das Brot in 2 Finger hohes, sehr heißes Fett und lässt den ausgeschnittenen Rand lichtbraun backen, oder man bestreicht die Wand rundherum mit aufgelöster, heißer Suppenglace und besteckt ihn nach Geschmack mit zierlich ausgestochenen, verschiedenfärbigen, gekochten Gemüsen; so z. B. schneidet man von rohen Monatrettigen, gelben und weißen Rüben, kleine Röschen und legt diese mit grünen Erbsen und anderen Gemüsen in geschmackvoller Weise an die Wand des Sockels, indem man die Gemüse nur an jener Stelle, welche an die Wand des Sockels zu liegen kommt, mit heißer Suppenglace betupft.

Zum Servieren von Fischen, sowohl im ganzen abgekocht, als auch in Portionen, bedient man sich anderer Sockel als von Brot, und zwar können solche von Polentagries oder Mehl, von Reis und auch von passierten Erdäpfeln bereitet werden, welches auf folgende Weise geschieht: Polentagries oder Mehl oder roher Reis werden in siedendes Wasser gegeben und unter beständigem Rühren sehr dick verkocht, so dass ein Löffel darin stecken bleibt, worauf man die verkochte Masse in die hiezu bestimmte Schüssel stürzt, fest zusammendrückt und so formt, dass sie der Schüssel und der darauf anzurichtenden Speise entspricht, worauf man an der Seite des Sockels mit einem Löffel durch leichtes Eindrücken beliebige Verzierungen macht. Zu warmen Speisen muss der Sockel warm sein.

Man lässt nun diesen Sockel vollkommen erkalten und richtet darauf Fische, Lungenbraten, Filets ꝛc. ꝛc. an. Auch gestürzte Gemüse können auf solchen Sockeln serviert werden, wodurch sie natürlich an schönem Aussehen gewinnen. Noch mehr gewinnt das Aussehen einer Speise, wenn selbe auf einem schön verzierten Sockel angerichtet ist, welcher sich in einer Schüssel befindet, deren Rand mit einer Bordure, wie bei Nr. 2219 angegeben, versehen ist.

Man bedient sich endlich auch solcher Sockel, welche aus Fett bereitet werden, und zwar gießt man weiß ausgelassenes Lammsfett, Rindsfett und Kalbsfett, alle drei heiß gemischt, in eine beliebige Form, lässt das Fett vollkommen fest und hart werden und stürzt sie dann, nachdem man sie zuvor einen Moment in heißes Wasser getaucht hat, in die hiezu bestimmte Schüssel. Muss immer einen Tag früher gemacht werden. Nach meiner Ansicht sind die vorher angegebenen Sockel jenen aus Fett bereiteten vorzuziehen. — Stearinsockel werden auch zu solchem Zwecke benützt und bekommt man solche zu kaufen. Es kann auch ein Sockel aus Holz geschnitzt sein, beliebiger Form, mit weißem Papier überzogen und wie erstgenannter mit Butter verziert werden.

2221. Brot-Sockel in Form eines Korbes.

Ein nach obiger Angabe zugerichteter Brotsockel, welcher nicht mit Butter bestrichen, sondern dessen Wand in heißem Fett gebacken ist, wird hiezu verwendet, und zwar: man bindet auf Draht 3 gleichgroße Guirlanden, bestehend aus Brunnenkresse, abwechselnd mit kleinen Röschen von Rettig oder geschnittenen gelben und weißen Rüben. Statt Gemüse können auch frische kleine Blumen oder aber auch in Zucker getunkte Früchte hiezu verwendet werden. Solcher gebundener Guirlanden werden zwei an den Rand der Oberfläche des Sockels angelegt und die Enden der Guirlanden in den Sockel gesteckt, damit sie festhalten. Der hiezu bestimmte Braten, wie junges Gansl, gefüllte, gebratene oder gebackene Hühner oder jeder beliebige Braten wird tranchiert, auf den Sockel angerichtet und zuletzt die dritte Guirlande so angebracht und befestigt, dass sie gleichsam den Henkel zum Korb bildet. Zu berücksichtigen ist, dass der Braten erst kurz vor dem Servieren angerichtet werden darf. — Anstatt einen Korb zu imitieren, kann jede beliebige Figur hiezu gewählt werden, beispielsweise die Form eines Schiffes, eines Füllhorns und dergleichen. Der Braten kann auch auf eine Schüssel angerichtet und auf einen Sockel gestellt werden.

Anhang.

2222. Margarin (reinstes Kochfett)

wird aus Rindsfett erzeugt und eignet sich besser zum Ausbacken und kommt billiger wie Schweinfett, weil die Speisen dieses nicht so sehr an sich ziehen, wie anderes Fett, daher ist es jedem Haushalt bestens anzuempfehlen. Ebenso kann man Margarin anstatt Fett oder Butter zum Braten, Backen, Dünsten, Kochen, sowie auch zu Beefsteaks, Coteletten, Schnitzeln ꝛc. verwenden, nur nehme man immer $^1/_4$ Theil weniger, als von anderem Fett, da Margarin viel ausgiebiger ist. Um die Verwendung desselben zu verschiedenen Speisen zu zeigen, gebe ich in Folgendem eine Anzahl von Kochrecepten für Gerichte, bei welchen Margarin in Anwendung kommt, und hoffe damit mancher Hausfrau einen Dienst zu erweisen.

Nachdem es jedoch ganz wesentlich ist, nur ein reines, sorgfältiges Product von Margarin zu verwenden, kann ich aus eigener Erprobung das Fabricat der „**Wiener Fleischhauer-Compagnie**“ vorzüglich empfehlen. Margarin kann sich jedermann selbst bereiten. Herzfett und Lungenbratenfett vom Rinde werden fein geschnitten und zusammen gekocht, durch ein Sieb geseiht, kalt gestellt und dann verwendet.

2223. Einmach-Suppe (mit Margarin).

In 10 Deka heißes Margarin gibt man ungefähr 14 Deka Mehl, lässt es rösten und gießt es mit 2 Liter kalter Rindsuppe auf, verrührt diese gut, gibt