

Wiener Stadtbibliothek

122448 A

Rezepte - Bibliothek
Preis: K 1.20

Angemäße Kriegsküche

Obst- und Gemüse-Rezepte

VON

Marianne Stern

gerichtlich besidete Sachverständige für
Nahrungsmittel etc.

□□□



Inhalt:

	Seite
Das Konservieren von Gemüse	5
Das Konservieren von Obst mit wenig oder ohne Zucker	24
Gemüsespeisen .	47
Schwamm-speisen	53
Fleischersatz- speisen	56

Mit einem Sachregister

Wien 1918

Verlagsbuchhandlung Moritz Stern

VI. Mariahilferstraße 1

Q 122448

Zeitgemäße Kriegsküche.

Obst- und Gemüse-Rezepte

von

Marianne Stern

gerichtlich beedete Sachverständige für Nahrungsmittel etc.

Inhalt: Das Konservieren von Gemüsen. — Das Konservieren von Obst mit wenig oder ohne Zucker. — Gemüsespeisen. — Schwamm-speisen. — Fleischersaßspeisen.

Mit einem Sachregister.

Wien 1918.

Verlagsbuchhandlung Moritz Stern

VI. Mariahilferstraße Nr. 1.

a 122 448

Sachregister.

	Seite
Aepfel	24, 25, 28, 63
Bärenlauch	47
Berberitzen	25
Birnen	26, 28, 43
Bohnen	5, 8, 52, 56
Brennesseln	47
Brombeeren	26
Champignon	6
Dille	5
Dirndln	33, 34
Ebereschen	27
Endivien	6
Erbsen	6, 57
Erdäpfel	52, 56—59
Erdbeeren	28
Fisolen	6, 7, 58
Gemüseglasch	48
Gerstel	56, 63
Graupen	58
Gurken	8, 11, 47, 48
Haferreis	59, 64
Hagebutten	29, 30
Heidelbeeren	28, 30—32
Holunder	32, 33
Johannisbeeren	28
Kapern	11
Karotten	8, 11, 49, 52
Kartoffeln	52, 56—59
Kirschen	28, 33, 34
Kochsalat	8
Kohl	49, 59, 60
Kohlrüben	8, 12, 49, 50, 60
Kornelkirschen	34, 35

	Seite
Kraut	13, 61
Kürbis	8, 14—16, 62
Mais	16, 58, 62, 63
Marillen	25, 35—37
Marmelade	15, 17, 19, 25—27, 29, 35, 37—39, 42, 43
Melonen	37—39
Mirabellen	39
Mixed Pickles	16, 17
Paprika	50
Paradeis	8, 17—20, 51, 56, 62, 64
Pflaumen	28, 45—47
Pilze	18—21, 53—55
Preiselbeeren	28, 39—41
Quitten	41
Reizker	22
Rhabarber	41—43
Ribiseln	43
Ringlotten	28
Rüben	19, 51, 63, 64
Sauerkraut	13
Schalotten	21
Schlehen	43
Schwämme	21, 22, 53
Sellerie	24
Spargel	22, 23, 51
Spinat	8, 23, 52
Stachelbeeren	44
Weichseln	28, 44, 45
Zeller	23
Zwetschken	28, 45—47
Zwiebel	21, 24

JN 167078



Einleitung.

In dem vorliegenden Büchlein möchte ich den Hausfrauen einen Wegweiser für die Frühjahrs- und Sommermonate, einen Ratgeber beim Einkochen und Konservieren von Obst und Gemüse und eine Hilfe bei der jetzt so schweren Zusammenstellung des Speisezettels geben. Von der Herausgabe eines vollständigen und umfangreichen Kochbuches habe ich abgesehen, weil es die Verhältnisse mit sich bringen, daß ein solches Buch, selbst wenn sein Inhalt den Anforderungen des Tages sehr wohl angepaßt, zweckmäßig und zeitgemäß wäre, dieses jedoch bei dem raschen Wechsel und den fortwährenden Veränderungen auf dem Lebensmittelmarkte in wenigen Monaten überholt und veraltet erscheinen würde, wie dies denn auch bei den meisten während des Krieges erschienenen Kochbüchern der Fall gewesen ist. Ich habe mich daher darauf beschränkt, in diesem Büchlein nur all das zusammenzufassen, was die Hausfrau für die jetzige Zeit unbedingt wissen muß.

Das Büchlein enthält eine genaue Beschreibung aller einfachen und unkomplizierten Konservierungsarten von Obst und Gemüse mit wenig oder gar keinem Zucker. Die Rezepte sind so angeordnet, daß die verschiedenen Einkocharten ein und desselben Lebensmittels nebeneinander gestellt wurden, wodurch es den Hausfrauen möglich ist, zu vergleichen und das ihnen am zweckmäßigsten erscheinende Verfahren herauszugreifen und anzuwenden. Besonders das Dörren ist noch wenig bekannt und doch sehr empfehlenswert, da kein Zucker dazu notwendig ist und die auf diese Weise konservierten Lebensmittel durch ihr verringertes Volumen bei der Aufbewahrung nur wenig Raum in Anspruch nehmen. Jedes Rezept ist erprobt und ein Verderben der Lebensmittel ausgeschlossen, wenn mit

einiger Achtsamkeit und Aufmerksamkeit ans Werk gegangen wird und die Hausfrauen sich vor Augen halten, daß durch die kleinsten Fehler ein ganzes Glas verderben kann, was heute, wo die Lebensmittel weit über ihren Geldwert kostbar geworden sind, gewiß keinen geringen Schaden bedeuten würde.

Um den Hausfrauen die Möglichkeit zu geben, trotz der jetzt herrschenden großen Fleischknappheit ausgiebige und bekömmliche Mahlzeiten zusammenzustellen, habe ich eine Serie von einfachen und zusammengesetzten Gemüsegerichten gebracht. In der wärmeren Jahreszeit ist der Fleischgenuß für den menschlichen Organismus ja nicht unbedingt notwendig, und bei einiger Abwechslung im Speisezettel kann auch durch die Gemüsekost ein etwas anspruchsvoller Gaumen befriedigt werden.

Mit Rücksicht darauf, daß bei der herrschenden Knappheit an Heizmaterialien jeder Gattung die meisten Hausfrauen sich eine Kochkiste angeschafft haben, aber mit ihrer Handhabung und den notwendigen Kochzeiten noch nicht recht vertraut sind, habe ich auch eine Reihe von Kochkisten-Rezepten angeführt, die aber, bei entsprechender Abänderung der Kochdauer, auch am Herd oder Gasrechaud ausgeführt werden können.

Wie schon eingangs erwähnt, ist dieses Büchlein nicht vollständig, sondern nur für die Frühjahrs- und Sommerzeit berechnet. Sollten die Hausfrauen aber, wie ich hoffe, mit den Rezepten befriedigende Resultate erzielen und weitere, den jeweiligen Verhältnissen stets angepaßte Rezepte wünschen, so verweise ich darauf, daß im »Blatt der Hausfrau« wöchentlich ein von mir verfaßter Speisezettel mit den dazugehörigen Rezepten erscheint.

Marianne Stern

gerichtlich beeidete Sachverständige
für Nahrungsmittel etc.

Das Konservieren von Gemüse.

Eingelegter Bohnensalat.

Die halbreifen, weichen Bohnen werden ausgelöst und in Einsiedegläser beliebiger Art fest eingefüllt. Darüber gießt man gewässerten, aufgekochten und erkalteten Essig, verbindet oder verschließt die Gläser und kocht im Dunst durch 45 Minuten. Sind die Bohnen fast ausgereift, dann kocht man sie 60 Minuten lang. Diese ergeben, mit Zwiebel, Salz und Pfeffer angerichtet, einen sehr guten Bohnensalat. Des guten Aussehens wegen eignen sich zum Einlegen die weißen Bohnen am besten. Verschiedene Arten sortiert man am besten, auch darum, weil sie verschieden lange Zeit zum Weichkochen brauchen.

Weiße Bohnen in Zuckeressig.

Recht große, weiße, noch weiche Bohnen werden ausgelöst, in beliebige Einsiedegläser eingefüllt und mit folgender Lösung übergossen: 1 halben Liter sehr schwachen Essig kocht man mit 30 Dekagramm Zucker, 4 Gewürznelken und Zimt auf. Geseiht und erkaltet, übergießt man damit die Bohnen. Die Gläser werden verschlossen und durch 45 Minuten in den Dunst gestellt. Die Bohnen halten sich lange und schmecken ähnlich wie verzuckerte Kastanien.

Dille in Essig einzulegen.

Die zarten Teile der Dille werden abgezupft und in kleine Gläschen fest eingedrückt. Nun kocht man kräftigen Essig mit etwas Pfeffer auf, läßt ihn erkalten und gießt ihn über das Kraut, bis er wenigstens zweifingerhoch darübersteht. Mit einem neuen Holzlöffel drückt man das Dillenkraut zusammen, damit die Luft entweicht. In gut verbundenen Gläsern hält sich das Kraut im Keller viele Monate lang.

Champignons in Essig.

Sind die Champignons ganz klein, so verwendet man sie im ganzen; bei größeren trennt man die Köpfchen von den Stielen. Die Haut an den Köpfen wird abgezogen, man wäscht die Schwämme in kaltem Wasser, kocht sie einige Minuten lang in stark gesalzenem Wasser und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Indessen kocht man Weinessig mit Muskatblüte und Pfeffer auf, gibt die Schwämme hinein, läßt einmal aufwallen, füllt die Schwämme in Gläser, gießt den kochenden Essig darüber und läßt erkalten. Nun gießt man etwas Oel obenauf und verbindet die Gläser gut. Man verwendet diese Schwämme als pikante Fleischbeigabe.

Endivien einzusieden.

Glatte Endivien befreit man von den grünen Blättern, wäscht sie, schneidet sie in zweifingerbreite, 5 Zentimeter lange Stücke und gibt sie auf ein Sieb. Hierauf legt man sie mit etwas Salz in einen steinernen Topf ein und drückt sie fest nieder, indem man sie mit einem Gewicht beschwert, und verbindet dann. Bei Gebrauch werden sie gut gewässert, fest ausgedrückt und gedünstet.

Grüne Erbsen in Dunst.

Möglichst frische und peinlich sauber ausgesuchte Erbsen füllt man in gut gereinigte Flaschen ein und streut einen gestrichenen Eßlöffel Salz (auf 1 Liter Erbsen) darüber. Dann verkorkt und verbindet man die Flaschen und kocht sie im Dunst drei Viertelstunden lang. Danach überzieht man sogleich den Kork mit Pech oder Siegellack und bewahrt die erkalteten Flaschen an kühlem Orte stehend auf.

Fisolen in Essig.

Beliebige Fisolen, welche auch nicht jung sein müssen, werden gut geputzt und länglich geschnitten. Dann gibt man sie in einen Kessel mit kochendem Salzwasser, kocht sie 5 Minuten lang, dann herausgefäßt und ausgebreitet abkühlen gelassen. 1 Liter Essig wird mit ebensoviel Wasser gemischt, Salz kommt dazu, ziemlich viel geriebener Rettich, Lorbeerblätter, Pfeffer und Nelken. Die Bohnen drückt man in einen Topf, gibt den gekochten, erkalteten Essig darüber,

beschwert die Bohnen mit einer Schiefertafel und einem Gewicht, gießt den Essig noch einmal ab, kocht ihn auf, gießt ihn noch einmal kalt darüber, gibt ein Senfsackerl über die Fisolen und läßt sie an einem kühlen Orte stehen.

Fisolen in Flaschen.

Für 4 Kilogramm Fisolen rechnet man 3 Kilogramm Salz. Die Fisolen werden geputzt, geschnitten, in einer Schüssel gut mit Salz vermengt und über Nacht stehen gelassen. Am nächsten Tage füllt man sie in gut gewaschene dicke Flaschen ein, und zwar sehr fest, damit man recht viele Fisolen in eine Flasche bekommt. Der übrigbleibende salzige Saft wird auf die Flaschen verteilt, die man verkorkt und in den Keller gibt. Bei Gebrauch werden die Fisolen in kaltem Wasser über Nacht geweicht.

