

VIII. Kapitel.

Compots, Fruchtssäfte und Gelees.

1. Apfelcompot.

20 dg Zucker werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und dem Saft einer halben Citrone in einer Casserole aufgekocht, 6—8 schöne Äpfel, am besten Borsdorfer (Waschanzger) werden geschält, halbiert, vom Kerngehäuse befreit und nebeneinander, so viel als Platz haben, die flache Seite nach oben, in die Casserole gelegt und langsam kochen gelassen, bis sie so weich sind, daß man sie mit einem Strohhalm durchstechen kann. Dann nimmt man sie heraus, gibt die andern hinein u. s. f., so lange man Äpfel hat. Dieselben werden dann in der Compotschale aufgeschichtet und mit dem eingekochten Saft übergossen.

2. Compot von ganzen Äpfeln.

25 Stück Borsdorfer oder andere nicht zu große Äpfel werden geschält, das Kerngehäuse herausgebohrt und in 10 dg Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser langsam weich gekocht, herausgenommen und dann mit dem eingekochten Saft übergossen. Die Äpfel füllt man vorher an Stelle des Kerngehäuses mit Johannisbeergelee.

3. Äpfel in der Schale.

Ganze, ungeschälte Äpfel werden gut abgewischt, dann entfernt man die Blume, schneide oben einen kleinen Deckel ab und bohrt das Kerngehäuse heraus. Dieses Loch wird dann mit einer kleinen Messerspitze frischer Butter und 1 Theelöffel Zucker gefüllt, mit dem abgeschnittenen Deckelchen wieder geschlossen und in einer Casserole zugedeckt dämpfen gelassen.

5. Apfelkraut.

Daselbe wird in der nachstehend beschriebenen Weise besonders in der Schweiz und am Rhein zubereitet. Gewöhnlich nimmt man süße Äpfel, thut dieselben, ganz wie sie sind, in einen, am besten kupfernen Kessel, in welchem jedoch circa 3 Finger hoch Wasser sein muß, da die Äpfel sonst anbrennen, und kocht sie, bis sie ganz weich sind. Dann werden die Äpfel recht gut ausgepreßt und der Saft wieder so lange gekocht, bis er etwas dicklich geworden ist und eine dunkle Farbe angenommen hat. Dann wird es an einem trockenen und kühlen Orte aufbewahrt, wo es sich jahrelang hält.

5. Apfelmus.

1 kg weiche Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten, von dem Kerngehäuse befreit und in wenig Wasser recht weich zerfocht, durch ein Sieb gestrichen und mit 20 dg Zucker vermengt. Man kann das Mus beim Servieren mit in heißem Wasser aufgeschwellten Rosinen garnieren.

6. Apfelmarmelade.

1 kg Äpfel werden, wie beim Mus beschrieben, gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit 20 dg Zucker, 10 dg aufgequellten Weinbeeren und 3 Eidotter vermengt. Man kann sie dann auch mit dem zu Schnee geschlagenem Weißer, das man mit grob gestoßenem Zucker überstreut, auf das Mus legt und im Ofen trocknen läßt, servieren.

7. Birnencompot.

4 kg Birnen werden geschält, halbiert, vom Kerngehäuse befreit und gleich in frisches Wasser gelegt. Dann läßt man sie mit Wasser, welches die Birnen gerade bedecken muß, 20 dg Zucker und dem Saft $\frac{1}{2}$ Citrone weich kochen, nimmt sie heraus, läßt den Saft noch einkochen und gießt ihn dann über die Birnen. Als Beigabe zu Mehlspeisen, Klößen u. kann man dieses Compot auch warm servieren, jedoch läßt man in diesem Falle die Sauce nicht so sehr einkochen.

8. Brombeeren.

Die Brombeeren sind im reifen Zustande von süßem oder säuerlichem Geschmack und sehr feinem Aroma. Als Saft verwendet, leistet die Brombeere den Winter hiedurch zu verschiedenen Wehl Speisen gute Dienste. In neuester Zeit haben hervorragende Aerzte von überraschenden Erfolgen der Brombeerenkur bei Bandwurm berichtet. In Lappland, wo thatsächlich der Bandwurm gar nie vorkommt, spielt die Brombeere als Ernährungsmittel eine wichtige Rolle.

9. Brombeerjaft.

Nachdem 3 Liter rohe Brombeeren ausgepreßt sind, läßt man den Saft durch 8 Tage gähren und kocht ihn mit 1 kg Zucker und 1 Theelöffel Citronensaft so lange auf, bis sich nichts mehr abschäumen läßt und füllt ihn nach 1 Stunde in Flaschen, die man mit guten Korken verschließt und gut versiegelt.

