

Hagebutten-Gelee.

1 Kg. Saft, $\frac{3}{4}$ Kg. Zucker, 60 Gr. Gelatine.

Die ganz reifen Hagebutten werden der Länge nach aufgeschnitten und mit einem Holzspan gut von den Kernen säubert. Die Schalen werden soweit mit Wasser überschüttet, daß es darüber steht, dann wird der ganze Inhalt weichgekocht. Nach diesem wird der Saft durch ein Haarsieb gedrückt, dann nochmals durch ein leinenes Tuch filtriert. Hierauf wird der Saft nach obigem Verhältnis mit Zucker und in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgelöster Gelatine zum Gelee eingekocht. Auch kann man statt dem Wasser Weißwein verwenden.

Kaffee-Gelee.

100 Gr. Kaffee, 1 Liter Wasser, 400 Gr. Zucker, 1 Schote Vanille, 60 Gr. Gelatine.

Der gemahlene Kaffee wird mit der mitten von einander gespaltenen Schote Vanille in kochendem Wasser ziehen gelassen. Dann wird der Abguß nochmals filtriert und der Zucker zum Auflösen darunter gegeben. Die Gelatine wird in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgelöst, darunter gegeben und das Ganze in beliebige Formen zum Abkühlen gebracht. Wenn man will, so kann man statt dem Wasser auch Milch verwenden.

Wein-Gelee.

1 Liter Wein, 400 Gr. Zucker, 60 Gr. Gelatine, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Der Zucker wird in dem Wein aufgelöst, nachdem mit dem im Wasser aufgelösten Gellierstoff (Gelatine) vermischt, dann in Formen oder dergl. gefüllt und zum Erstarren auf Eis gestellt.

Nach diesem Verhältnisse lassen sich Gelees von allen anderen Fruchtstäften herstellen. Hauptsache dabei ist die Verwendung eines guten Gellierstoffes.

Gruppe III.

Bereitung von Senf, Einlegen von Gurken und Mixed-Pickles.

Bereitung von feinem Senf auf französische Art.

Zur Bereitung von feinem Senf auf französische Art mit Kräutern werden zu 1 Liter heißen Weinessig 15 Gr. Zimt, 8 Gr. Neugewürz, 4 Gr. Gewürznelken, einige Zwiebelscheiben, 2 Zehen Knoblauch und 1 Bündelchen von Cyragonzweigen, Thymian, Majoran, einige Lorbeerblätter und 25 Dgr. Zucker gegeben. Nach dem Auskochen läßt man dies $\frac{1}{2}$ Stunde zugebedt stehen, worauf man es feigt den Essig wieder heiß macht und damit fast $\frac{1}{2}$ Kg. halb braunes, halb gelbes Senfmehl zu dünnem Brei verrührt.

Gurken in Salzwasser.

Man nimmt gesunde, möglichst nicht allzu große Gurken, welche noch keine gelben Flecken haben. Diese werden gewaschen, gut abgetrocknet, dann schichtweise in irdene Töpfe oder Fäßchen gelegt. Zwischen jede Schicht wird etwas feingeschnittene Dille, Blätter von

sauren Kirschbäumen, Pfefferkraut, Fenchel, auch nach Belieben einige Weinreben gelegt. Man fährt so weiter, bis alle Gurken auf diese Weise untergebracht sind. Nach Beendigung dieser Arbeit wird soviel abgekochtes Salzwasser, welches wieder abgekühlt ist, darüber gegeben, daß es den ganzen Inhalt bedeckt. Nachher werden die Gurken mit einem losen Deckel bedeckt, mit einem sauberen Stein beschwert und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Wer die Gurken recht sauer wünscht, braucht nur beim Einlegen etwas Weinstensäure zu verwenden.

Zum Einlegen der Gurken in Salz werden feste, grüne, mittelgroße Gurken verwendet, welche man durch 24 Stunden in frischem Brunnenwasser liegen läßt und dann gut abtrocknet. Dann wird ein reines, trockenes Fäßchen, dem man den oberen Boden ausgenommen hat, mit Salz ausgerieben, der Boden mit Weichsellaub oder Weinranken belegt, eine Schichte Gurken darauf gegeben und diese wieder mit Blättern bestreut. So werden die Gurken schichtweise eingelegt bis das Gefäß voll ist, worauf man die Zwischenräume mit gesalzenem Brunnenwasser ausfüllt. Das Fäßchen wird gut verschlagen und 3 bis 4 Tage in die Küche gestellt, bis die Gurken in Gärung gerathen sind, worauf das Fäßchen in den Keller gestellt und anfangs täglich, später alle acht Tage umgekehrt wird.

Senfgurken.