Konservierung von Fisolen.

Die Fisolen werden geputzt, in kochendem Salzwasser zirka 3—4 Minuten lang gekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Nun gibt man sie in eine Pfanne und streut zu je 1 Kilogramm Fisolen (roh gewogen) 5 Dekagramm Zucker darüber. Man läßt sie auf dem Herde so lange stehen, bis der Saft, der sich bildet, vollständig eingetrocknet ist; dann werden die Fisolen ausgebreitet und getrocknet.

Salzfisolen.

Junge Fisolen werden geputzt, gewaschen, mit Salz gut vermengt und in Gläser gegeben. Bildet sich in einigen Tagen Flüssigkeit, so gießt man diese weg und gibt frische, mit Salz gemischte Fisolen dazu. Man verbindet die Gläser und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Grüne Fisolen mit Senf.

Junge Fisolen werden geputzt, geschnitten und in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht. Man braucht so viel Essig, daß die Fisolen davon überdeckt sind, und nimmt zu je 1 Liter Essig 10 Dekagramm Zucker. Essig, Zucker, einige Körner Senfsamen, Zimt, weißen ganzen Pfeffer, geschnittenen Rettich und Dille läßt man miteinander aufkochen, dann erkalten. Die Fisolen werden schichtenweise in ein

Glas gelegt, dazwischen kommt das Gewürz, welches im Essig gekocht wurde. Ist das Glas voll, gießt man den Essig darüber. Die Flüssigkeit muß über den Fisolen stehen. Nun beschwert man sie mit einem Gewicht, gießt dann nach 8 Tagen den Essig ab, kocht ihn auf, gießt ihn wieder darüber und wiederholt dieses Verfahren nach je 8 Tagen noch zweimal. Dann wird das Glas verbunden und an kühlem Orte aufbewahrt.

Junge Gemüse in Flaschen oder Krügen.

Bohnen, Karotten oder Kohlrüben werden geschnitten, etwas vorgedämpft oder gekocht und zum Abtropfen gegeben. Völlig trocken, werden sie in Flaschen oder Krüge gefüllt und mit einem Kaffeelöffel Salz bestreut. Dann bindet man die Flaschen mit Pergament zu und kocht 1 Stunde lang im Dunst. Nach dem Erkalten verstreicht man sie mit Siegelack, Stearin oder dergleichen und bewahrt sie an kühlem Orte auf.

Passierte Gemüse.

Wenn man viel Gemüse hat und sie auf eine möglichst konzentrierte Art aufbewahren will, so passiert man sie. Spinat, Kochsalat, Paradeis, Karotten, junger Kohl, Kohlrüben, Kürbisse werden gekocht und passiert, kommen abermals auf den Herd und werden sehr gut eingekocht, weil alle diese Gemüse sehr wasserhältig sind. Sie werden in Gläser eingefüllt, obenauf kommt eine dünne Lage Fett, das in diesem Falle nicht fehlen darf. Sie werden luftdicht verbunden und 1 Stunde im Dunst gekocht.

Gurken in Essig.

Man kann dazu Gurken jeder Größe, selbst völlig ausgewachsene, verwenden, doch müssen sie fest und frisch sein. Man wäscht sie und legt sie für 12 Stunden in frisches Wasser. Dann trocknet man die Gurken mit einem reinen Tuche ab und schichtet sie mit weißen Pfefferkörnern und Zimt in ein Steingefäß. Auf 5 Kilogramm Gurken rechnet man 8 Gramm Pfefferkörner und 4 Gramm Zimt; ferner 2 Liter Weinessig, 1 Liter Wasser und 10 Dekagramm Salz, die mit der Schneerute so lange auf dem Feuer durchge-

schlagen werden, bis das Salz aufgelöst ist; dann läßt man die Mischung erkalten und gießt sie über die Gurken. Nun näht man ein Leinwandsäckchen in der Größe des Steinpotfes, füllt es mit Senfpulver, legt es über die Gurken und stellt das Ganze an einen kühlen Ort. Diese Gurken haben einen vortrefflichen Geschmack und lassen sich sehr gut als Salat verwenden.

Gewürzgurken.

Man braucht zu 10 Kilogramm Gurken 2 Liter Weinessig, 15 Gramm Pfefferkörner und Nelken, 1 Viertelkilogramm blättrig geschnittene Zwiebeln, 1 Achtelkilogramm ebenfalls geschnittenen Rettich, 1 Zehe Knoblauch, 2 Lorbeerblätter und 2 Handvoll Dillenkraut. Feste Gurken, welche nicht zu groß sein dürfen, werden gewaschen, stark mit Salz bestreut und so durch 24 Stunden stehen gelassen. Dann werden sie gewaschen und abgetrocknet. Nun kocht man den Essig mit Pfeffer und Nelken auf, gibt einen Teil der Gurken hinein, läßt sie einmal aufkochen, schöpft sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, gibt andere Gurken hinein und fährt so fort, bis alle gekocht sind. Die gekochten Gurken sichtet man mit dem gemischten Grünzeug in einen Steinpotf ein und gießt den Essig heiß darüber. Nach einigen Tagen sieht man nach, ob die Gurken vollständig mit der Flüssigkeit bedeckt sind; ist dies nicht der Fall, so gießt man etwas kalten Essig nach. Man kann diese Gurken vor dem Einlegen auch schälen; auch dann halten sie sich vorzüglich.

Gurkenkraut.

Gurken werden geschält, von den Kernen befreit, fein wie Kraut geschnitten, mit Salz bestreut, damit die Flüssigkeit abläuft. Sind sie ganz trocken, legt man sie in ein Glas und gibt zwischen die einzelnen Lagen ganze Muskatblüte, weiße Pfefferkörner, geschnittene Zwiebel und gießt erkalteten, gekochten Essig darauf.

Gurkensalat.

Beliebige Salatgurken, welche auch ausgewachsen sein können, werden geschält und fein gehobelt. Dann legt man sie eingesalzen auf ein Sieb und läßt sie da, bis die Flüssig-

keit abgelaufen ist. Darauf weicht man sie in einem Porzellangeschirr in Weinessig ein, damit das Salz wieder etwas ausgezogen wird. Nun legt man ein Tuch über ein Sieb, gibt die Gurken darauf und preßt sie mit dem zusammengeschlagenen Tuche fest aus. Darauf schichtet man sie mit Zwiebeln lagenweise gemischt in ein Glas. Man gibt oben auf etwas Oel.

Gurkensalat anderer Zubereitung.

Große grüne Gurken werden geschält und fest ausgedrückt. Nun schüttet man in ein großes Glas 5 Zentimeter hoch Salz ein, legt eine Lage Gurken darauf, streut 2 Zentimeter Salz darüber, füllt wieder eine Lage Gurken ein und so fort, bis das Glas voll ist. Das Glas läßt man nun 2 bis 3 Tage lang stehen. Das Wasser, das sich in dieser Zeit gebildet hat, gießt man ab und füllt das Glas mit Salz und Gurken wieder voll. Nach zirka 8 Tagen ist der Prozeß beendet und das Glas kann verschlossen werden. Dieser Gurkensalat hält sich vorzüglich. Das verwendete Salz kann sehr gut im nächsten Jahre abermals gebraucht werden. Man läßt es dann an der Luft trocknen und streut es wieder über die Gurken.

Salzgurken in Essig.

Rein abgewaschene mittelgroße Gurken werden lagenweise mit Dille-, Weichsel- und Weinblättern in ein Fäßchen eingelegt. Darüber gießt man erkaltet folgende gekochte Flüssigkeit: 6 Liter Wasser, 1 Liter Essig und 20 Dekagramm Salz. Nun spundet man das Fäßchen sofort zu, stellt es in den Keller und dreht es öfter um. Besonders schön und schnell gar werden die Gurken, wenn man sie auf folgende Weise behandelt: Die Gurken legt man in eine Schüssel und gießt soviel Wasser darüber, daß es knapp über den Gurken steht. In diesem Wasser hat man Alaun und Blaustein (auf 5 Liter Wasser ein nußgroßes Stück Alaun und ein haselnußgroßes Stück Blaustein) aufgelöst. Darin bleiben die Gurken ungefähr 3 Stunden lang liegen; dann werden sie abgetrocknet und in ein Glas fest eingelegt. Man übergießt sie mit der oben angegebenen gekochten und ausgekühlten Essigmischung, bindet die Gläser zu und läßt

sie an warmem Orte, z. B. in der Küche, stehen, was ein rasches Ausreifen bewirkt. Der Blaustein soll die Gurken möglichst grün erhalten, der Alaun sie fest machen.

Weingurken.

Man verwendet voll ausgereifte Gurken, d. h. solche, welche bereits gelb werden. Sie werden geschält, der Länge nach in vier Teile geteilt und die Kerne rein entfernt. Dann salzt man sie mäßig ein und läßt sie über Nacht stehen. Man gießt das Wasser fort, trocknet sie ab und schneidet sie in 2—3 Finger breite, nicht zu kleine Stücke, die man in einen irdenen Topf oder in ein Glas recht fest einlegt. Nun richtet man folgende Mischung her, welche man heiß über die Gurken gießt: 1 Liter leichter Weißwein wird mit 1 Eßlöffel Senf, 1 kleinen Löffel Salz, 2 Eßlöffeln Ribiselsaft und der Schale einer Orange ungefähr 10 Minuten lang gekocht. Diese Mischung gießt man durch ein feines Sieb heiß über die Gurkenspalten. Ausgekühlt, verbindet man das Gefäß und hebt es an kühlem Orte auf.

Karotten als Kompott.

Kleine, recht goldgelbe Rüben werden geschabt und in kaltes Wasser gegeben. Nun kocht man in 1 Viertelliter Wasser 2 Eßlöffel guten Weinessig mit 10 Dekagramm Zucker, Nelken, Orangenschale und ganz wenig Ingwer gut auf. Dann nimmt man das Gewürz heraus, gibt die gelben Rübchen hinein und läßt sie zugedeckt weichkochen. Man verwendet sie dann wie beliebiges anderes Kompott. Man kann sie auch in Gläser füllen und verbunden längere Zeit aufbewahren.

Kapern.

Man nimmt die Samenkörner der Kresse, gleichgültig, ob die der Brunnenkresse oder der Kapuzinerkresse, ab, salzt sie und läßt sie einige Tage liegen. Dann reibt man sie mit einem sauberen Tuch ab und füllt sie mit feingeschnittenem schwarzem Rettich in ein Glas ein. Nun füllt man das ganze Glas mit Essig voll, verbindet es und bewahrt es an kühlem Orte auf.

Ganze Kohlrabi zu konservieren.

Diese sind später besonders als Vorspeise, mit verschiedenen Soßen zubereitet oder mit Fleischmasse gefüllt, sehr gut zu verwenden. Man wählt dazu nur kleine, in der Größe nicht zu sehr verschiedene Köpfehen. Sie werden ganz fein abgeschält, das Grüne wird nicht verwendet. Sie werden 15 Minuten lang vorgekocht, dann in kaltem Wasser gekühlt, dicht in die Gläser gefüllt und mit dem Kochwasser übergossen. Ist dieses nicht ganz klar, verwendet man Salzwasser. Die Sterilisation dauert 50 Minuten bei 90 bis 100 Grad Celsius und wird nach 24 Stunden durch 25 Minuten bei gleicher Hitze wiederholt.

Kohlrüben in Scheiben.