10. Compote von Brombeeren.

1 kg Brombeeren, welche sehr reif und ausgewachsen sein müssen, werden verlesen, gewaschen und zum Ablausen auf ein Sieb geschüttet. Nun taucht man Zucker in Wasser, kocht ihn auf, schüttet dann die Brombeeren mit der dünn abgeschälten Schale einer Citrone hinein und läßt sie einigemal kochend überwallen. Wenn das sehr wohl-schmeckende Compot hierauf erkaltet ist, richtet man es in einer Compot-schale an und garniert es mit Bisquit.

11. Brombeeren, eingemachte.

Wenn dieselben ordentlich abgewaschen und ganz schwarz sind, eignen sie sich vortrefflich zum Einmachen. Man rechnet auf 1 kg Beeren 1 kg Zucker, klärt denselben und kocht ihn bis zum zweiten Grade ein, schüttet danach die sauber verlesenen, gut abgewaschenen Brombeeren hinzu und läßt sie schnell aufkochen, schüttet sie dann gleich auf den Durchschlag, gießt den abgelaufenen Saft in den Kessel zurück und läßt ihn einkochen, wobei man von Zeit zu Zeit den noch von den Beeren abtropfenden Saft zu dem kochenden gießt. Hierauf

läßt man die Brombeeren in eine Terrine gleiten, gibt den Saft kochend darüber hin und stellt sie fort. Tags darauf wird der Saft abgegossen, stark eingekocht und wieder über die Beeren gegossen, dies Verfahren wiederholt man nach 48 Stunden nochmals, nur mit dem Unterschiede, daß der Zuckersyrup jetzt stark eingekocht wird. Nachdem er danach über die Beeren gegossen ist, schwenkt man sie herum, läßt sie nun abkühlen und füllt sie in Gläser, wonach sie mit einem in Citronensaft getränkten Papiere bedeckt und mit Pergamentpapier fest überbunden werden.

12. Erdbeerencompot.

Man läßt $\frac{1}{4}$ kg Zucker mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser kochen, bis er „spinnt“, d. h. Fäden zieht, und gibt dann 1 Liter schöne Wald-erdbeeren hinein, läßt sie einmal darin aufwallen und nimmt sie dann vom Feuer.

13. Erdbeeren, einzumachen.

Man läßt $\frac{3}{4}$ kg Zucker zu einem dünnen Syrup einkochen, auskühlen und legt dann 1 kg schöne, reife Erdbeeren hinein, welche man einen ganzen Tag darin läßt, darauf den Zucker abgießt, ihn ein wenig kochen läßt und heiß wieder auf die Früchte gießt. Den nächsten Tag gibt man dieselben auf ein Sieb, läßt sie abtropfen, den Zucker jetzt dick einkochen, gibt ihn zu den Erdbeeren, läßt diese nochmals aufkochen und füllt sie dann in Gläser. Nach 3 Tagen läßt man sie abermals aufkochen, füllt sie wieder in die Gläser, welche man jetzt gut mit Pergamentpapier verbindet und aufhebt.

14. Erdbeer-saft.

Man nimmt so viele Gewichtstheile Zucker als Erdbeeren, vermengt dieselben gut, läßt sie einen Tag stehen und schüttet sie in ein Tuch, welches man zusammengebunden über eine Schüssel hängt, in welche der Saft hineinfließt. Diesen füllt man dann in Flaschen, welche gut gefüllt und verkorkt sein müssen und hebt sie auf, am besten im Keller. Den im Tuch zurückgebliebenen Rest kann man dick einkochen und ebenfalls aufheben.

15. Erdbeeren, einzulegen.

Man gibt Erdbeeren und Staubzucker, beides dem Gewichte nach gleichviel in ein Sieb, welches man auf eine Schüssel stellt, in welche der Saft abtropft, welchen man so oft über die Beeren gießt, bis der Zucker zergangen ist. Die Beeren dürfen jedoch nicht geschüttelt werden. Dann füllt man sie in Gläser, verbindet sie gut und hebt sie auf.

16. Hagebutten-Hainbutten (Hetschepetsch).

Dieselben werden zu manchen Küchenzubereitungen gebraucht. Einen kühlenden Trank bereitet man, wenn man 2 Hände voll von denselben mit 2 Liter kochendem Wasser 2 Stunden lang ziehen läßt, die Flüssigkeit abläßt, den Saft einer halben Citrone hinzufügt und mit Zucker verlüßt.

