

geschnitten, mit einer guten Mayonnaise von rohen Dottern (siehe daselbst) vermenget, angerichtet und mit gekochten Artischockenböden garniert.

Schnecken-Salat. Gekochte, ausgelöste und nudelig geschnittene Schnecken vermischt man mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer und nach Belieben mit nudelig geschnittenen Sardellen, Bricken oder Alen und gehackten, hart gekochten Eiern. Man garniert den Salat mit Aspik und Kapern.

Feiner Frühlingsalat. Man rechnet für 1 Person $\frac{1}{2}$ Kalbshirn. Das Hirn wird gut gewässert und enthäutet und vorsichtig in kochend heißes Salzwasser mit einem Schöpflöffel gelegt. Man läßt es darin steif werden, hebt es wieder mit dem Löffel behutsam heraus, legt es in frisches Wasser und aus diesem in eine Mischung von Essig, Öl, Salz, weißen Pfeffer und fein gewiegter, grüner Petersilie. Indessen wäscht man mehrere schöne Stauden feinen Kopfsalates. Die äußeren, grünen Blätter schneidet man fein nudelig, die Herzchen schneidet man in Vierteln. Der nudelig geschnittene Salat wird mit Bertramesfig, Öl und Salz gut abgemacht und am Boden der Salatschüssel gelegt. Darauf gibt man das Hirn franzartig, garniert es mit hartgekochten Eiertiegeln und den mit Essig und Öl abgemachten Salatherzchen. In die freie Mitte gibt man eine gute Kräutermayonnaise (siehe daselbst) und ziert den Salat noch mit ausgelösten Krebschweischen oder Krabben und Sardellenstreifen und Kapern.

Feiner Gemüse-Salat. Hierzu verwendet man grüne Erbsen, grüne Bohnen, Karotten, kleine Linsen, kleine Prinzeßbohnen, Erdäpfeln und Artischockenböden, wenn möglich. Die Gemüse werden alle gekocht, Karotten und Erdäpfel sehr klein würfelig geschnitten in der Größe den Erbsen, ebenso die Bohnen, dann wird alles reichlich mit einer guten Mayonnaise von rohen Dottern vermenget, unter welche man auch etwas Senf und gewiegte grüne Petersilie geben kann. Nach Belieben gibt man auch kleine Würfel von gekochten roten Rüben darunter und nach Geschmack Selleriewürfel, doch viele lieben diesen Geschmack nicht. Klein geschnittene, gekochte Schwarzwurzeln können auch beigemengt werden.

Kompotes.

Gedünstete Äpfel. Man schält Taffet-, Maschanzker-, Reinette- oder andere Äpfel einer feinen Sorte, schneidet dann die größeren in Hälften oder Spalten, läßt die kleineren ganz und dressiert sie mit einem Chartreusmesser. Bei den Spalten und Hälften schneidet man das Kernhaus weg, bei den Ganzen durchbohrt man es mit einem Obstbohrer und Ausstecher. Man kocht nun zuerst den Zucker dicklich mit Citronen- oder Drangenschalen ein. Die Äpfel, welche gleich nach dem Schälen in ein mit Citronensaft gesäuertes Wasser gelegt wurden, werden sodann aus diesem genommen, in den gekochten Zucker nach und nach eingelegt und vorsichtig gedünstet. Die weich gewordenen, durchdünsteten Äpfel nimmt man mit einem kleinen, flachen, durchlochtem Schöpfel behutsam heraus und legt sie auf die Schüssel. Den Saft läßt man noch dicklicher einkochen, bevor man ihn über die Äpfel gießt. Man kann auch die Schalen von Maschanzkeräpfeln oder den Saft von Dunsmarillen oder Pfirsichen mit dem Zucker kochen. Die ganz gelassenen kleinen Äpfel werden nun in der Mitte mit einer Weichsel, Kirsche oder mit Ribiseln geziert und das Ganze allein oder mit anderem eingekochten Kompote geziert in einer Glasschüssel zur Tafel gegeben.

Gebratene Äpfel (Pommes au four). Gleich große Äpfel einer guten Sorte wischt man gut ab, sticht das Kernhaus heraus, füllt diese Lücke mit gestoßenem Zucker und legt die Äpfel in eine mit Butter bestrichene Pfanne, bestreut sie dann stark mit Zucker, stellt die Pfanne ins Rohr und läßt die Äpfel darin schön resch und braun braten. Inwendig müssen sie weich werden.