Da es sich nur lohnt, zarte, nicht holzige Kohlrüben zu konservieren, so muß man schon früh mit dem Einkochen beginnen und den Zeitpunkt, wo sie nicht gerade mehr den höchsten Preis kosten, gleich benützen. Sie müssen frisch geschnitten sein, so daß die Blätter noch saftig grün sind, denn die Mitverwendung der Blätter vermehrt nicht nur die Menge, sondern verleiht dem Gemüse besonders guten Geschmack. Ist die äußerste Schale zart genug, so läßt man sie daran, sonst muß sie ganz fein abgeschält werden. Man schneidet feine Scheiben, überkocht sie einige Minuten in siedendem, leicht gesalzenem Wasser, kühlt sie in kaltem Wasser ab und füllt sie sofort in die Gläser, entweder flach aufeinanderliegend oder die Scheiben flach gegen die Glaswand gestellt, was sehr hübsch aussieht. Das Grün wird ebenfalls überkocht und gekühlt und hier und da zwischen die Kohlrübenscheiben gelegt. Das Kochwasser kann zum Aufgießen benützt werden, wenn es keinen starken Geruch hat. Sonst benützt man lieber einfaches, mildes Salzwasser. Die Sterilisation soll 40 Minuten bei 90 bis 100 Grad Celsius dauern und nach etwa 24 Stunden nochmals 25 Minuten bei der gleichen Temperatur wiederholt werden.

Holzige Kohlrüben.

Holzige Kohlrüben soll man nicht wegwerfen, sondern gibt sie geschält und abgeblättert in die Röhre und trocknet sie darin, bis sie dunkelbraun geworden sind. Die so ge-

trockneten Rüben halten sich, in einem Glase aufbewahrt, lange Zeit. Einige Stückchen davon in die Suppe gegeben, ersetzen die geröstete Leber und das Grünzeug. Sie färben die Suppe schön braun, ohne sie zu trüben oder einen Geschmack zu hinterlassen. Man erspart so das teure Fett zum Anrösten der Suppenzutaten.

Eingelegtes Kraut auf ostdeutsche Art.

Ganz feste, kleine Köpfe werden zur Hälfte entblättert und die vorstehenden Strünke und groben Rippen weggeschnitten. Die losen Blätter werden in einem hölzernen Einlegefaß mit einem runden Eisen fein gestampft (also nicht gehobelt). Schichtenweise wird das gehackte Kraut mit den ganzen Köpfen fest eingedrückt, bis das Gefäß zu drei Vierteln voll ist. Dann bedeckt man es in bekannter Weise mit einem reinen Tuche und beschwert es mit Brett und Stein. Nun wird so viel frisches Wasser darübergossen, daß es über dem Kraut steht. Das einsickernde oder verdunstete Wasser muß immer wieder durch frisches ersetzt werden. Die kleinen, gesäuberten Köpfe gelten als Delikatesse. Der Wasserzusatz ist nötig, da bei dieser Methode kein Salz verwendet wird; auch muß man aus diesem Grunde mit einer längeren Säuerungszeit rechnen, wenigstens mit 2 Monaten.

Sauerkraut.

Man nehme feste und frische, noch nicht welk gewordene Krautköpfe, entferne die losen, nicht anliegenden Blätter, spalte die Köpfe durch, schneide auch die Fortsetzung des Strunkes im Kopfe heraus und hoble das Kraut alsdann auf dem Krauthobel so fein als möglich. Die gehobelten Streifen lasse man in eine geräumige Schüssel fallen und menge sie mit Salz und Kümmel. Auf 25 Kilogramm Kraut kommt 1 Kilogramm Salz. Das Kraut wird fest in gut gereinigte, ausgeschwefelte Holzgefäße gedrückt. Man kann in Abständen geschälte, geschnittene Aepfel mitpacken, die den Geschmack des Sauerkrautes ungemein heben. Ist das Gefäß gefüllt, legt man obenauf große, saubere Krautblätter, bedeckt es mit einem reinen Leinentuch, legt einen passenden Deckel darauf, welchen man mit Steinen beschwert,

und überläßt das Kraut der Gärung. Jeden dritten Tag wird der schmutzige Schaum abgeschöpft und der freie Rand des Gefäßes, das Tuch und der Deckel gereinigt. Man darf jedoch nicht soviel Saft abschöpfen, daß das Kraut freiliegt. Das Krautfaß stellt man nach der Gärung, die in 3 Wochen beendet ist, in den Keller.

Kürbisse wie Gurken einzukochen.

Zu 5 Kilogramm Kürbissen braucht man 5 Handvoll Dillenkraut, 1 halbes Kilogramm Zwiebeln, 3 große, in Scheiben geschnittene Rettiche, 1 Dekagramm Pfeffer, ebensoviel Nelken und so viel Essig, daß die Kürbisse bedeckt sind. — Große Kürbisse werden geschält, in 3 Zentimeter lange und 2 Zentimeter breite Streifen geschnitten und mit Salz untermischt über Nacht stehen gelassen. Den Essig läßt man mit Zwiebel aufkochen, gibt immer eine Handvoll Kürbis hinein und läßt ihn so lange darinnen, bis er vollständig glasig ist. Man legt die Scheiben auf ein Sieb zum Abtropfen, schichtet sie in ein Glas ein, legt lagenweise das Gewürz dazwischen und gießt den Essig darüber. Nach 8 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn noch einmal auf und gießt ihn kalt über die Kürbisse. Nun legt man über die Kürbisse einen Senfbeutel und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Kürbiskompott.

Der Kürbis wird geteilt, dick abgeschält, rein ausgeputzt und in fingerdicke Würfel geschnitten. 1 Kilogramm Zucker kocht man mit 1 Liter guten Essig, ferner Gewürznelken, Zimt, Zitronenschale, welche man in ein Leinensäckchen eingebunden hat, auf. Nun gibt man die Kürbiswürfel hinein (1 Liter Essig auf 3—3½ Kilogramm Fruchtfleisch) und kocht sie langsam so lange, bis die Stücke glasig durchsichtig und weich sind. Ein Zerkochen ist nicht leicht zu befürchten, doch muß ein allzu häufiges Umrühren vermieden werden. Den so bereiteten Kürbis, der im Geschmack gedünsteten Aepfeln sehr ähnelt, füllt man zur Aufbewahrung in irdene Töpfe. Bei raschem Verbrauch kann man das Zuckerquantum verringern.

Kürbismarmelade.

Gelber Riesen- oder Schlangenkürbis wird geschält, von Kernen und Fasern gereinigt, in Stücke geschnitten und in fingerhoch Wasser weichgekocht. Den dicken Brei streicht man durch ein Sieb und fügt, in Ermanglung von Zitronensaft und -Schale, etwas Zitronenessenz und auf je 1 Kilogramm Frucht ungefähr 1 halbes Kilogramm Zucker dazu. Die dick eingekochte Marmelade füllt man heiß in Gläser ein.

Pikante Kürbisse.

Der Kürbis wird geschält, geschnitten und alles Faserige entfernt. Nun sticht man mit einem Ausstecher runde Kugeln aus. (Den Rest des Kürbis schneidet man klein und bereitet ihn als Gemüse.) Die Kugeln werden in Wasser mit Essig einmal aufgekocht und über Nacht stehen gelassen. Zu je 1 Kilogramm nimmt man 40 Dekagramm Zucker, den man mit 1 Achtelliter Essig, 1 halben Liter Wasser und einem Päckchen von Dr. Oetkers Einmachhilfe vermischt. In diese Mischung legt man die kleinen Kügelchen ein, sowie etwas in ein Sackerl gebundenen Zimt, einige Nelken und Gewürzkörner. Man läßt die Frucht darin kochen, bis sie glasig ist; dann füllt man sie in Gläser, gibt die Flüssigkeit darüber und läßt das ganze über Nacht stehen. Am nächsten Tage gießt man die Flüssigkeit wieder ab, gibt noch etwas Essig dazu, läßt sie wieder aufkochen, gießt sie neuerdings über die Früchte und wiederholt diesen Vorgang noch zweimal nach je 24 Stunden. Dann wird der Zucker ganz dick eingekocht und in die Gläser gegossen, die mit Pergament verbunden und durch 1 halbe Stunde im Dunst gekocht werden.

Sauere Kürbisse.

Die halbreifen Kürbisse werden geschält und fein geschnitten. Dann gibt man sie lagenweise in einen Holzkübel oder in einen größeren irdenen Topf, bestreut jede Lage mit Salz und Kümmel, drückt sie fest ein und gibt eine entsprechend beschwerte Holzscheibe darüber. Um das Sauerwerden zu beschleunigen, stellt man das Gefäß an einen warmen Ort. Die eingelegten Kürbisse müssen ebenso peinlich rein gehalten werden wie daß eingelegte Kraut; jede

Schlamm bildung muß entfernt und die Ränder mit frischem Wasser und einem Leinentuch abgewaschen werden. Die gut gesäuerten Kürbisse werden zum Genusse eingebrannt.

Powidl aus Kürbissen.

Kürbisse werden geschält, von den Kernen befreit und geschnitten. Sie werden in Essig an einer warmen Herd stelle langsam zum Kochen gebracht. Die Masse wird so lange gekocht, bis sie gleichmäßig ist. Dann gibt man Preiselbeeren, Heidelbeeren oder Himbeeren dazu, und zwar so viel man eben hat, süßt nach Geschmack und läßt die Marmelade dick einkochen, was nicht auf einmal geschehen muß, da es viele Stunden dauert.

Kürbisse als Wintergemüse.

Kürbisse werden feinnudlig geschnitten, gesalzen, über Nacht stehen gelassen und ausgedrückt; grüne Paprika schoten werden abgebrüht, ausgehöhlt, ebenfalls feinnudlig geschnitten, und grüne Paradeis werden in Scheiben geschnitten. Alle drei Gemüse werden nun in gewässertem Essig aufgekocht, in Gläser gefüllt, der Essig darüber gegossen, die Gläser luftdicht verbunden und in Dunst gekocht. Diese Mischung läßt sich auf verschiedene Art zubereiten.

Maiskolben in Essig.

Die jungen Kolben des Speisemais, eine Sorte, welche kaum ein Drittel so groß wird als der gewöhnliche Mais, werden 5 Minuten in Salzwasser gekocht, dann läßt man sie abtropfen und erkalten. Nun kocht man kräftigen Essig mit Thymian und Lorbeerblatt auf, legt die Maiskolben in Gläser und gießt den erkalteten Essig darüber, verbindet gut und stellt die Gläser für 10 Minuten in den Dunst.

Mixed Pickles in Essig.

Verschiedene junge Gemüse, wie: fester Blumenkohl, geschlossener Wirsing, Karotten, Salatbohnen, Erbsen, kleine Zwiebeln, grüne Gurken, Maiskolben, Samen von Kresse, Radieschen, dünn geschnittener Rettich, werden in hübsche Teile zerlegt. Gurken, Radieschen, Kresse werden

tagsvorher gewaschen, mit Salz bestreut und miteinander aufgekocht, während alle anderen Gemüse einzeln in Salzwasser gekocht werden. Nun wird etwas gewässerter Essig mit weißem Pfeffer, Estragon, Lorbeerblättern und Dillenkraut gekocht und erkalten gelassen. Das Gemüse wird schön eingeschichtet, der Essig heiß darübergelassen und das Ganze luftdicht verbunden.

Paprika-Pickles.

Kleinere feste Schoten, grüne und rote, wischt man trocken ab und schichtet sie, ohne sie zu drücken, in einen Steintopf oder ein Glas fest ein. Nun siedet man ein entsprechendes Quantum Weinessig auf und fügt zu 1 Liter 4 kleine Löffel Salz und 1 halbe Muskatnuß dazu. Nach dem Aufkochen läßt man die Flüssigkeit überkühlen und gießt sie, noch warm, aber nicht mehr heiß, über die eingelegten Schoten. Man läßt erkalten und verbindet dann das Gefäß. In 5—6 Wochen sind die Pickles brauchbar.

Grüne Paradeis als Marmelade.

Nicht reif gewordene Paradeiser werden gewaschen, in Scheiben geschnitten und langsam ohne weiteren Zusatz zerkocht. Dann treibt man die Masse durch ein Haarsieb, wiegt sie und setzt die Hälfte des Gewichtes Staubzucker zu; man rührt womöglich den Saft einer Zitrone und etwas geriebene Schale oder Zitronenersatz ein. Dies kocht man dicklich ein und gibt ganz zuletzt ein Päckchen Vanillin dazu.