Folgender Trank wird als gelind zusammenziehendes Mittel bei Blutflüssen und Durchfällen empfohlen, soll auch den Abgang von Urin, Sand und Gries befördern, ja selbst zur Auflösung der Steine wirken. Die im Herbst gesammelten Hagebutten werden, ohne sie zu öffnen und zu reinigen, auf dem Ofen getrocknet, im Mörser fein gestoßen, durchgeseiht, das Mehl in einer Büchse aufbewahrt und zum Gebrauche davon 1—2 Kaffeelöffel in 1 Liter Wasser abgekocht. Soll fast wie Mehlsuppe schmecken.

Die gerösteten Kerne der Hagebutten geben, mit siedendem Wasser aufgegoßen, ein kaffeeähnliches Getränk.

17. Hagebutten, eingekocht.

1 kg frisch gepflückte Hagebutten werden von den Stacheln befreit, die Blüthentöpfe abgeschnitten, die Samenkörner mit einem kleinen Messer herausgenommen und dann in Wasser weich kochen gelassen. Dann löst man 60 dg Zucker in etwas Hagebuttenwasser auf, läßt ihn solange kochen, bis er sich spinnt und thut 3 Eßlöffel voll Citronensaft dazu. Nun läßt man die Hagebutten so lange in Zucker kochen, bis sie ein wenig einschrumpfen, nimmt sie heraus, läßt den

Saft noch etwas einkochen und gießt ihn dann über die Hagebutten. Dann läßt man sie 1—2 Tage stehen und füllt sie hierauf in die Gläser.

18. Hagebuttenmus.

Man schneidet die Hagebutten der Länge nach auseinander, reinigt dieselben recht gut von den Kernen und läßt sie in siedendem Wasser einigemal aufkochen, dann werden sie abgeseiht. Dann wird dem Gewichte nach soviel Zucker als Hagebutten gekocht, bis er sich spinnet, dazu kommen auf je $\frac{1}{2}$ kg Zucker der Saft einer halben Citrone. Dann kommen die Hagebutten hinein, werden ganz weich gekocht herausgenommen und in Gläser gegeben. Der Zuckersaft wird noch weiter einkochen und dann auskühlen gelassen und über die Hagebutten gegossen. Hierauf bindet man die Gläser luftdicht zu und hebt sie an einem kühlen Orte auf. Wenn nach einiger Zeit der Saft dünner geworden ist, kann man ihn abgießen, wieder einkochen und in die Gläser zurückgießen.

19. Heidelbeercompot.

$\frac{1}{4}$ kg Zucker wird mit etwas Wasser zu Syrup gekocht, dann werden 1 kg gut verlesene und gewaschene Heidelbeeren hineingegeben, vorsichtig umgerührt und etwas weich kochen, jedoch nicht zerfochen gelassen, dann herausgenommen. Dann lasse man den Zucker weiter einkochen und gieße ihn dann über die Beeren.

20. Heidelbeeren aufzubewahren.

Reife Heidelbeeren werden ohne Zucker ziemlich dick eingekocht, dann erkalten gelassen. Hierauf füllt man sie in Flaschen, läßt den Hals von oben herab circa 5 cm leer und läßt sie 4—6 Tage stehen. Dann gießt man die Flaschen mit frischem Wasser voll und hebt sie an einem kühlen Orte auf. Nach längerer Zeit wird sich darauf ein Schimmelhäutchen bilden, das die Beeren jedoch vor dem Verderben schützt. Vor dem Gebrauche gießt man das oben stehende Wasser ab und setzt den Beeren nach Bedarf Wasser zu. So aufbewahrte Heidelbeeren halten sich sehr lange.

21. Himbeercompot.

Zu $\frac{1}{2}$ kg schöne Himbeeren nimmt man $\frac{1}{4}$ kg Zucker und verfährt im Uebrigen wie bei dem „Erdbeercompot“.

22. Himbeerjaft.

Man zerdrückt die Himbeeren in einer Schüssel und läßt sie 6 Tage stehen, wobei sie jeden Tag umgerührt werden. Dann preßt man dieselben gut durch ein Tuch und füllt den Saft in breite Flaschen oder Töpfe, gießt je 1 Böffel Spiritus auf die Oberfläche des Saftes und läßt denselben dann 8 Tage ruhig stehen und gähren. Dann gießt man denselben vorsichtig von dem Bodensatz ab, filtriert ihn nochmals durch ein dichtes Tuch und läßt ihn mit dem gleichen Gewichtstheile Zucker kochen, füllt ihn dann in gut gereinigte Flaschen, verkorkt und versiegelt dieselben und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

23. Johannisbeercompot.

$\frac{1}{2}$ kg reife, abgebeerte Johannisbeeren werden mit $\frac{1}{4}$ kg Staubzucker, welcher je zwischen eine Lage Beeren dazwischengestreut wird, auf das Feuer gegeben und behutsam mit dem Löffel gewendet, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann nimmt man die Beeren heraus, läßt den Zucker noch etwas einkochen und gießt ihn dann über die Beeren.