Gedünstete Birnen. Die Birnen werden geschält, halbiert, auch der Stengel, dann schneidet man das Kernhaus heraus, legt sie in mit Zitronensaft gesäuertes Wasser und dünstet sie dann mit Anis, etwas Zimmt und Zucker weich. Auf beiläufig 30 Birnen gibt man auch 1 Gewürznelke dazu.

Gebratene Birnen. Saftige, weiche Birnen (Butter- und Kaiserbirnen) werden geschält und halbiert, in heißes Rindschmalz gegeben, darin auf einer Seite gebraten, bis sie Farbe haben, dann gewendet und auf der zweiten Seite ebenfalls schön braun gebraten. Man gibt sie warm zu Tische; feinere, kleine Birnen, welche nicht so süß und weich sind, bestreut man beim Braten mit Zucker.

Kompote von frischen Erdbeeren. Schöne Erdbeeren richtet man auf einer Kompote-Schüssel pyramidenförmig an, dann streicht man kleinere durch ein Sieb, vermischt das Mark mit fein gestoßenem Zucker und stellt das Passierte auf Eis. Beim Anrichten und Auftragen wird das Passierte über die rohen, schönen Erdbeeren gegeben.

Kompote von frischen Himbeeren. Recht schöne Himbeeren werden ausgefucht und bei Seite gestellt. Von einer gleichen Menge weniger schöner Himbeeren wird der Saft ausgepreßt, mit Zucker süßig eingekocht und in eine Schale gegeben. Wenn die Sulze zu stocken beginnt, gibt man die bei Seite gestellten, schönen Himbeeren hinzu und stellt das Kompote bis zum Anrichten auf Eis.

Marillen- und Pfirsich-Kompote. Man schält und halbiert die Früchte, reibt sie mit Zitronensaft ein, damit sie weiß bleiben und kocht sie in dicklich gekochten Zucker nicht zu weich. Dem Zucker kann nach Geschmack Rum, weißer Wein oder Zitronenschale und Saft beigemengt werden.

Frisches Zwetschken-Kompote. Die Zwetschken werden entweder ganz gelassen und geschält oder nur halbiert und nicht geschält. Man dünstet sie mit Zucker, Wasser und einem Stäubchen Zimmt. Um sie leichter schälen zu können, lege man sie auf kurze Zeit in heißes Wasser, dann läßt sich die Haut leicht abziehen.

Kirschen- und Weichsel-Kompote. Die Früchte werden von den Stengeln gezupft und in gesponnenem Zucker langsam gedünstet.

Schwarzbeeren-Kompote. Die gut ausgesuchten Beeren werden mit etwas Wasser und Zucker gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt; der Saft wird dann so kurz eingekocht, daß er schwer vom Löffel tropft, die Beeren wieder damit vermengt und dann angerichtet.

Preiselbeeren-Kompote. Die Preiselbeeren werden mit gleichem Gewichte von gestoßenem Zucker in ihrem eigenen Saft, zugedeckt, gedünstet und erkalten gelassen, damit sie sich sulzen, ehe man sie anrichtet.

Stachelbeeren-Kompote. Die unreifen Stachelbeeren werden von den Stielen und Blüten befreit, dann in heißes Wasser gelegt und darin so lange gelassen, bis sie anfangen in die Höhe zu steigen, was einige Minuten dauert. Man nimmt sie dann mit einem durchlochtem Löffel heraus und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Indessen läßt man Zucker (25 dkg Zucker auf 1 l Beeren) mit wenig Wasser, Zitronenschale und Zimmt kochen, bis er dicklich wird, schüttet die Beeren hinein, schwenkt sie behutsam um und läßt sie verdeckt auf einer heißen Stelle, wo sie nicht kochen können, wenigstens $\frac{1}{2}$ Stunde langsam ziehen, nimmt sie dann heraus und läßt sie erkalten. Nach dem Anrichten bestreut man sie mit gestoßenem Zucker. Den

Saft kocht man noch mit einer frischen Zugabe von Zucker so lange ein, bis er rötlich und süßig wird, worauf man ihn über die angerichteten Stachelbeeren gießt.