Paradeis als Mixed Pickles.

Zum Einlegen verwendet man 2 Teile Tomaten und 1 Teil Schalotten. Von diesen werden die Schalen abgezogen und die reinen Schalotten 10 Minuten lang in Salzwasser gekocht. Dann läßt man sie auf einem Haarsieb abtropfen und auskühlen. Nun werden die Tomaten mit den Schalotten gemischt, in entsprechende Gläser eingelegt und mit einer gekochten und erkalteten Mischung von 1 Liter Weinessig und 1 kleinen Löffel voll Salz übergossen und kühl gestellt. Falls man auch grüne Tomaten darunter einlegen will, werden diese für sich allein 3 Minuten lang in Salzwasser vorgekocht.

Paradeispiree.

Recht reife und rote Paradeis werden quer durchgeschnitten, Saft und Kerne ausgedrückt und ohne weitere Zutat in einer Kasserolle gekocht. Dann werden sie durch ein Sieb gestrichen, recht dick eingekocht, in Gläser gefüllt und möglichst mit etwas Fett vergossen. Die Gläser werden mit Pergamentpapier verbunden und für eine Stunde in den Dunst gestellt.

Paradeis in Salzwasser.

Kleine, feste, reife Paradeis werden in einen Steintopf eingeschichtet. Indessen kocht man ziemlich stark gesalzenes Wasser, läßt es auskühlen, gibt es über die Paradeis, beschwert diese und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier.

Pilze in Salz einzulegen.

Die gereinigten Pilze werden dickblättrig geschnitten und in ein gleichweißes Einsiedeglas lagenweise mit Salz eingelegt, und zwar rechnet man auf dreifingerhoch fest eingedrückte Pilze halb so hoch Salz. Die Schichten wechseln ab, oben kommt eine Lage Salz. Dann wird das Glas zugebunden. Bei Verwendung wird das Salz mit kaltem Wasser abgeschwemmt. Diese Art der Zubereitung der Pilze eignet sich für jede Sorte; besonders zweckmäßig ist es, billige Pilze auf diese Weise einzusieden.

Das Sterilisieren der Pilze

(bei allen genießbaren Schwämmen anzuwenden).

Die Pilze werden sorgfältig geputzt, geschnitten, gut gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt; dann gibt man sie in eine Pfanne, salzt sie kräftig und dünstet sie bei mäßigem Feuer so lange, bis sie vom Saft bedeckt sind. Nach dem Erkalten füllt man sie in Sterilisiergläser, und zwar am besten in jene von »Jabs« oder von »Rex«, und sterilisiert bei 100 Grad anderthalb Stunden.

Das Sterilisieren feiner Pilze.

Kleinere Herrenpilze oder Champignons werden sorgfältig gewaschen, mit einer Zitrone gut abgerieben, trocken gelassen und in einer Kasserolle mit etwas Zitronensaft oder

angesäuertem Wasser, Salz und Pfefferkörnern eine viertel Stunde lang gedünstet. Erkaltet, füllt man die Pilze in Gläser und sterilisiert sie durch 50 Minuten bei 96 Grad.

Das Trocknen der Pilze.

Die einfachste Methode, um Pilze aufzubewahren, ist wohl, sie zu trocknen. Die Pilze werden vorher nicht gewaschen, sondern nur von der Erde gereinigt, geschnitten und der starken Sonne so lange ausgesetzt, bis sie fast trocken sind. Dann werden sie auf Fäden aufgezogen und noch einmal getrocknet, bis sie beim Berühren rauschen.

Rote Rüben.

Man koche die Rüben nach dem Abwaschen in Wasser weich, kühle sie dann sogleich in kaltem Wasser, ziehe ihnen die Haut ab und schneide sie in Scheiben. Diese werden mit einem kleingeschnittenen Gemenge von Meerrettichwurzeln mit Anis und Kümmel in einen Porzellanopf oder ein Glas gefüllt. Man gießt mit aufgekochtem und wieder erkaltetem guten Weinessig darüber und bindet den Topf zu.

Gelbe Rüben-Marmelade.

Mittelgroße, schöne goldgelbe Rüben werden geschabt und so weich gekocht, daß sie sich leicht passieren lassen. Kristall-, Würfel- oder Stückzucker (auf 1 Kilogramm Rüben rechnet man 20 Dekagramm Zucker) taucht man in guten Weinessig und läßt ihn in glasierter Kasserolle spinnen. Dann gibt man ein Stückchen Ingwer oder Gewürznelken hinein und läßt es eine viertel Stunde lang kochen. Nun nimmt man das Gewürz heraus und gibt den Rübenbrei hinein, den man unter häufigem Rühren möglichst dick einkocht. Man füllt die Marmelade in Gläser und verwendet sie wie jede andere, doch muß man sie rasch verbrauchen, da sie nicht lange hält.

Paradeissoße in Flaschen.

Sehr reife Paradeis werden zerbrochen, in einen Topf gegeben und ohne weiteren Zusatz zerkocht. Hierauf passiert man sie durch ein Haarsieb und kocht die erhaltene Flüssigkeit nochmals auf, um sie dann sofort in reine, in

heißem Wasser stehende Flaschen einzufüllen. Nun verkorkt man sie fest, dreht den Flaschenhals in heißem Pech und verwahrt die Flaschen, ausgekühlt, im Keller stehend auf.

Das Trocknen von Paradeis.

Bei dem jetzigen Mangel an Gläsern ist es vorteilhaft, Paradeisäpfel durch Trocknen zu konservieren. Da man dazu keiner Zutaten bedarf und auch das Volumen der getrockneten Paradeis ein sehr kleines ist, ist diese Methode besonders praktisch. Die Paradeiser werden gewaschen, quer durchgeschnitten und auf einem Sieb über Dunst gelassen, bis sie zusammenfallen. Dann legt man sie nebeneinander, mit den Schnittflächen nach oben, auf ein Blech und stellt dieses nach dem Abkochen in die warme Röhre. Das Uebertrocknen kann an mehreren Tagen langsam erfolgen. Sind die Paradeiser fest geworden, reiht man sie auf eine Schnur und hängt sie zum Fertigtrocknen zwischen das Fenster. Vor der Verwendung werden die Paradeiser durch einige Stunden in kaltem Wasser geweicht, dann gekocht und wie frische zubereitet. Zum Aufgießen der Soße u. s. w. verwendet man das Wasser, in welchem die Paradeis geweicht wurden.

Pilzessenz.

Champignons oder Herrenpilze, eventuell auch Reizker, reinigt man gut, schneidet sie fein, gibt sie in eine Kasserolle und fügt auf 1 Kilogramm Pilze 1 Eßlöffel voll Salz und den Saft von 2 Zitronen hiezu. So dünstet man sie, gut zugedeckt, 10 Minuten lang auf langsamem Feuer. Den Saft seiht man ab, füllt ihn in kleine Fläschchen, die man, leicht verkorkt, für 10 Minuten in den Dunst stellt. Nun schlägt man die Korke fest ein, verpecht sie und hebt die Flaschen an kühlem Orte auf.

Essigpilze.

Kleine, fest geschlossene Pilze, am besten Steinpilze, läßt man 5 Minuten lang in kochendem Salzwasser »ziehen«. Dann gibt man sie auf eine Schüssel und übergießt sie mit erkaltetem Essig, in welchem man Lorbeerblatt, Thymian

und Pfefferkörner hat aufkochen lassen. Einige Stunden nachher sind die Pilze mit Essig durchzogen und können gegessen werden.

Pilze in Fett.

Gut gewaschene und geschnittene Pilze werden in Fett unter Zusatz von Salz etwa 20 Minuten lang gedünstet. Dann schüttet man die Pilze auf ein Sieb, sammelt den sich bildenden Saft und läßt beides erkalten. Die Pilze werden erkaltet in Gläser gefüllt, die Flüssigkeit wird erwärmt und darübergegossen. Durch den Zusatz von Fett, welches die Pilze luftdicht abschließt, halten die Pilze auch ohne Sterilisation.

Pikante Pilze.

Herrenpilze, Champignons oder andere Pilze werden geschnitten, mit Salz bestreut und 3 Tage unter jeweiligem Umrühren stehen gelassen. Nun stellt man das Gefäß auf den Herd, läßt 30 Minuten lang ziehen, seiht den Saft ab, fügt etwas Pfefferkörner, Muskatnuß, Ingwer und einige Nelken hinzu und läßt den Saft gut aufkochen und erkalten. Die Schwämme füllt man in Gläser, gießt den Saft darüber und sterilisiert durch 30 Minuten bei 80 Grad.

Schalotten oder Zwiebeln einlegen.

Kleine Zwiebeln oder besser Schalotten bestreut man mit Salz und läßt sie durch 24 Stunden stehen. Dann reibt man sie sauber ab, wäscht sie und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Nun kocht man etwas Essig, gibt die Zwiebeln nach und nach hinein und läßt sie so einige Minuten lang stehen. Man füllt sie in Gläser, die gut verbunden werden.

Gedünstete Schwämme im Dunst.

Schwämme, gleichgültig welcher Art, werden geputzt, geschnitten und ohne Wasserzusatz in einem Topf in die ziemlich warme Röhre gestellt und gedünstet. Hat sich reichlich Wasser gebildet, so füllt man die Pilze samt der Flüssigkeit in Gläser, gießt etwas zerronnenes Fett, gleichgültig ob Butter oder Oel, darüber, verbindet die Gläser luftdicht und läßt sie eine halbe Stunde lang im Dunst kochen. Diese Art der Pilzkonservierung bewahrt sich vorzüglich, da die Pilze einen sehr frischen Geschmack behalten.

Einlegen von Schwämmen in Essig.

Pilze, gleichgültig welcher Sorte, werden, wenn sie klein sind, im ganzen gelassen, wenn sie groß sind, in Stücke geschnitten. Man setzt sie in wenig Wasser zu, das man aber noch bis auf den vierten Teil seines Volumens einkocht. Nun füllt man die Schwämme in Gläser, fügt etwas Weinessig und den eingekochten Saft dazu, verbindet luftdicht und kocht sie eine halbe Stunde lang im Dunst.

Soya aus Reizkern.

Reizker, die sich oft außerordentlich zahlreich vorfinden und sich nur schwer trocknen lassen, sind zur Saftbereitung sehr gut zu verwenden. Es gelangen nur die Köpfe, allenfalls noch recht junge, saftige Stiele zur Verwendung. Die Pilze werden in vier Teile gebrochen, genau auf Maden geprüft und gesäubert. Dann gibt man sie in einen irdenen Topf und bestreut sie mit grobem Salz. Man rührt sie gut durch und stellt den Topf zugedeckt über Nacht in den Keller. Am nächsten Tage sieht man den Saft durch ein Tuch, wobei man die Pilze gut ausdrückt und setzt ihm einen halben Kaffeelöffel Pfefferkörner, ebensoviel Neugewürz und etwas Ingwer zu. Man kocht den Saft nun eine halbe Stunde lang, sieht ihn durch, füllt ihn in kleine Fläschchen und kocht ihn durch 10 Minuten im Dunst. Man verkorkt die Fläschchen gut und übergießt die Korke mit Pech oder Siegelack.

-Spargel.