24. Johannisbeerengelee.

Soviel Zucker dem Gewichte nach, als gut gereinigte Johannisbeeren wird mit Wasser (auf je $\frac{1}{2}$ kg Zucker rechnet man $\frac{1}{4}$ Liter Wasser) eingekocht, bis sich derselbe „spinnt“, d. h. Fäden zieht. Dann schüttet man die Beeren hinein und läßt sie kochen, bis sie der Zuckersaft von selbst bedeckt und überzulaufen droht. Dann nimmt man ihn vom Feuer, filtriert ihn durch ein dichtes Tuch und füllt das abgenommene Gelee in Flaschen. Der im Tuch zurückgebliebene Rest läßt sich als Compot verwenden.

25. Kastaniencompot.

1 kg Kastanien werden geschält, dann in Wasser halbweich gekocht, daß sie sich von der inneren Haut abschälen lassen, gebe

jedoch acht, daß sie ganz bleiben. Dann legt man dieselben in $\frac{1}{2}$ kg mit Wasser aufgekochtem Zucker und läßt sie darin vollends weich kochen.

26. Kirjchencompot.

20 dg in Wasser getauchter Zucker und 1 kg schöne, aus-
gefernte Kirjchen werden gekocht, bis dieselben weich sind. Während
dem Kochen müssen sie gut umgerührt werden.

27. Marillen-(Aprikosen-)Compot.

20 dg Zucker wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und dem Saft 1
ganzen Citrone kochen gelassen, dann werden 15 Stück schöne, ge-
schälte (man kann die Schalen auch daran lassen), halbierte und ent-
kernte Marillen hineingegeben, einigemal aufkochen gelassen und heraus-
genommen. Dann läßt man den Saft noch einkochen und gießt ihn
über das Obst.

28. Drangensyrup.

5 Drangen, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, $1\frac{1}{2}$ Liter frisches Wasser, 3 dg
Citronensäure.

Das Gelbe der Drangen wird sorgfältig am Zucker abgerieben,
an dieses wird das Wasser gegossen und so lange stehen gelassen,
bis der Zucker ganz aufgelöst ist. Die Citronensäure — am besten
pulverisierte — wird in etwas Wasser aufgelöst und beigemischt.
Das Ganze wird nun durch Mouffeline passiert, in Flaschen gefüllt,
verkorft und stehend aufbewahrt. Das Fleisch der Drangen wird zum
Syrup nicht verwendet. Das Gefäß, in dem der Syrup bereitet wird,
soll zugedeckt sein; die Flüssigkeit muß aber des Destieren tüchtig um-
gerührt werden.

29. Paradeisäpfel-(Tomaten-)Compot.

2 kg reife Tomaten werden gekocht, durch ein Sieb passiert
und mit 5 dg Staubzucker versüßt, mit 1 kg passierten, gebratenen
Äpfeln vermengt, serviert.

30. Pflirsichcompot.

Man legt 20 Pflirsiche einige Minuten in kochendes Wasser, nimmt sie heraus, schält und schneidet sie in 4 Theile. Dann werden sie in 20 dg Zucker, der mit etwas Wasser zuvor aufgekocht wurde, gelegt, ein wenig darin aufkochen gelassen, mit einem Kochlöffel herausgenommen, der Saft noch etwas einkochen gelassen und darüber gegossen.

31. Pflaumencompot.

1 kg entfernte und halbierte Pflaumen werden mit 10 dg in Wasser getauchten Zucker auf die Platte gestellt und dort erhitzt und ziehen gelassen, bis sie weich, jedoch nicht zerkoht sind. Dann nimmt man die Pflaumen heraus, läßt den Saft noch einkochen und gießt ihn dann darüber.

32. Preiselbeerencompot.

Dasjelbe wird am besten, wenn man die gut verlesenen und gewaschenen Beeren tags vor dem Gebrauche ohne Zucker einkocht und dann erkalten läßt. Dann vermischt man sie mit soviel Staubzucker, daß sie ziemlich trocken erscheinen und serviert sie dann nächsten Tag.