Hollunder-Kompote. Die schwarzen, sehr reifen Beeren werden mit einer Gabel abgerebelt und mit Zucker, etwas Wasser und Limonienschalen weich gedünstet. Man kann auch Zimmt und Nelken hinzugeben, dies richtet sich ganz nach dem individuellen Geschmacke. Ferner gibt man zur Vermehrung des Kompotes in Butter geröstete, kleine Semmelwürfel oder 1 Löffel Stärkmehls hinzu. Letzteres sprudelt man mit kaltem Obers ab, ehe man es zum Hollunder mischt.

Brombeeren-Kompote. Man kocht Zucker und Wasser, ein Stückchen Zimmt und Citronenschale dicklich ein und gibt dann die Beeren hinein, welche nur einige Minuten kochen dürfen.

Johannisbeeren (Ribisel)-Kompote. Große abgezapfte Beeren werden mit gepönnem Zucker überkocht und erkalten gelassen. Indessen preßt man Saft von frischen Beeren aus, rührt ihn mit gestoßenem Zucker, bis dieser zergangen ist und mengt die erkalteten, gekochten Beeren bei. Hierauf stellt man sie auf Eis.

Rhabarber-Kompote. Im Frühjahr nimmt man die zarten, fingerdicken Blattstiele der frischtreibenden Pflanze und schneidet sie in halbfingerlange Stücke, schält sie wie Spargel und brüht sie mit kochendem Wasser ab. Vorher muß man sie abwägen und nimmt auf $\frac{1}{2}$ kg Rhabarber $12\frac{1}{2}$ dkg Zucker, also den 4. Teil ihres Gewichtes. Man seht nach 10 Minuten ab und verwendet das Wasser, welches abfließt, um den Zucker damit zu kochen, ehe man die Rhabarber dazu gibt und läßt sie nun recht weich kochen. Nur wenn die Stengeln schon anfangen stark faserig zu werden, passiert man das Kompote und läßt es nochmals auf dem Feuer dicker einkochen, sonst aber müssen die Stückchen ganz bleiben.

Melonen-Kompote. Eine schöne Zucker- oder Turkestaner-Melone wird geschält, in 2 Teile geteilt und, nachdem die Kerne und alles Weiche entfernt wurden, in schöne Spalten geschnitten. Indessen läßt man 20 dkg Zucker mit $\frac{3}{10}$ l Wasser und dem Saft einer ganzen Citrone kochen, gießt ihn dann, wenn er zu spinnen beginnt, über die in einem Weidlinge befindlichen Spalten und läßt alles so 1 Stunde stehen. Hierauf wird der Saft wieder abgegossen und nochmals aufgekocht. Inzwischen richtet man die Spalten zierlich an, gießt dann den überkühlten Saft über dieselben und stellt die Schüssel auf Eis, wobei man noch 1 Löffel Cognac darüber gießt. — Oder: Man öffnet auf der Stengelseite vorsichtig die Zuckermelone, entfernt die Kerne, höhlt das Innere so viel wie möglich aus und gießt ein halbes Glas stark gezuckerten Cognacs hinein. Man schließt die Melone wieder mit dem Stengel, verbindet sie fest und stellt sie einige Stunden auf Eis.

Ananas-Kompote. Mehrere kleine Ananasfrüchte schält man und schneidet das Fleisch in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben, dann diese wieder in je 2 Hälften. Indessen spinnst man Zucker, legt die Ananasscheiben hinein und läßt sie langsam 1 Stunde kochen. Dann nimmt man sie heraus, ordnet sie zierlich auf der Glaschüssel und läßt den Saft noch dicker einkochen, bevor man ihn über die Scheiben gießt.

Russisches Kompote. Einige Birnen, Apfel, Orangen und eine halbe Ananas werden geschält und geviertelt und dann in Scheiben geschnitten. Die Früchte werden lagenweise in eine Kompote-Schüssel geordnet, jede Lage mit feim gestoßenem Vanille-Zucker bestreut, sodann die Schüssel zugedeckt und 1 Stunde auf Eis gestellt. Vor dem Anrichten wird der Fruchtsaft in eine kleine irdene Schüssel abgegossen, mit Zucker und Cognac vermischt und über das Kompote gegeben.