Frischer, ungewaschener Spargel wird gut geputzt und nach Stangenstärke sortiert. Inzwischen hat man Wasser zum Kochen gebracht, aber nur so viel, als zum Einlegen von 2, höchstens 3 Litergläsern Spargel nötig ist. Dann muß wieder frisches Wasser genommen werden, da sonst die weiße Farbe des Spargels leiden könnte. Das Wasser wird pro Liter mit etwa 15 Gramm Salz versehen. Wenn es kocht, gibt man eine Anzahl Spargelstangen, ungefähr den Inhalt eines Glases, auf einmal hinein. Nach 3 bis 5 Minuten werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, in kaltem Wasser abgekühlt, was zur Erhaltung der weißen Farbe beiträgt, abtropfen gelassen und dann gleich in das

Glas gefüllt. Die Packung muß recht dicht geschehen, und zwar so, daß die Stangen mit dem Kopf nach oben und kerzengerade stehen. Nun füllt man das Glas bis zum Rande mit dem Kochwasser des Spargels, schließt die Gläser sorgsam und stellt sie in den Kessel. Die Sterilisation wird in zwei Zeiten vorgenommen, und zwar dauert sie das erste mal bei 100 Grad Celsius eine volle Stunde. Nach 24 bis 30 Stunden werden dann die Gläser nochmals bei gleicher Temperatur, 30 Minuten im Kessel gelassen. Handelt es sich um breite, 2 Liter haltige Gläser mit Spargel, so müssen sie das erste mal 1 Stunde 20 Minuten und das zweitemal 40 Minuten kochen. Sollte ein Glas nicht geschlossen bleiben, so muß es sofort 20 bis 30 Minuten nachsterilisiert werden.

Suppenspargel.

Hiezu kann man ungleichmäßig starke Stangen und die Abschnitte von dem Stangenspargel verwenden, da die Hitze in die kurzen Stücke gleichmäßig dringt. Nach dem Schälen werden sie 5 Minuten lang in leicht gesalzenem Wasser vorgekocht, dann in kaltem Wasser gekühlt und sofort in die Gläser gepackt, sorgsam geschlossen, bei 100 Grad Celsius durch 1 Stunde sterilisiert und anderen Tags noch einmal 20 Minuten bei gleicher Hitze, falls es Liter- oder Halblitertgläser sind. Bei Viertellitertgläsern genügt eine Kochzeit von 40, das zweitemal von 20 Minuten bei 100 Grad Celsius.

Spinat.

Der Spinat wird gut geputzt, gewaschen und 15 Minuten lang gedünstet oder in möglichst wenig Wasser gekocht. Dann läßt man ihn auf einem Sieb abtropfen und abkühlen. Nun wird er fein gehackt und in Gläser gefüllt. Man kann ihn auch vollständig genußfertig zubereiten und einfüllen. Sterilisiert wird er bloß einmal, und zwar eine volle Stunde lang bei 100 Grad Celsius.

Passierter Spinat.

Spinat wird gut gewaschen, gekocht und durch ein Sieb getrieben, dann auf den Herd gestellt und noch einmal eingekocht. Der Spinat wird in Gläser gefüllt, es kommt oben auf eine dünne Schichte Fett. Die Gläser werden luftdicht verbunden und eine halbe Stunde lang im Dunst gekocht.

Eingelegter Zellersalat.

Die gebürsteten Zellerknollen werden in Wasser so lange weichgekocht, bis sie sich leicht durchstechen lassen, dann geschält und in Scheiben geschnitten. Diese Scheiben stellt man aufrecht in breite Gläser und gießt verdünnten, gekochten Weinessig darüber. Man verbindet das Glas und kocht den Zeller durch 15 Minuten im Dunst. Auch in gewöhnlichen Einsiedegläsern hält sich der Zeller auf diese Weise einige Monate hindurch frisch.

Zwiebeln.

Das Konservieren der Zwiebeln in Fett kann heute wohl für fast sämtliche Haushaltungen nicht in Frage kommen. Es empfiehlt sich die Anwendung folgenden Verfahrens: Die Zwiebeln werden sehr fein geschnitten, in eine große Pfanne gegeben, in das Rohr gestellt und ohne jeden Zusatz braun geröstet. Nun läßt man sie auf Hürden oder im Dörrsack trocknen und bewahrt sie dann in Organtinsäckchen auf.

Das Konservieren von Obst mit wenig oder ohne Zucker.

Apfel-Gelee.

6 Kilogramm Äpfel werden geschält, in Schnitten geschnitten und von dem Gehäuse befreit. Man legt die Apfelschnitten sofort in kaltes Wasser, um ihnen die Farbe zu erhalten. Ist man mit dem Schälen fertig, nimmt man sie heraus, setzt sie in einem passenden Gefäß übers Feuer und kocht sie, bis sie weich sind. Man schüttet den Apfelbrei auf ein Haarsieb und fängt den Saft, der durch das Sieb tropft, in einer irdenen Schüssel auf. Das Püree kann anderweitig verwendet werden. Dem Apfelsaft, von dem man ungefähr 1 halben Liter erhält, setzt man 1 Kilogramm 70 Dekagramm Zucker zu und etwas gekaufte Zitronensäure. Dies kocht man nun unter beständigem Rühren und Abschäumen bis zur Konsistenz des Breilaufs, läßt das fertige Gelee etwas überkühlen und füllt es in erwärmte Gläser, die man verbindet und aufbewahrt.

Mischmarmelade aus Aepfeln und Marillen.

Aepfel werden sauber abgewischt, in 4 Teile geschnitten, knapp mit Wasser bedeckt, weichgekocht und passiert. Sehr reife, weiche Marillen werden entkernt, in einem Gefäß, in welchem fingerhoch Wasser ist, gut zugedeckt zerkocht und ebenfalls passiert. Das Mark der beiden Fruchtarten mengt man zusammen und kocht es recht steif ein. Dann rührt man auf 1 Kilogramm 1 Gramm benzoesaures Natron gut darunter, füllt die Marmelade heiß in Gläser und verbindet nach dem Erkalten. Will man die Marmelade bald verbrauchen, kann man sie weniger dick einkochen und auch den Zusatz von benzoesaurem Natron weglassen. Je nach Geschmack süßt man mit Saccharin nach.

Apfelmarmelade aus gefrorenen Aepfeln.

Sind Aepfel erfroren, so sind sie deshalb noch nicht verdorben, sondern das Faulwerden tritt erst dann ein, wenn die Aepfel wieder warm geworden sind. Man verkocht sie deshalb zu Marmelade, indem man sie zuerst auf eine Stunde in kaltes Wasser legt, sie dann schneidet, in eine Steingutkasserolle gibt und mit Zucker zu einem dicken Brei einkocht. Man gibt etwas Zitronensäure, Nelken und Zimt dazu, läßt die Marmelade dick einkochen und füllt sie in Gläser. Will man die Marmelade länger aufbewahren, stellt man sie in Dunst.

Berberitzensaft.

Die sehr reifen Beeren werden von den Stielen gestreift und so vorsichtig zerdrückt, daß die bitteren Kerne womöglich nicht zerquetscht werden; dann gibt man sie in einen irdenen Topf, bedeckt sie knapp mit Wasser und läßt sie langsam zerkochen. Der Saft wird ausgepreßt und unter fleißigem Abschäumen gekocht und mit Zucker oder Saccharin gesüßt. Wenn Saccharin verwendet wird, darf der Saft beim Zusetzen des Süßstoffes nicht mehr kochen. Man füllt ihn in Flaschen und sterilisiert durch 10 Minuten bei 90 Grad. Falls reichlich Zucker verwendet werden kann, mindest ein halbes Kilogramm auf 1 Liter, hält sich der Saft ohne Sterilisation. Ungesüßt läßt sich der sehr saure Saft an Stelle von scharfem Essig für alle Soßen gut verwenden.

Frühbirnen zu trocknen.

Hiezu eignen sich am besten jene Sorten, welche wenig Saft haben. Kleine Früchte bleiben ganz, größere werden halbiert. Man legt die Birnen (die halbierten mit der Schnittfläche nach oben) auf die Hürden und läßt sie trocknen. Wenn die Birnen hart sind, hebt man sie in Säckchen auf.

Brombeeren.

Die Beeren werden sauber gelesen, gewaschen und auf ein Sieb über heißes Wasser gegeben. Man läßt sie so lange über dem Dampfe, bis sie sich weich anfühlen. Nun kocht man auf je 1 Kilogramm Brombeeren ein viertel Kilogramm Zucker mit einem halben Liter Wasser ziemlich dick ein, schüttet die Beeren hinein und läßt sie 5 Minuten darin kochen. Dann füllt man sie in Einsiedegläser, gibt ein Fleckerl rumgetränkte Leinwand darüber, verbindet sie und kocht sie eine viertel Stunde lang im Dunst.

Brombeeren in Flaschen.

Reife Brombeeren werden in einem Sieb etwas vorge-dämpft und in gut gewaschene, trockene Flaschen gefüllt, die fest zugedekkt werden. Man kocht die Beeren durch 15 Minuten im Wasserbade, versiegelt dann die Flaschen und bewahrt sie im Keller auf. Die Beeren können mannig-fache Verwendung finden, und zwar als Kompott, Brotauf-strich oder zu Mehlspeisen.

Brombeerenmarmelade.

Die gut ausgereiften Beeren werden langsam zerkoht und durch ein Sieb gedrückt, damit alle Kerne zurückbleiben. Nun kocht man die Marmelade in einer so großen Kasse-rolle, daß sie den Boden höchstens zweifingerhoch bedeckt, und rührt beständig um. Wenn die Marmelade recht dick ist, gibt man etwas gestoßene Nelken und Zimt hinein, füllt sie in Gläser und verbindet diese nach dem Erkalten.

Brombeerensaft.

Recht reife Brombeeren werden in einem Porzellengefäß in den Keller gestellt, bis sie zu gären beginnen, dann wer-den sie fest ausgepreßt. Zu je 1 Liter Saft mengt man

25 Dekagramm Zucker, welcher mit dem Saft so lange gekocht wird, bis der Saft vollständig klar ist. Dann wird er in Flaschen gefüllt, die man verkorkt und versiegelt und für 15 Minuten in den Dunst stellt. Beim Einfüllen muß in den Flaschen ein 3—4 Finger breiter Raum frei bleiben.

Ebereschenbeeren.

Man löst in einer Kasserolle in fingerhoch Wasser Zucker auf, gibt Gewürz, Nelken und Zimt und schließlich die gereinigten Beeren hinein. Man kocht sie nun langsam unter vorsichtigem Umrühren gut durch und füllt sie in Gläser ein. Falls man Saccharin verwendet, wird dieses nach dem Kochen zugesetzt und gut durchgerührt. Die Beeren ähneln im Geschmack sehr den Preiselbeeren.

Ebereschenmarmelade.

Die schön roten, recht reifen Früchte werden von den Stielen gestreift und in ein Gefäß gegeben, in dem zweifingerhoch Wasser ist. Gut zugedeckt, zerkocht man nun die Beeren zu einem Brei, den man durch ein Sieb treibt und unter Zugabe von etwas Vanille dicklich einkocht. Nach dem Fertigmachen mengt man auf 2 Kilogramm Beeren ungefähr 15 Tabletten Saccharin ein, welches in ein wenig Rum aufgelöst wurde. Man füllt die Marmelade in Gläser und sterilisiert durch 10 Minuten bei 90 Grad. Der Süßstoff kann auch erst beim Gebrauch zugesetzt werden.

Ebereschensaft.

Die Beeren, die nicht zu reif, also nicht mehlig, sondern nur schön hellrot sein dürfen, werden mit sehr wenig Wasser so lange gekocht, bis sie platzen und der Saft austritt. Der Saft wird durch ein Tuch geseiht und mit Gewürznelken oder Vanille noch 10 Minuten lang gekocht. Dann gibt man in Rum aufgelöstes Saccharin oder Zucker dazu, füllt den Saft in Gläser und sterilisiert durch 10 Minuten bei 90 Grad. Falls man den Saft in gewöhnlichen Gläsern oder Flaschen im Dunst kocht, gibt man Saccharin erst beim Verbrauch hinzu, und läßt die Flaschen durch 10 Minuten offen und weitere 5 Minuten lang verkorkt im Dunst.

Erdbeeren in Flaschen.

Flaschen werden mit Erdbeeren vollgefüllt, zugestopft und in einen Topf mit kaltem Wasser gesetzt. Das Wasser wird langsam zum Kochen gebracht und eine halbe Stunde lang in Siedehitze erhalten. Dann werden die Flaschen herausgenommen, verkorkt und mit Siegelack überzogen.

Erdbeeren als Kompott.