Hierzu verwendet man große, reife Gurken, schält dieselben und schneidet sie nach ihrer Länge in etwa 4—6 Theile und schabt mittels eines Rößfels das schwammige Fleisch mit den Kernen heraus. Die fleischigen Gurkenteile werden mit Salz in eine Schüssel geschichtet und einen Tag darin gelassen. Am nächsten Tage werden dieselben mit einem leinenen Tuch gut abgetrocknet, dann in einen Topf geschichtet, und zwar in der Weise, daß man zwischen jede Schicht Gurken einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Senfkörner oder etwas Senf sowie nur wenig Nelken und Neugewürz, nach Belieben auch etwas Meerrettig, gibt. Sind alle Gurken auf diese Weise untergebracht, so wird Weinessig mit etwas Salz (auf 1 Liter Essig 50 Gr. Salz) aufgekocht und kochend langsam darüber geschüttet. Nach dem Erkalten wird Pergament darüber gebunden und die Gefäße an einen kühlen Ort zum Aufbewahren gestellt. Am nächsten Tage wird der Essig abgeseigt, mit 250 Gr. Zucker, etwas weißem Ingwer und Zitronenschale aufgekocht, wonach die Fruchtstücke dazu kommen und einigemal mit aufwallen. Nachher gibt man das Ganze in Gläser oder Töpfe, bindet Papier darüber und kocht den Zukereßig noch einigemal auf.

Gurken in Essig.

Schöne ausgewachsene, aber nicht gelbe Gurken werden mit einem Tuch säubert. Diese werden schichtweise dicht aneinander in ein Fäßchen gelegt, zwischen jede Schicht wird etwas Pfefferkraut, Dill, Fenchel und gemahlener Pfeffer gestreut. Auf 60 Stück Gurken rechnet man 3 Liter Weinessig, 500 Gr. Salz und circa 5 Liter Wasser, kocht dieses zusammen auf und gießt es kochend über die eingelegten Gurken. Hierauf werden diese mit einem losen Deckel bedeckt und beschwert oder noch besser die Fäßchen von einem Binder verschlossen.

Nach etwa 8 Tagen wird die Flüssigkeit abgegossen, nochmals aufgekocht und wieder heiß darüber gegossen, was man dann nach weiteren 14 Tagen nochmals wiederholt. Der Aufbewahrungsort sei ein kühler, trodener. Diese Gurken sind im Geschmack vorzüglich.

Pfeffergurken.

Hierzu wählt man ganz junge, meist nur fingerlange Gurken, reinigt diese und legt sie mit kleingeschnittenem Fenchelkraut, Pfefferkraut, Basilikum, wenig Thymian, Estragon, einigen Vorbeerblättern, etwas gestoßenem Pfeffer und Salz schichtweise in irdene Töpfe oder auch Fäßchen. Hierauf kocht man Weinessig, schäumt diesen gut ab, gießt soviel über die Gurken, daß der Essig darüber steht und stellt das Ganze gut verdeckt an einen kühlen Ort. Nach einigen Tagen wird der Essig abgegossen, nochmals aufgekocht und wieder darüber gegossen. Dieses Verfahren wird nach einigen Tagen nochmals wiederholt.

Das Einlegen von Mixed-Pickles.

Zum Einlegen von Mixed-Pickles werden außer jungen, grünen Bohnenschoten, kleinen Gurken, grünen Paprikaschoten, grünen Melonenschalen, zu gleichen Stücken zerschnitten, Spargel, kurz abgesehen, Blumenkohl, zu kleinen Rosen zerteilt, vom Stengel die Haut abgezogen, Rosenkohl, von den losen Blättern befreit, Perlwiebeln, Schalotten, Rettige, junge Möhren und Petersilienwurzeln, gestukt, große, frische Bohnen, welchen man die Haut abzieht, Selleriewurzeln, Schwarzwurzeln, Karbi, kleine unreife Paradiesäpfeln und Moosbeeren, welche nicht ganz reif abgenommen, durch Behandlung mit Essig erst rot werden, genommen. Die grünen Gemüse werden mit heißem Salzwasser übergossen, stehen gelassen, dann abgeseiht und mit süßem Essig übergossen, in welchem man ein Stückchen Alaun aufgelöst hat. Jeden dritten Tag wird der Essig abgegossen und aufgekocht wieder darüber geschüttet, bis sie wieder grün sind. Die meisten Gemüse werden ebenfalls zuerst mit Salzwasser und dann mit Essig übergossen, jedoch ohne Alaun. Zwiebel und Schalotten behandelt man abgesondert, überschüttet sie nur zweimal mit kochendem Essig und mischt sie zuletzt zu den fertigen Mixed-Pickles. Bei der Mischung der verschiedenen Gemüse in die Gläser gibt man Gewürzessig in dieselben. Zum Schluß wird feines Provençeröl in die gefüllten Gläser gegeben, dieselben mit einem Korkstöpsel und Pergamentpapier verschlossen und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Gruppe IV.

Spezial-Rezepte für Punsch, bezw. punsch- ähnliche Getränke. (Familienliköre.)

Punsch.

2 Zitronen
 $\frac{1}{4}$ Kg. Zucker
 $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser
 $\frac{1}{2}$ „ Arrak

Man heliebe gelbe Schale der Zitronen mit Zucker abzureiben. Dabei ist zu beachten, daß die darunter liegende weiße Schale möglichst verschont bleibt.