Orangen-Kompote 1. Einige schöne Orangen werden geschält, in Scheiben geschnitten und die Kerne herausgenommen. Dann legt man die

Scheiben in eine Kompote-Schüssel, bestreut sie stark mit Zucker, begießt sie mit einem Büffel voll Orangenblüten-Wasser und einem halben Glas voll Rum.

2. Die Orangen werden kurz vor dem Gebrauche samt den Schalen mit einem scharfen Messer in dünne Schnitten geschnitten und die Kerne daraus entfernt. Man legt sie dann berg-, kranz- oder schneckenförmig auf eine Glasschüssel, bestreut sie dazwischen und obenauf stark mit fein gestoßenem Zucker und ziert sie mit eingefottenen Weichseln und Ribiseln. — Oder: Man schält die Orangen, teilt sie in Spalten und zieht ihnen möglichst genau das weiße Häutchen ab, dann dreht man sie in Staubzucker und richtet sie mit einer Gabel zierlich auf einer Glasschüssel an.

Apfelmandel. Reicht reife Äpfel werden geschält und, nachdem das Kernhaus entfernt, mit Zuckewasser so weich gekocht, bis sie sich mit dem Kochlöffel zerdrücken lassen. Man richtet sie sofort an, streicht sie gleich, bestreut sie stark mit gestoßenem Zucker und brennt diesen mit einem glühend gemachten Schmarzschäufel braun. Man kann auch Citronenschale und Rosinen mit den Äpfeln mitkochen oder Pomeranzengeruch beimengen.

Zwetschen-Pfeffer. Man kocht gedörnte Zwetschen sehr weich mit Wasser und Zucker, entkernt sie und wiegt sie fein auf. 1 Hand voll feiner Semmelbröseln auf 30 dkg Zwetschen werden mit Butter geröstet, die Zwetschen, sowie etwas Zucker und Zimmet dazugegeben und, mit der Zwetschenbrühe vergossen, noch weich verkocht.

Weichsel-Pfeffer. Wird aus gedörnten Weichseln wie „Zwetschen-Pfeffer“ gemacht.

Kompote von getrocknetem Obste. Gedörnte Zwetschen werden gewaschen oder über Nacht im Wasser liegen gelassen; dann gibt man sie in ein Geschirr, welches so groß ist, daß die benötigte Quantität es nur bis zur Hälfte füllt, gibt auch etwas Citronenschalen und Zucker dazu und füllt das Geschirr mit Wasser nicht ganz voll. Hierauf deckt man es zu und dämpft darin die Zwetschen nicht zu weich. Sie sollen ganz aufgelaufen sein. Nachdem sie herausgenommen wurden, läßt man den Saft, ehe man ihn über das Kompote gibt, kurz einkochen. Zur Verfeinerung kann man statt des Kernes eine abgezogene Mandel hineinstecken. Sehr gut ist auch das Kompote, wenn man die gedörnten Zwetschen bester Sorte über Nacht in Zuckewasser einweicht, des Morgens herausnimmt und nur das Zuckewasser dicklich einkochen läßt und dann über die ungekochten Zwetschen gießt.

Getrocknete Äpfel-Spalten werden ebenfalls über Nacht im Wasser eingeweicht und dann mit Wein, Wasser und Zucker sehr weich gekocht. Ebenso werden gedörnte und gedrückte Birnen und Kirschen bereitet. Zu Letzteren und zu Weichseln gibt man Citronen- oder Orangenschalen und Orangensaft dazu.

Triett (Trisenet). Gebächte Semmelschnitten oder Grazer Zwieback legt man in eine Schüssel, begießt sie mit gezuckertem Weine und läßt die Schnitten erweichen, dann streut man nach $\frac{1}{2}$ Stunde gestoßenen Zimmet darauf und gießt noch etwas Wein nach. Mit Himbeersaft statt Wein kann diese Speise auch bereitet werden. Man erweicht zuerst die Zwieback-schnitten mit wenig Zuckewasser und gießt erst vor dem Auftragen eingekochten Himbeersaft darüber. Will man ausgepreßten Saft von frischen Himbeeren verwenden, so kocht man diesen mit Wein und Zuckewasser vorher etwas auf. Ebenso bereitet man die Speise von Erdbeeren-saft. Man gibt Triett anstatt Kompote zu Braten.