Erdbeeren werden ohne Zusatz von Wasser einmal aufgekocht und heiß in Gläser oder Töpfe gefüllt, wobei man zu je 1 Kilogramm 1 Gramm in warmem Wasser aufgelöstes benzoesaures Natron hinzufügt; man verbindet mit Pergament und sterilisiert 30 Minuten lang bei 75 Grad.

Sterilisieren von Erdbeeren.

Nicht zu reife Gartenerdbeeren werden vorsichtig gepflückt, in Gläser eingelegt und eine Stunde stehen gelassen. Dann füllt man die Gläser mit Erdbeeren voll, gießt bis zu etwa ein Fünftel des Glases Wasser ein und schüttet so viel Staubzucker darüber, daß die Erdbeeren davon bedeckt sind. Nun verbindet man die Gläser und sterilisiert durch 10 Minuten bei 75 Grad.

Bereitung von Essigfrüchten.

Zur Bereitung von Essigfrüchten kann man fast jedes Obst verwenden, und zwar: Äpfel und Birnen jeder Sorte, Pflaumen jeder Art, wie Eierpflaumen, Mirabellen, dann Kirschen, Weichseln, Ringlotten. Ferner alle Beerenfrüchte, wie Johannisbeeren, Heidelbeeren und Preiselbeeren. Am besten eignen sich wohl die Kernfrüchte. Sie werden vor der Zubereitung vorgekocht, während die Beerenfrüchte nicht gekocht werden. Man füllt das Obst in Gläser. Nun kocht man für je 2 Kilogramm Frucht 1 Liter Weinessig mit einigen Tabletten Saccharin auf. Man gießt den Essig kochend heiß über die Früchte und läßt das Ganze 24 Stunden stehen; nun gießt man Essig ab und kocht ihn auf, schüttet ihn nochmals über die Früchte und wiederholt dieses Verfahren noch dreimal. Dann verbindet man das Glas und stellt es für eine halbe Stunde in Dunst.

Rohe Fruchtsäfte.

Eine sehr empfehlenswerte Methode ist das Ausziehen roher Fruchtsäfte mit Weinstein. Die Säfte behalten das gute Aroma der Früchte, sind haltbar und lassen sich vielfach verwenden. Zu je 3 Kilogramm Früchten nimmt man 6 Gramm gereinigte Weinsteinsäure, welche man in 2 Litern Wasser auflöst. Nun gibt man die reifen, von den Stielen befreiten Beerenfrüchte hinein und läßt sie 24 Stunden lang darinnen. Dann wird die Masse auf ein Passiertuch geschüttet und der Saft, ohne daß die Früchte gequetscht werden, durchlaufen gelassen. Je ein halber Liter Saft werden 30 Dekagramm Zucker in gestoßenem Zustande zugesetzt. Den gezuckerten Saft läßt man weitere 12 Stunden stehen. Nach dieser Zeit füllt man ihn in kleine Flaschen und gießt ihn durch einen mit Filtrierpapier ausgelegten Trichter, so daß er vollständig klar ist. Die Flaschen werden gut verkorkt, versiegelt und im Keller aufbewahrt. Diese Fruchtsäfte halten sich unbegrenzt lange. Aus dem Rückstand lassen sich Marmeladen herstellen, und zwar ist es gut, zwei verschiedene Fruchtarten miteinander zu mengen. Man erhält eine vorzüglich haltbare Mischmarmelade.

Hagebuttenkompott.

Die möglichst großen, noch festen Früchte der wilden Rose werden von Kelch und Stiel befreit, in die Hälfte geteilt, von den Kernen und Haaren gereinigt und dann gewaschen. Die abgetropften Früchte füllt man fest in Gläschen ein und gießt eine gekochte Lösung von 1 halben Liter Wasser und 1 viertel Kilogramm Zucker darüber. Man sterilisiert durch 20 Minuten bei 90 Grad oder stellt, falls gewöhnliche Einsiedegläser Verwendung finden, diese für 15 Minuten in den Dunst.

Hagebuttenmarmelade.

Die reifen, aber noch festen Hagebutten werden halbiert, sorgsam von Kelch, Haaren und Kernen befreit und zur weiteren Reinigung von den Härchen gewaschen. Dann werden sie in einem Topfe, knapp mit Wasser bedeckt, zerkoht. Danach treibt man sie durch einen Blechdurchschlag und kocht das Mark mit ganzem Zimt, Nelken und Zucker

(12 Dekagramm auf 1 Kilogramm entkernte Hagebutten) dick ein. Man füllt es sogleich in Gläser und sterilisiert durch 10 Minuten bei 90 Grad. Kocht man die Marmelade sehr stark ein, so kann man das Sterilisieren sparen; man füllt sie in Gläser, verbindet diese und bewahrt sie auf. Sie hält sich auch auf diese Art jahrelang; da sie stark eintrocknet, muß sie vor Gebrauch mit Wasser aufgeköcht werden.

Getrocknete Hagebutten.

Die großen, länglich runden Beeren werden vor der Vollreife gepflückt. Man schneidet unten die Stiele, oben die Kelche ab, teilt jede Hagebutte in der Mitte auseinander, kratzt die Kerne aus und brüht sie mit kochendem Wasser ab. Dann auf Siebe oder Dörren zum Trocknen.

Heidelbeeren als Brotaufstrich.

5 Liter Heidelbeeren, 1 Kilogramm Zucker, 1 halbes Dekagramm Zimt, 1 halben Liter Essig. Die Beeren werden ausgelesen, gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Den Essig setzt man mit Zucker und Zimt auf das Feuer, gibt dann die Beeren hinein und läßt das Ganze ziemlich dick einkochen. Man füllt die Heidelbeeren in Steintöpfe.

Heidelbeeren anderer Art.

Die Heidelbeeren werden, nachdem sie gewaschen sind, in eine irdene Kasserolle gegeben und unter jeweiligem Umrühren weichgekocht. Nun gießt man sie mit einem Löffel in gut gewaschene und getrocknete Flaschen und füllt diese so voll, daß drei Finger vom Rande übrig bleiben. Dann gibt man 2 Kaffeelöffel starken Rum, Kognak oder Arrak darüber, verkorkt die Flaschen gut und bewahrt sie stehend an kühlem Orte auf. Diese Art der Konservierung ist für Heidelbeeren sehr empfehlenswert. Sie halten sich so unbegrenzt lange. Bei Verwendung werden sie mit Zucker oder Saccharin gesüßt und eventuell mit etwas Wasser oder rotem Wein verdünnt.

Heidelbeeren in Duns.

Recht reife Heidelbeeren werden geklaubt und in Flaschen gegeben. Für je 1 Kilogramm Heidelbeeren rechnet man 15 Dekagramm Zucker. Er wird mit je 1 viertel Liter

Wasser aufgekocht und über die Heidelbeeren gegeben. Dann werden die Flaschen verkorkt und eine halbe Stunde im Dunst gekocht.

Heidelbeeren in Essig eingekocht.

1 Liter Weinessig und 1 viertel Kilogramm Zucker werden aufgekocht und die gewaschenen Heidelbeeren zum einmaligen Aufwallen hineingetan. Man schüttet dann die Beeren auf ein Haarsieb, kocht unter Abschäumen den Saft dick ein, kocht die Beeren nochmals darin auf und füllt sie in Gläser, die, erkaltet, mit Pergamentpapier verbunden werden.

Heidelbeeren in Flaschen.

Die gut verlesenen und gewaschenen Beeren läßt man auf Sieben möglichst gut abtropfen, füllt sie in Flaschen und kocht sie offen im Wasserbade 10 Minuten lang. Nach dieser Zeit dreht man den Kork fest ein und kocht durch weitere 5 Minuten. Hierauf werden die Flaschen dem Wasser entnommen, an einem zugfreien Ort auskühlen gelassen und im Keller stehend aufbewahrt. Die Beeren sind sehr haltbar und können zu Kuchen oder, mit Zucker oder Saccharin versüßt, als Kompott verwendet werden.

Heidelbeergelee.

Die Beeren werden ausgesucht und ungewaschen in einem Kessel so lange gekocht, bis Saft und Frucht gleich sind. Dann wird die Masse auf ein Haarsieb geschüttet. Mit 1 viertel Kilogramm Zucker wird der Saft rasch zu Gelee gekocht, heiß in Gläser gefüllt und, erkaltet, zugebunden. Der Rückstand der Beeren kann zu Mus verwendet werden.

Heidelbeermus.

1 Kilogramm ausgelesene Beeren werden mit 20 Gramm Zucker in einem Kessel bei raschem Feuer unter Rühren zum Sieden gebracht, in Steintöpfe gefüllt und, erkaltet, zugebunden. Das Mus wird als Mehlspeisefülle benützt.

Heidelbeeren zu trocknen.

Die Beeren werden auf starkem Papier in dünner Lage ausgebreitet und an der Sonne langsam getrocknet, was ungefähr 8 Tage dauert. Die gut getrockneten Beeren wer-

den dann auf lauwarmem Herde fertiggedörnt und in Orantinsäckchen aufbewahrt.

Heidelbeerwein.

Ausgesuchte und gewaschene Heidelbeeren werden zerdrückt. Nun fügt man zu je 1 Liter Beeren 1 halben Liter Wasser hinzu und läßt dies durch sieben Tage im Kühlen stehen. Dann wird der Saft leicht durchgepreßt und auf 1 Liter Saft 280 Gramm feingestoßener Zucker dazugemengt. In einem kleinen Faß oder Steinkrug wird der Saft zum Gären an einen kühlen Ort gestellt und zu je 1 Liter gesüßtem Saft 1 halber Liter Rotwein gegossen. Das Fäßchen füllt man nur so weit, daß man den Saft mit dem Finger kaum erreichen kann und gibt den Spund nur leicht darauf. Nachdem die Gärung vorüber ist, was man daran erkennt, daß kein Sieden mehr hörbar ist, wird der Wein in Flaschen gefüllt, die man verkorkt. Der Rückstand der Beeren kann zu Mus verwendet werden.

Heidelbeeren ohne Zucker.

Recht reife Heidelbeeren werden gewaschen und auf ein Sieb zum Trocknen gelegt. Dann füllt man sie in Flaschen, die man gut verkorkt und für 45 Minuten in den Dunst stellt. Dann läßt man sie im zugedeckten Topfe vollständig auskühlen. Nun nimmt man die Flaschen heraus; sollten die Früchte sehr zusammengefallen sein, so muß man die Flaschen entkorken und den Inhalt der einen dazu verwenden, die anderen nachzufüllen. Dann werden sie abermals gut zugekorkt, versiegelt und an kühlem Orte aufbewahrt.

Holunderbeerensaft.

Man zerquetscht am besten die rohen Beeren in einer Fruchtpresse; hat man eine solche jedoch nicht zur Verfügung, so zerkocht man die abgepflückten Beeren ohne Wasserzusatz und drückt sie leicht durch ein grobes Tuch. Den erhaltenen Saft füllt man in Flaschen und sterilisiert durch 10 Minuten bei 90 Grad. Man kann ihn auch im Topfe aufkochen und, abgeschäumt, noch heiß in warmgestellte Flaschen füllen, welche man verkorkt und verpecht und recht kühl aufbewahrt. Den Saft kann man bei Gebrauch süßen.

Dörren von Holler.

Das Dörren des Hollers, den man fast kostenlos bekommen kann, ist vielen Frauen gar nicht bekannt. Bei den hohen Obstpreisen sollte es jedoch mehr angewendet werden. Die tiefschwarzen, völlig reifen Beeren (braune schmecken bitter!) werden aber nicht von den Dolden gezupft, sondern, um Saftverlust zu vermeiden, in Dolden auf Papier gebreitet und an staubfreiem Orte getrocknet. Man bewahrt sie entweder in Säckchen hängend oder in Büchsen auf. Im Winter gibt dieser getrocknete Holler ein gutes und gesundes Kompott. Nachdem man die Beeren in lauem Wasser mehrmals gewaschen hat, gibt man frisches Wasser darüber, nur soviel, daß die Beeren schwellen können, setzt sie am nächsten Tag mit Milch und Zucker aufs Feuer, gibt vor dem Garwerden etwas Mehl, in Milch klar gequirlt, daran und kocht das Kompott fertig. Wesentlich verfeinert wird es, wenn man süß eingelegte Pflaumen und Birnen — es brauchen nicht viele zu sein — noch eine kurze Zeit mitkochen läßt.

