Compote, Marmeladen.

Aepfel-Marmelade.

Reinetteäpfel schält und schneidet man in Stücke, gibt sie in siedendes Wasser, dem man etwas Citronensaft und Sacharin beigegeben hat, lässt sie recht weich kochen und passirt die Aepfel solange sie noch warm sind, wonach sie verwendet werden.

Corneliuskirschen.

Corneliuskirschen oder Dirndelbeeren werden gewaschen und mit Sacharin im eigenen Safte gedünstet und zu Compot verwendet.

Corneliuskirschen-Marmelade.

Die Corneliuskirschen oder Dirndeln werden rein gewaschen und dann mit Wasser recht weich gekocht. Nachdem sie passirt sind, lässt man sie noch einmal mit Sacharin am Herd etwas einkochen; bevor man das Mark in die Gläser füllt, gibt man ganz wenig Salycilpulver dazu, verbindet dieselben mit Pergamentpapier und stellt sie dann in Dunst.

Dunstobst.

Man kann jede Obstgattung, welche Zuckerkranken gestattet ist, auf folgende Art bereiten und aufbewahren: Das Obst muss zuerst sehr gut und rein gewaschen werden, dann gibt man es in Gläser und giesst dieselben mit gutem Trink-

wasser, dem man Sacharin und ganz wenig Salycilpulver beigegeben hat, bis zum Rande voll, verbindet die Gläser mit Pergamentpapier und siedet sie im Dunst, wobei jedoch genau zu beobachten ist, dass das Obst, ein oder das andere, z. B. Dirndeln, Zwetschken, nicht zu lange kocht, sonst springen die Früchte auf.

Erdbeeren.

Die Beeren überkocht man mit Sacharin im eigenen Saft, lässt sie kalt werden und verwendet sie zu Mehlspeisen.

Fruchtsaft.

Von Erdbeeren, Ribiseln und Weichseln wird auf folgende Art ein Saft bereitet, der ausgezeichnet zu Mehlspeisen und kalten Sulzen verwendet wird und den man das ganze Jahr aufbewahren kann. Die Früchte werden gut gewaschen, in Gläser gefüllt, dieselben fest verkorkt und eine 1/2 Stunde in Dunst gekocht. Nachdem sie ganz ausgekühlt sind, werden sie verpecht oder versiegelt. Vor dem Gebrauch des Saftes wird derselbe passirt und etwas Sacharin beigegeben.

Gebratene Aepfel.

Gewaschenen Reinetteäpfeln sticht man das Kernhaus aus, stellt sie in eine Casserole, gibt in jeden Apfel ein bischen Sacharin, etwas zerlassene Butter darüber, ein wenig Wasser dazu, bratet sie, bis sie unten schön braun sind und gibt sie warm, mit der unteren gebräunten Seite nach oben gekehrt, auf die Compotschüssel.

Gedünstete Aepfeln.

Die Reinetteäpfeln werden geschält, in die Hälfte geschnitten und mit Wasser und Sacharin gedünstet bis sie weich sind.

Gesulzte Aepfel.

Die Reinetteäpfel, denen man das Kerngehäuse aussticht, dünstet man mit Wasser und Sacharin, worauf man sie in einer Schüssel auskühlen lässt. Zu dem Safte gibt man aufgelöste Hausenblase und so viel Ribiselsaft, dass es eine schöne rothe Farbe bekommt, seiht dies durch eine Serviette, gibt es kalt zu den Aepfeln, und lässt sie in Wasser gestellt sulzen.

Hagebutten.

Die Hagebutten werden halbirt, dann nimmt man die Kerne und das Rauhe heraus und kocht sie mit Wasser und Sacharin bis sie weich sind. Erkaltet, ziert man sie mit Pistazien und Citronenschalen und servirt sie zu Wildpret.

Himbeeren.

Dieselben werden wie die Erdbeeren zubereitet.

Johannisbeeren.

Grosse abgezupfte Beeren überkocht man mit Sacharin im eigenen Safte, lässt sie kalt werden und verwendet sie als Compot oder zu Mehlspeisen.

Mispel-Marmelade.

Von den Mispeln zieht man die Haut ab, und da sie roh passirt werden, ist es gut, recht weiche zu nehmen. Das Mark verrührt man recht gut mit etwas Sacharin und ganz wenig Salycilpulver, füllt es in Gläser und siedet es eine 1/2 Stunde im Dunst.

Pfirsiche.

Die Pfirsiche werden geschält und halbirt, dann reibt man sie mit Citronensaft an, damit sie schön weiss bleiben, und dünstet sie mit Wasser und Sacharin, zu dem man auch Citronensaft und Schalen geben kann.

Passirte Aepfel.

Die Reinetteäpfel werden geschält, in mehrere Stücke geschnitten, mit Wasser und Sacharin gedünstet, bis sie recht weich sind, und dann durch ein Haarsieb passirt.

Pfirsich-Marmelade.

Die Pfirsiche werden gut gewaschen, auseinandergeschnitten, der Kern herausgenommen, und mit Citronensaft und etwas Sacharin weich gekocht, um sie passiren zu können. Dem Mark gibt man wieder etwas Salycilpulver bei, füllt es in Gläser und kocht es im Dunst.

Pflaumen-Marmelade.

Die Pflaumen werden mit einem Silbermesser geschält, der Kern herausgenommen und mit Citronensaft und Sacharin weich gekocht. Nachdem man sie dann warm passirt hat, wird etwas Salycilpulver beigemischt, das Ganze in Gläser gefüllt und in Dunst gekocht.

Preiselbeeren.

Die Beeren werden gewaschen und ungefähr 1 Stunde im eigenen Safte gekocht. Ganz ausgekühlt, werden sie zu Wildpret oder Kalbfleisch servirt, oder man kann sie auch zu Omeletten etc. verwenden.

Preiselbeeren-Marmelade.

Nachdem die Preiselbeeren gut gewaschen wurden, lässt man sie am Herd mit etwas Wasser und Sacharin eine 1/4 Stunde gut kochen. Nachdem sie überkühlt sind, mischt man ganz wenig Salycilpulver dazu, füllt sie in Gläser und kocht die Marmelade dann noch eine 1/4 Stunde im Dunst.

Quitten.

Die Quittenäpfeln werden gewaschen, gut abgewischt, geschält und zu Spalten geschnitten. Die Schalen kocht man mit Wasser, welches man durch ein Sieb schüttet, damit der Saft schönere Farbe bekommt. Die Spalten überkocht man früher, damit das Bittere wegkommt und dann erst in den Saft mit Sacharin. Quitten müssen ungefähr 2 Stunden kochen.

Quitten-Marmelade.

Die Quittenäpfel wischt man mit einem Tuch recht gut ab, schneidet sie in kleine Stücke und kocht sie mit Wasser, Citronensaft und Sacharin recht weich. Nachdem man sie, solange sie noch warm sind, durchpassirt hat, füllt man das Mark in Gläser, gibt etwas Salycilpulver dazu und kocht die Marmelade noch eine 1/4 Stunde im Dunst.

Weichseln.

Die Weichseln werden von den Stengeln abgezupft, gewaschen und dann im eigenen Saft mit Sacharin gedünstet. Ausgekühlt, werden sie als Compot servirt.

Weichsel-Marmelade.

Recht schöne, reife Weichseln passirt man und kocht sie dann am Herd mit Sacharin eine 1/2 Stunde; nachdem das Mark ziemlich ausgekühlt, mischt man etwas Salycilpulver dazu, füllt es in Gläser und stellt dieselben in Dunst.