

484. Gedörrte Zwetschen.

50 dkg Zwetschen	K 0.30
Zubehör	„ 0.02
	<u>K 0.32</u>

Die Zwetschen werden gewaschen, 8 bis 12 Stunden in 1½ l Wasser eingeweicht, dann mit dem Einweichwasser unter Beigabe von Zimtrinden und Zitronenschalen aufgesotten und in die Kiste gestellt. Sind die Zwetschen nicht süß genug, so gibt man vor dem Anrichten etwas Zucker dazu. Der Saft kann mit einem Teelöffel Stärkemehl, das in kaltem Wasser aufzulösen ist, gebunden werden.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

485. Gedörrte Äpfelspalten.

20 dkg Äpfelspalten	K 0.12
5 dkg Zucker	„ 0.04
Zubehör	„ 0.02
	<u>K 0.18</u>

Die Äpfelspalten werden wie in Nr. 484 eingeweicht, vorgekocht und in die Kiste gestellt. Kurz vor dem Anrichten gibt man den Zucker dazu. Sehr schmackhaft ist auch ein Gemisch aus zu gleichen Teilen genommenen Zwetschen und Äpfelspalten.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

486. Gedünstete Äpfel.*

1.50 kg Apfel	K 0.45
5 dkg Zucker	„ 0.04
Zubehör	„ 0.03
	<u>K 0.52</u>

½ l Wasser wird mit dem Zucker zu Sirup gekocht. In diesen legt man die geschälten, halbierten, vom Kernhaus befreiten Apfel der Reihe nach unter Zugabe von etwas Zimt, Zitronenschalen, Nelken und einem Kaffeelöffel Zitronensaft ein und läßt sie zugedeckt 20 Minuten auf dem Herde dünsten.

487. Gedünstete Birnen.*

1 kg Birnen	K 0.60
5 dkg Zucker	„ 0.04
Zubehör	„ 0.03
	<u>K 0.67</u>

Die Bereitung ist dieselbe wie bei gedünsteten Äpfeln Nr. 486.

488. Gedünstete Heidel-, Schwarz- oder Blaubeeren.*

1.25 kg Schwarzbeeren	K 0.38
8 dkg Zucker	„ 0.06
	<u>K 0.44</u>

Die Beeren werden im eigenen Saft gedünstet und, wenn sie erkaltet sind, mit dem gestoßenen Zucker gemischt.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

489. Gedünstete unreife Stachelbeeren.*

1·25 kg Stachelbeeren	K 0.38
20 dkg Zucker	„ 0.16
	<hr/> K 0.54

Die harten Stachelbeeren befreit man von den Stielen und Blütenresten und läßt sie in dem aus $\frac{1}{4}$ l Wasser und dem Zucker bereiteten Sirup eine gute $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, ohne sie zu kochen. Die Beeren müssen weich und glasig sein, dürfen aber nicht zerfallen.

490. Gedünstete Kirschen.*

1 kg Kirschen	K 0.80
5 dkg Zucker	„ 0.04
	<hr/> K 0.84

In dem aus $\frac{3}{8}$ l Wasser und dem Zucker bereiteten Sirup dünstet man die Kirschen zugedeckt 10 Minuten.

491. Gedünstete Zwetschen.*

1·25 kg Zwetschen . . .	K 0.38
6 dkg Zucker	„ 0.05
Zubehör	„ 0.02
	<hr/> K 0.45

Man bereitet sie nach Nr. 490, kann sie aber auch entkernen und dann erst dünsten.

492. Rhabarber.*

1·25 kg Rhabarber . .	K 0.63
22 dkg Zucker	„ 0.18
	<hr/> K 0.81

Den in gleichmäßige Stücke geschnittenen Rhabarber stellt man mit $\frac{1}{2}$ l Wasser und Zucker auf das Feuer. Da Rhabarber sehr schnell weich ist, darf er nur kurze Zeit fieden. Zu lange gesottener Rhabarber zerfällt und sieht nicht appetitlich aus.

493. Gedünsteter Kürbis.*

1·50 kg Kürbis	K 0.45
8 dkg Zucker	„ 0.06
Zubehör	„ 0.07
	<hr/> K 0.58

Man schält den Kürbis, entfernt die Kerne, schneidet ihn in kleine, gleichmäßige Stücke und läßt diese über Nacht in leichtem Essigwasser liegen. Am nächsten Tag siedet man Zucker, Zitronensaft, Ingwer, Zitronenschalen und $\frac{3}{8}$ l Wasser 10 Minuten, nimmt die Kürbisstücke aus dem Essigwasser und gibt sie nach und nach hinein. Sobald sie weich und glasig sind, werden sie herausgenommen und hübsch angerichtet. Die Brühe kocht man ein, entfernt den Ingwer, schüttet sie über den Kürbis und gibt ihn kalt zu Tisch.

494. Apfelmus.*

Die Äpfel werden wie in Nr. 486 vorbereitet und gedünstet. Kurz vor dem Anrichten treibt man sie durch ein Sieb, fügt einen

1 Krone (K) = 1·05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0·85 Mark. 1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

1.50 kg Apfel	K 0.45
5 dkg Zucker	K 0.04
	<hr/> K 0.49

Eßlöffel Zitronensaft bei und gibt das Mus warm oder kalt zu Tisch. Weniger fein, aber ausgiebiger bereitet man es, indem man die ungeschälten, gewaschenen Früchte ganz oder geteilt mit wenig Wasser, etwas Zitronenschale und Zimtrinde siedet, dann durch ein Sieb streicht und nach Belieben zuckert.

495. Rhabarbermus.*

1.50 kg Rhabarber	K 0.75
20 dkg Zucker	" 0.16
	<hr/> K 0.91

Der gewaschene, geschnittene Rhabarber wird in $\frac{1}{8}$ l Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen und das Mus zuletzt

mit Zucker vermengt.

496. Orangen (Apfelsinen) mit Äpfeln.*

1 kg Apfel	K 0.30
6 Orangen	" 0.36
3 dkg Zucker	" 0.05
	<hr/> K 0.71

Die geschälten Apfel werden feineblättrig geschnitten, die gleichfalls geschälten, von den Kernen und Häuten befreiten Orangenschnitze in der Mitte geteilt und

mit dem gestoßenen Zucker und den Äpfeln in eine Porzellanschüssel so eingeschichtet, daß der Saft gut durchziehen kann.

497. Erdbeeren mit Milch und Zucker.*

1 kg Erdbeeren	K 1.00
6 dkg Zucker	" 0.05
$\frac{1}{2}$ l Vollmilch	" 0.12
	<hr/> K 1.17

Gute reife Erdbeeren bestreut man mit Zucker und reicht sie zu kalter Milch.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.
1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.