Kirschen in Flaschen.

Die Kirschen werden auf einen Dämpfer gegeben und so lange gedämpft, bis sie zusammenfallen. Dann gibt man sie in trockene heiße Flaschen, die man gut verstopft, und sterilisiert sie.

Powidl aus Kirschen.

Die Kirschen werden entkernt und in einer irdenen Kasserolle 2 Stunden lang bei gutem Feuer unter ständigem Rühren gekocht, um das Wasser zu raschem Verdunsten zu bringen. Dann zieht man das Gefäß an den Rand und kocht über langsamem Feuer, wieder unter ständigem Rühren, die Masse zu einem dicken Brei ein. Kurz vor dem Fertigmachen fügt man geriebene Orangen- oder Zitronenschale, gestoßenen Zimt und einige Nelken hinzu. Die Masse, welche so dick sein muß, daß sie sich nur mehr schwer rühren läßt, streicht man warm in dreifingerhoher Schicht auf flache Schüsseln auf und stürzt sie nach dem Festwerden auf Pergamentpapier. Man deckt sie leicht zu und bewahrt sie an luftigem Orte auf. Aus 10 Kilogramm Kirschen er-

zielt man 2½ Kilogramm feste Schneid-Powidl, die, wenn gut ausgereifte Früchte verwendet wurden, beim Gebrauch nicht mehr gesüßt werden muß.

Kirschen im Steintopf.

Kirschen werden entstielt und in einen Steintopf, der dann mit Pergament verbunden wird, fest eingefüllt. Man stellt den Topf in einen zweiten, welcher mit kaltem Wasser gefüllt ist, gibt die beiden Gefäße in die Röhre und läßt sie eine Stunde, vom Moment des Kochens an gerechnet, darin. Man bewahrt die so eingelegten Kirschen an einem kühlen Orte auf.

Kirschen zu trocknen.

Zum Trocknen eignen sich am besten die Herz- und Knorpelkirschen, doch lassen sich mit Ausnahme der gelben Wasserkirschen auch alle anderen Kirschensorten trocknen. Um Saftverluste zu vermeiden, entfernt man die Stiele nicht. Die Kirschen werden in dünner Lage auf die Hürde oder auf ein Backblech gelegt und im lauwarmen Ofen langsam getrocknet. Wenn die Kirschen trocken und zähe sind, entfernt man die Stiele, füllt sie in Organtinsäckchen und bewahrt sie hängend an trockenem Orte auf. Die Kirschen müssen öfter durchgesehen und die Maden daraus entfernt werden. Auch an der heißen Sonne lassen sich sehr reife Kirschen gut trocknen.

Kornelkirschen (Dirndln) in Flaschen.

Die wildwachsenden Kornelkirschen, die in manchen Gegenden sehr häufig vorkommen, haben seit jeher zum feinsten Dunstobst gezählt. Wer die Kornelkirschen selbst pflücken kann, tut gut daran, sie nach dem Reifegrad zu sortieren, denn es ist ein bedeutender Unterschied zwischen der voll ausgereiften, dunkelroten Frucht und den nur grellrot gefärbten Beeren. Diese färben sich übrigens nach einigen Tagen im Lagern noch nach. Zur Verwendung werden die Beeren gewaschen und auf einem Durchschlag gut abtropfen gelassen. Dann füllt man sie in peinlich sauber gereinigte Flaschen und stellt diese offen in den Dunsttopf, wo man sie, vom Siedepunkt an gerechnet, 15 Minuten lang

beläßt. Nach dieser Zeit wird ein in eine Lösung von benzoesaurem Natron getränkter Leinenlappen über die Flaschenöffnung gelegt und ein ausgekochter Kork fest mit dem Lappchen eingetrieben. Nun kocht man noch 5 Minuten lang weiter. Sind die Früchte sehr reif, nimmt man die Flaschen nach den 20 Minuten heraus, andernfalls läßt man sie im Wasser erkalten.

Kornelkirschenmarmelade.

Möglichst reife Beeren werden gewaschen und in einem breiten Gefäß, knapp mit Wasser bedeckt, vollkommen zer-
kocht. Dann treibt man die Masse durch einen groben Durchschlag, damit die großen Kerne zurückbleiben, und kocht das Mark in einer weiten Kasserolle rasch dick ein. Man kann nun aufgelöstes Saccharin gut durchrühren oder den Süßstoff später, bei Gebrauch, zusetzen. Wer über Zucker verfügt, kocht ihn in der passierten Masse gleich mit.

Marillen im Dunst.

Harte Marillen werden in der Mitte auseinander geschnitten und für einige Minuten auf einem Siebe über Dunst gegeben, damit sich die Schale leicht löst. Dann schält man sie und schichtet sie schön in Gläser ein. Nun nimmt man zu je 1 Kilogramm Marillen 20 Dekagramm Zucker, kocht ihn mit einem Liter Wasser zu kurzem Faden und gießt ihn über die Marillen. Man verbindet die Gläser luftdicht und kocht sie 1 Stunde lang im Dunst.

Marillen in Essig.

Zu je 5 Kilogramm Marillen nimmt man 2 Kilogramm Zucker, 1 Liter Weinessig, 1 Dekagramm Zimt, etwas Nelken, 1 Gramm aufgelöstes benzoesaures Natron. Der Zucker wird im Essig, den man eventuell verdünnt, zu kurzem Faden gesponnen. Die Marillen, welche nicht ganz reif sein dürfen, werden geschält, entkernt und für einen Augenblick in den gekochten Zucker gelegt. Sie werden mit dem Schaumlöffel sofort wieder herausgenommen, auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben und schön in die Gläser geschichtet; die Gewürznelken werden dazwischen gegeben.

Nun gibt man das benzoesaure Natron zum Essig, läßt ihn einmal aufkochen und gießt ihn nach dem Erkalten über die Marillen. Die Gläser bleiben offen zwei Tage lang stehen, dann gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn nochmals auf, gibt ihn nochmals darüber und verbindet die Gläser luftdicht.

Marillensjam.

Recht reife Marillen werden gut abgewischt und nur dann geschält, wenn sie fleckig sind. Die Marillen werden entkernt, mit sehr wenig Wasserzusatz auf dem nicht zu heißen Herde langsam erhitzt, so daß der Saft sich langsam bildet. Dann mengt man auf 1 Kilogramm rohes Obst 30 Dekagramm Zucker und 1 Gramm benzoesaures Natron ein und kocht das Ganze zu Marmeladendicke. Man füllt das Jam in Gläser, die man durch einige Tage offen stehen läßt und dann erst verbindet.

Marillen mit Karotten.

Karotten werden sehr gut geputzt, über Nacht im Wasser liegen gelassen, dann gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Recht reife Marillen schält man und schichtet sie in einen Porzellantopf, wobei man zwischen die einzelnen Lagen Zucker streut; so läßt man sie über Nacht im Keller stehen. Nun gibt man Karotten und Marillen in ein Gefäß und kocht beide zusammen zu Marmeladendicke ein. Man füllt die Marmelade in Einsiedegläser, die man einige Tage lang offen stehen läßt und dann erst verbindet.

Passierte Marillen.

Recht reife Marillen werden ohne Zusatz von Wasser aufgekocht. Wenn sie völlig weich sind, werden sie durch ein Haarsieb gedrückt und dann gewogen. Man nimmt zu 1 Kilogramm 1 Gramm benzoesaures Natron und ein viertel Kilogramm Zucker. Man kocht die Marmelade mit dem Zucker ein und versucht auf einem kleinen Tellerchen, ob sie beim Erkalten schon fest genug ist, das heißt, ob sie stockt, andernfalls kocht man sie noch weiter und füllt sie dann heiß in Gläser. Das Natron wird gleichzeitig mit dem Zucker zugesetzt und muß ebenfalls mitkochen.

Unpassierte Marillen.

Die Marillen werden geschält, die Kerne herausgenommen und die Frucht gewogen. Man nimmt ein Viertel des Gewichtes fein gestoßenen Hutzucker und gibt in eine irdene Kasserolle eine Lage Marillen, darüber eine Lage gestoßenen Zucker (niemals Staubzucker oder Würfelzucker) u. s. w., wonach man beides zusammen 24 Stunden lang an einem kühlen Orte (im Eiskasten oder Keller) stehen läßt. Nachher gibt man die Kasserolle mit der Fruchtmischung auf den Herd und kocht unter fortgesetztem Rühren bis zu Marmeladendicke ein. Man füllt die Marmelade heiß in die Gläser.

Marillenmarmelade ohne Zucker.

Sehr reife Marillen werden entkernt und mit etwas Wasser zugesetzt. Zu 1 Kilogramm Marillen gibt man eine Messerspitze Weinsteinensäure und 10 abgehäutete Kerne der Marillen. Man kocht sie ein, bis sie dick sind, füllt die Marmelade in Gläser, die man luftdicht verbindet, und sterilisiert sie durch 20 Minuten im Dunst.

Gemischte Marmelade.

Aepfel von beliebiger Sorte werden gereinigt und ungeschält in Wasser weichgekocht. Das Kochen von Aepfeln in der Schale ist deshalb vorteilhaft, weil das Aroma der meisten Aepfel in der Schale liegt. Reife Birnen werden geschält und ebenfalls in Wasser weichgekocht. Nun drückt man beide Fruchtmassen durch ein Sieb und vermischt sie mit etwas Himbeer- oder Ribiselmarmelade und zirka ein Drittel des Obstgewichtes Zucker. Die Zuckermenge läßt sich bei einem derartig gemachten Kompott nicht genau bestimmen, weil der Gehalt an Süßigkeit, sowohl bei Aepfeln als auch bei Birnen, sehr schwankend ist. Man süßt diese Marmelade gut nach Geschmack und läßt sie dick einkochen.

Melonen in Essig.

Melonen werden geschält, entkernt, in schöne Stücke geschnitten und in Gläser eingeschichtet. Nun kocht man Weinessig, den man eventuell etwas verdünnt, unter Zugabe von Ingwer, Muskat, Nelken und Vanille auf, gibt zu

je 1 Liter 10 Dekagramm Zucker und gießt dies erkaltet über die Früchte. Man verbindet die Gläser und kocht sie 30 Minuten lang im Dunst.

Melonen in Dunst.

Melonen werden der Länge nach geschnitten, Saft und Kerne entfernt und gleichmäßig nudelig geschnitten, und einen Augenblick in heißes Wasser gegeben. Nun kocht man zu je 1 Kilogramm Frucht 30 Dekagramm Zucker, 1 achtel Liter Essig und 1 Liter Wasser, gibt die Melonenschnitten einmal hinein, läßt sie aufwallen, füllt sie in Gläser, gießt den erkalteten Essig mit Zucker darüber, schüttet ihn den nächsten Tag ab, gießt ihn nochmals darüber und wiederholt dieses Verfahren dreimal. Dann verbindet man das Glas und verschließt es luftdicht.

Melonenmarmelade.

Man nimmt recht reife Melonen, schält sie ab, schneidet sie in Würfel und bestreut sie mit Zucker, läßt sie über Nacht stehen, den nächsten Tag kocht man sie unter fortgesetztem Rühren zu Marmeladendicke ein und füllt sie in Gläser.

Pikante Melonen.