Italienisches Kompote. 4—5 Äpfel und Quitten werden geschält und zu sehr feinen Würfeln geschnitten. Hat man keine frischen Quitten, so nehme man ein-

gekochte. Die Würfel werden in ein wenig Zuckerwasser weich gekocht, dann gibt man den Saft von 1 Orange und 1 Limonie hinzu und läßt dies noch einmal aufkochen. Hierauf nimmt man die weichgekochten Würfel heraus und läßt den Saft noch weiter kochen, bis er recht dick ist, dann läßt man ihn kalt gestellt, sulzen. Dieses wird am Tage vor dem Gebrauche bereitet. Am nächsten Tag türmt man die eingekochten Würfel auf einer Glaschüssel auf, gibt in der Mitte oben eine, aus blätterig geschnittenen Quittenkompote zusammengesetzte Rosette, und bestreut das Kompote mit der fein würfelig geschnittenen Saftulze und fein geriebenen Pistazien.

Kremonisches Kompote. Eingekochte Marillen, Pflaumen, kleine Birnen, grüne Mandeln, Melonen und Keineclaudes legt man in eine irdene Schüssel. Dann verkocht man $\frac{1}{2}$ l gesponnenen Zuckers mit einem halben Glas voll Essig, rührt, wenn die Flüssigkeit ziemlich kalt geworden, nach und nach ein halbes Glas voll guten Senfs dazu, und gießt das Ganze über die Früchte, läßt dann diese so 24 Stunden beizen und richtet hierauf das Kompote an.

Senf Früchte (Mostarda). Hierzu verwendet man die verschiedensten Früchte. Dieselben müssen reif, aber noch fest und klein sein. Man nimmt Pflaumen, Pfirsiche, Feigen, grüne Mandeln, kleine Birnen, kleine Apfel, ganz kleine, grüne Pomeranzen, Melonen und Kürbißspalten, Keineclaudes, schwarze Nüsse und kleine Citronenspalten. Die größeren Früchte, wie Pflaumen, Pfirsiche, Apfel und Birnen werden geschält und in Stücke geschnitten, die kleinen jedoch ganz gelassen, die schwarzen Nüsse werden wie bei „Dunstobst“ angegeben ist, gemacht, ebenso werden die Citronenspalten und Feigen im Dunste gekocht. Die anderen Früchte werden in Wasser überkocht und auf ein Sieb zum Auskühlen und Abtropfen gelegt. Die Früchte muß man alle zusammen vorher wiegen und das gleiche Gewicht Zucker mit etwas Wasser läutern lassen. Die abgetropften Früchte werden nun in den heißen Zucker gegeben, etwas überkocht und dann erkaltet und mit Papier bedeckt über Nacht an einem kühlen Orte stehen gelassen. Durch 3 Tage hindurch läßt man täglich einmal die Früchte mit dem Zucker aufkochen und dann wieder erkalten. Am letzten Tag mengt man auf 1 kg Früchte 14 dkg braunes Senfmehl unter einem Teile des heißen Zuckers und verrührt nun alles gut zusammen. Man mischt dann noch die schwarzen Nüsse, Citronenspalten und Dunstfeigen bei und füllt die ganze Masse mit dem Senfzucker in kleine Holzfäßchen oder Gläser, welche man schließt und gut verbindet.

Schwarze Heidelbeeren. Man sucht reife Schwarzbeeren gut aus, dünstet sie mit etwas Zucker nicht zu weich und füllt sie noch warm in Flaschen. Wenn sie erkaltet sind, verkorkt und verbindet man sie und stellt sie in Sand. Zu einfachen Mehlspeisen, wie Griesnudeln, Schmarren und Knödeln werden sie statt Kompote gegeben. Getrocknete werden mit rotem Weine gekocht, wenn man sie als Kompote geben will.

Kastanien-Kompote. Man befreit $\frac{1}{2}$ kg Kastanien von ihrer braunen Schale und kocht sie in Wasser mit etwas Zucker und Vanille oder Anis und zieht nachher ihre innere Haut ab. Indessen kocht man 20 dkg Zucker mit Wasser und dem Saft einer Orange bis der Zucker spinnet, gibt die abgezogenen Kastanien hinein und läßt sie darin noch 5—10 Minuten kochen, worauf sie herausgefäßt und in die Kompoteschüssel gelegt werden. Den Zucker läßt man noch dicklicher einkochen und gießt ihn, wieder erkaltet, über die Kastanien. Nach Belieben ziert man diese mit Apfel- oder Quitten-Gelée und Pistazien.