33. Preiselbeeren, einzumachen.

Man rechnet auf je 3 Liter gut ausgesuchte Beeren $\frac{1}{2}$ kg Zucker und läßt beides zusammen in einem irdenen Topfe nicht zu lange kochen. Dann schüttet man sie in Einmachgläser, legt ein in Citronensaft getränktes Papier darauf und bindet sie zu. Man kann die Beeren auch ohne Zucker einkochen und sie erst beim Gebrauche nach Bedarf versüßen.

34. Preiselbeerspeise.

Man verrührt in einer Schüssel 2 Eßlöffel eingemachte Preiselbeeren, gibt dann 2 Eiweiß und nach und nach 10 dg Zucker hinzu und rührt das Ganze 1 Stunde lang, bis es steif wird, dann stellt

man es kalt und serviert es mit einer Vanillensauce, zu welcher man die 2 übriggebliebenen Eidotter verwenden kann.

35. Rheinisch Kraut.

Man wäscht je 3 Liter Äpfel und Birnen, ohne sie zu schälen, schneidet das Schlechte heraus und läßt dieselben mit Wasser zu einem dicken Brei einkochen, worauf man dieselben durch ein Tuch preßt und den Saft mit $\frac{1}{4}$ kg Zucker einkochen läßt.

36. Stachelbeerengelee.

Zu 2 Liter Wasser werden 3 Liter ausgelesene und gewaschene Stachelbeeren gegeben, weich gekocht und durch ein Sieb passiert. Sodann wird $\frac{1}{2}$ kg in etwas Wasser gelöster Staubzucker dem Stachelbeeren-saft zugegossen und das Ganze durch 1 Stunde langsam weiter gekocht. Erweist sich das Gelee schon während des Kochens als zu dünn, was auf die Qualität der Beeren ankommt, so kann es noch nachträglich durch Staubzucker verdickt werden.

B. Vegetarier-Getränke.

1. Apfeltrunk.

Man läßt trockene Äpfel und Kirschen 12 Stunden im Wasser weichen und vermischt die abzuziehende Flüssigkeit mit Zitronensaft und Honig.

2. Heidelbeertrunk.

Man läßt trockene Heidelbeeren 12 Stunden im Wasser weichen und vermischt die abzuziehende Flüssigkeit mit etwas Himbeersaft.

3. Hafermehltrank.

Auf $\frac{1}{2}$ kg Hafermehl gießt man $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 5 dg Staubzucker und läßt es vor dem Gebrauche 2 Stunden ziehen, dann wird es abgesehen und serviert.

4. Datteltrunk.

Auf $\frac{1}{2}$ kg Datteln gießt man $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, setzt den fünften Theil einer gepulverten Muskatnuß zu, läßt es noch 6 Stunden

über ein Sieb ablaufen und versetzt es dann mit 2 Eßlöffel voll Citronensaft oder 4 Eßlöffel voll Orangensaft.

5. Hagebuttentrank.

1 kg Hagebutten werden gewaschen, zerstoßen, 6 Stunden im Wasser stehen gelassen, sodann über ein Sieb abgeschüttet, mit 5 dg Honig und 1 Eßlöffel voll Citronensaft vermischt.

6. Englischer Temperenzchampagner.

1 kg Zucker, 2 dg Lindenblüthenthee, $\frac{1}{2}$ dg Hopfen, 2 ungeschälte, zerschnittene Citronen und $\frac{1}{2}$ geriebene Muskatnuß wird in ein 15 Liter haltendes Gefäß geschüttet, $\frac{1}{4}$ Liter echter Weinessig und 14 Liter siedendes Wasser darauf gegossen. Nun läßt man das Faß 3 Tage lang an einem nicht zu kalten Orte stehen, filtriert dann die Flüssigkeit und zieht sie in Flaschen ab, die gut verkorkt und oben luftdicht verschlossen sein müssen.

7. Hafer-Cacao-Frühstück.

Auf eine große Tasse heißes Wasser nehme man 1 Theelöffel voll Hafercacao von Gebr. Weibezahn in Fischbeck, Kr. Rinteln, welchen man zuvor in ein wenig kaltem Wasser abgerührt hat und lasse dann das Ganze unter zeitweiligem Umrühren tüchtig aufkochen. Weibezahns Hafercacao ist ein vortreffliches Nahrungsmittel für Gesunde, Schwächliche, Reconvalescenten, ein Vorbeugungsmittel gegen Rachitis, Scrophulose, Blutarmut, Bleichsucht, kurz gegen Ernährungsstörungen sogenannter chronischer Krankheiten der verschiedensten Art.

Californische Dörrgemüse.

Pflirsche, Aprikosen, Birnen, Silberpflaumen, Ringäpfel sind in ausgezeichneter Qualität zu beziehen vom Exporteur A. Kalla in Schmiedeberg (Böhmen).