Süßer Salat oder Kompote von gelben Rüben. Die feinen Karotten werden gut abgeschabt und so fein und klein nudelig geschnitten, daß sie aussehen wie Orangenschalenmudeln. Man überkocht sie etwas in Wasser und gibt sie dann zu gesponnenem Zucker, in welchem man sie sehr lange kochen

läßt, bis sie ganz durchsichtig werden. Man fügt auch etwas Citronen- und Orangenschalen zum Schluß dazu. Auf zirka 20 kleine Karotten nimmt man von $\frac{1}{2}$ Citrone und 1 ganze Orange die fein geschnittene Schale. Man richtet sie dann an und träufelt von 8—10 Orangen den Saft darauf. Es soll ganz so aussehen, als wären es nur Orangenschalen.

Kandiirtes Obst als Kompote. Kandiirtes Steinobst, wie Kirschen, Zwetschken u. entfernt man und setzt das Obst in einer kleinen Kasserolle mit kaltem Wasser zu und läßt es nur einmal aufkochen, auskühlen und richtet an. Ist vorzüglich. Jede Gattung des kandiirten Obstes kann so verwendet werden.

Kompote von ungekochten Früchten. Geklärtter Zucker wird zu Sirup dick eingekocht und noch heiß über frische Früchte, welche in einer Porzellan-schüssel hergerichtet sind, gegossen. Man läßt sie zur Entwicklung des Saftes 24 Stunden stehen. Wenn mehrere Gattungen gleichzeitig zu haben sind, so mische man die Früchte, wie: Beeren, Pröbßlinge, Kirschen, Pfirsiche, Melonenstückchen, Pflaumen, Aprikosen, Feigen.

Kompote mit Champagner. Feine Sorten von Birnen oder Äpfeln werden in Spalten geschnitten und mit Zucker gedünstet. Den erkalteten Saft mischt man mit Zuckersaft von eingesottenen Ananas und mit sehr kaltem Champagner. Die gedünsteten Früchte werden zierlich angerichtet, andere eingesottene Früchte und Ananasstückchen dazu gegeben und mit dem Saft über-gossen.

Erdbeer-Kaltschale. Aus 1 l Walderdbeeren sucht man die schönsten mit einer Nadel heraus, beiläufig ein Drittel, und stellt sie mit Zucker bestreut auf Eis. Die übrigen Erdbeeren streiche man durch ein feines Haarsieb in einen Weidling, vermische das durchstrichene Mus mit 40 dkg fein gestoßenem Zucker, etwas Citronensaft und $\frac{1}{2}$ l leichten, guten Weißweines, füge die ausgesuchten Erdbeeren hinzu und lasse das Ganze auf Eis erkalten. Man serviert es in einer Glascassette oder kleinen Bechern mit Biskuits.

Himbeer-Kaltschale wird ebenso bereitet wie die Erdbeer-Kaltschale.

Pfirsich-Kaltschale. 6—8 Pfirsiche werden geschält und in feine Scheiben geschnitten, dicht mit Zucker bestreut. 6 Pfirsiche werden geschält und durchpassiert. 40 dkg Zucker werden in $\frac{1}{2}$ l Wasser aufgelöst, $\frac{3}{4}$ l Weißwein, der Saft von 1 Citrone dazugegeben und mit dem Passierten gut ver-rührt. Zum Schluß gibt man die gezuckerten Pfirsichscheiben dazu und stellt alles auf das Eis.

Aprikosen-Kaltschale wird ebenso bereitet.

Eierspeisen.

Weich gesottene Eier (Zunk-Eier). Man wäscht die frischen Eier mit Salz und Wasser sehr rein ab, legt sie in lauwarmes Wasser ein und läßt sie so lange am Feuer, bis das Wasser 2—3 mal aufgekocht hat, worauf man ein Ei herausnimmt; wenn es so heiß ist, daß man es kaum in der Hand halten kann und schnell trocken wird, so sind sie alle genug gekocht und müssen schnell mit einem Schöpflöffel aus dem Wasser genommen werden. Man trägt sie dann zwischen