Melonen werden geschält, in siedendem Wasser zum Aufwallen gebracht und dann zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Zu je 1 Kilogramm roh gewogener Frucht nimmt man 40 Dekagramm Zucker, kocht das Ganze mit 1 achtel Liter Weinessig und 1 viertel Liter Wasser zu kleinem Faden und schüttet diese Mischung heiß über die in einer Porzellanschüssel vorbereiteten Melonen. Am nächsten Tag gießt man den Zucker ab, kocht ihn neuerdings dick ein und gießt ihn wieder über die Frucht. Dieses Verfahren wird noch an drei bis vier Tagen wiederholt. Dann füllt man die in Stücke geschnittenen Melonen in Gläser, schüttet den dick eingekochten Zucker darüber, verbindet die Gläser luftdicht und läßt sie eine halbe Stunde lang im Dunst kochen. Sehr hübsch sieht die Wassermelone in dieser Zubereitung aus, weil ihre Rotfärbung sehr wirkungsvoll ist. Man kann aber auch jede beliebige andere Melone so einlegen.

Melonen mit Zucker.

Die Melone wird geschält, in gleichmäßige Stücke geschnitten und 24 Stunden lang in Weinessig liegen gelassen. Dann fügt man zum Essig auf je 1 Kilogramm Melone 30 Dekagramm Zucker, Zitronenschale oder, in Ermanglung derselben, eine Spur Zitronensäure, etwas Zimt, Vanille oder Vanillin und eventuell etwas Ingwer hinzu. In den so gewürzten Essig legt man die Melonen nochmals ein, läßt aufkochen und füllt sie in Gläser. Am nächsten Tage gießt man den Essig ab, kocht ihn noch einmal, gießt ihn wieder über die Melonen und wiederholt dieses Verfahren nach je 24 Stunden dreimal. Dann verbindet man die Gläser luftdicht und sterilisiert sie durch 20 Minuten.

Mirabellen in Flaschen.

Die Früchte dürfen nicht zu reif sein und sollen möglichst alle den gleichen Reifegrad haben. Sie werden in ziemlich weithalsige Flaschen gefüllt und fest zusammengesüttelt. Man verkocht und sterilisiert durch 20 Minuten bei 80 Grad.

Obstbutter.

Sehr gern wird die Hausfrau auch Aepfel oder Birnen zur Herstellung von Obstlatwerge oder Obstbutter verwenden. Die Früchte werden zu diesem Zwecke gekocht, passiert und möglichst mit einem kleinen Zuckerzusatz so dick eingekocht, bis das Obst in erkaltetem Zustande (um die rechte Zeit festzustellen, nimmt man eine kleine Probe auf den Teller) schneidedick ist. Hat man keinen Zucker zur Verfügung, muß man ein Konservierungsmittel zusetzen. Das Kochen erfordert allerdings sehr lange Zeit, doch muß es nicht auf einmal geschehen, sondern kann in Absätzen, an mehreren Tagen vollendet werden. Man kann dem Obst auch das Mark von Kürbissen oder Paradeis beimengen.

Preiselbeeren gewöhnlicher Art.

Die Preiselbeeren werden gut ausgelesen, in einen Steintopf gegeben und gekocht, bis sich Saft bildet. Dann werden sie weitergekocht, bis sie weich sind und der Saft dicklich geworden ist. Man füllt sie noch heiß in vorgewärmte Steinguttöpfe oder Flaschen, die man sogleich nach dem Füllen verbindet und verkorkt.

Preiselbeeren mit Birnen.

Man nimmt das halbe Quantum Preiselbeeren, das halbe Birnen und zu je 1 Kilo Frucht 30 Dekagramm Zucker, 1 Stange Zimt und etwas Vanillin. Die Preiselbeeren werden geklaubt und für sich allein gekocht. Die Birnen werden geschält, gewaschen, vom Kerngehäuse befreit und weichgekocht, bis sie vollständig zerfallen. Dann gibt man Preiselbeeren, Zucker und Gewürz dazu und kocht dies alles so lange weiter, bis es eine einheitliche dicke Masse bildet. Diese Mischung eignet sich sehr gut als Brotaufstrich.

Preiselbeeren im Dunst.

Schön ausgesuchte Preiselbeeren werden ziemlich fest in Gläser eingefüllt, jedoch nicht ganz bis zum Rande, dann gießt man gesponnenen Zucker darüber. Man verbindet mit Pergamentpapier und stellt die Gläser für 15 Minuten in den Dunst. Die so konservierten Beeren sind besonders wohlschmeckend und haltbar.

Preiselbeeren in Flaschen.

Die geklaubten Preiselbeeren werden erst ein wenig gedämpft, dann in Flaschen gefüllt. Diese setzt man in kaltem Wasser aufs Feuer und erwärmt sie langsam. Vom Augenblicke des Kochens an bleiben sie noch 20 Minuten darinnen. Die Flaschen werden gut abgewischt, versiegelt und aufrechtstehend an kühlem Orte aufbewahrt.

Preiselbeergelee.

Die Preiselbeeren werden gekocht und durch einen Saftbeutel gegossen. Den Saft setzt man auf den Herd und fügt zu 1 Liter 1 viertel Kilogramm Zucker hinzu. Dies läßt man einkochen, bis das Gelee ganz fest ist. Man füllt es in kleine Gläser, die man nach dem Erkalten verbindet. Man verwendet das Gelee als Tortenaufputz; zu diesem Zwecke wird es gestürzt, in dünne Blätter geschnitten und zu kleinen Formen ausgestochen. Der Rückstand der Preiselbeeren wird dann als Zusatz beliebiger Marmelade beige-mengt oder auch extra eingekocht.

Preiselbeeren mit Saccharin.

Die Beeren werden ohne Wasserzusatz mit etwas Zimtrinde, einigen Gewürznelken und Orangenschale weichgekocht. Nun werden sie mit in etwas Rum aufgelöstem Saccharin (auf 2 Kilogramm Beeren 12 Tabletten) vermengt, in weithalsige Flaschen gefüllt, die man verkorkt und durch 10 Minuten bei 70 Grad sterilisiert. Auch ohne das Sterilisieren sind die in Flaschen gefüllten Preiselbeeren mehrere Monate lang haltbar.

Quittenkäse.

Man reibt Quitten recht rein ab, schneidet sie in Stücke und kocht sie in Wasser weich. Dann legt man sie auf ein Sieb, damit sie ablaufen, schält sie und reibt sie durch ein Sieb. Das Passierte wird gewogen, die gleiche Menge gestoßener Zucker kommt hinzu und das Ganze auf nicht zu starkem Feuer bei immerwährendem Rühren gekocht. Wenn die Masse anfängt, sich vom Kessel abzulösen und beim Durchstoßen mit dem Löffel nicht schnell wieder zusammenfließt, ist das Kochen beendet. Kurz vorher, ehe die Masse gut kocht, gibt man gestoßenen Zimt und Nelken nebst feingeriebenem Zitronat hinein. Der Quittenkäse wird in beliebige Blechformen gefüllt, recht glatt gestrichen und einen Tag lang an einem warmen Orte stehen gelassen. Nun nimmt man es aus den Formen, legt es auf Bleche, stellt es noch ein paar Stunden warm und bewahrt es zwischen reinem Pergamentbogen auf.

Rhabarber in Flaschen.

Der Rhabarber wird in kurze Stückchen geschnitten, gewaschen und nur mit dem Wasser, das daran hängen bleibt, angesetzt und etwa 10 Minuten lang gekocht. Dann wird er sofort in die soeben heiß ausgespülten enghalsigen Flaschen gefüllt, welche sogleich verschlossen werden.

Rhabarber als Kompott.

Man schneidet den Rhabarber in Stücke, die man, um die schärfste Säure zu mildern, mit siedendem Wasser überbrüht. Abgekühlt und abgetropft, wird er in die Gläser gegeben und mit starker Zuckerlösung (1 Kilogramm auf 1 Liter Wasser) übergossen. Er kann aber auch ohne Zucker

sterilisiert und erst beim Gebrauch mit Zucker oder Saccharin gesüßt werden. Die Sterilisationszeit ist 25 bis 30 Minuten bei 80 Grad Celsius. Eine zweite Sterilisation wie bei den Gemüsen ist nicht nötig.

Rhabarber-Marmelade.

Diese kann mit, aber auch ohne Zucker eingekocht werden. Der Rhabarber wird klein geschnitten, gewaschen und gebrüht, dann ohne Wasser aufs Feuer gebracht. Unter stetem Rühren zerkoht er bald; man läßt das Wasser, das sich bildet, noch etwas einkochen und wiegt dann die Masse, die man durch ein großes, rauhes Sieb treibt, ab. Da Rhabarber selbst nach dem Brühen noch sehr viel Säure hat, so ist ein Zusatz von 30 bis 40 Dekagramm Zucker auf ein halbes Kilogramm notwendig. Auf 2 bis 3 Kilogramm Frucht fügt man noch die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu. Will man die Marmelade sterilisieren, was das beste ist, so kocht man sie nur so weit ein, bis sie sich zu einem leichten Brei verdickt, füllt sie dann in die Gläser und sterilisiert sie bei 80 Grad Celsius 20 Minuten lang. Will man sie aber in offene Gefäße füllen, dann muß sie stärker eingekocht werden, bis sie schwer vom Löffel fällt und die Masse sich, wenn man mit dem Löffel über den Boden des Kessels streicht, nur langsam wieder schließt. Sie muß dann ganz heiß eingefüllt werden und bis zum völligen Erkalten stehen bleiben, wodurch sich eine stumpfe Haut auf der Oberfläche bildet. Erst dann werden die Gläser verschlossen. Will man keinen Zucker nehmen, so muß man als konservierendes Mittel benzoesaures Natron hinzufügen. Dieses wird in heißem Wasser aufgelöst und in die fertige, aber noch warme Marmelade eingerührt. Man verwendet $1\frac{1}{2}$ Gramm auf 1 Kilogramm Frucht. In diesem Falle genügt ein einfacher Verschuß mit Pergamentpapier. Die so bereitete Marmelade muß vor Gebrauch entsprechend gesüßt werden.

Rhabarbersaft.

5 Kilogramm geschälte Rhabarberstengel zerquetscht man in einem Porzellangefäß mit einem hölzernen Schlegel. Nun gießt man 3 Liter Wasser darüber und läßt das Ganze drei Tage lang im Keller stehen. Nach dieser Zeit preßt man

den Saft durch ein Tuch, setzt ihm, um die starke Säure zu beheben, Saccharin zu, füllt ihn in Flaschen und sterilisiert ihn eine Stunde lang. Auf 1 Liter Saft nimmt man knapp ein halbes Gramm Saccharin.

Rhabarberwein.

Je 1 Liter Rhabarbersaft setzt man ein viertel Kilogramm Zucker zu und läßt ihn acht Tage lang gären. Nach dieser Zeit füllt man ihn in Flaschen und bewahrt ihn im Keller auf. Nach einem Vierteljahr ist der Wein trinkfähig.

Ribisel-Mischmarmelade.

Die abgestreiften Ribiseln werden gewaschen, zum Abtropfen gegeben, dann zerkoht und passiert. Nun schält man Goldrüben (1 halbes Kilogramm auf 1 Kilogramm Ribiseln) recht sauber, schneidet sie in Scheiben, kocht sie, knapp mit Wasser bedeckt, weich und treibt sie ohne Flüssigkeit durch ein Sieb. Die passierten Ribiseln kocht man in weitem Gefäß rasch dicklich und gibt dann erst die gelben Rüben dazu. Man läßt beides noch eine Weile zusammen kochen und mischt auf 1 Kilogramm Marmelade 1 Gramm benzoesaures Natron gut darunter. Man füllt die Marmelade in gut gereinigte Gläser und verbindet nach dem Erkalten.

Schlehen.

Möglichst große, vom Reif getroffene Schlehen werden gepflückt und in großer Kasserolle, mit kaltem Wasser bedeckt, langsam zum Kochen gebracht. Gleichzeitig kocht man 1 halben Liter Weinessig mit 40 Dekagramm Zucker, Gewürznelken und Zimt gut auf, seigt ihn durch und läßt ihn auskühlen. Die bis zum Kochen gebrachten Schlehen werden aus dem Wasser genommen und gut abgetropft in Gläser gefüllt. Man übergießt sie mit der Essiglösung, verschließt die Gläser gut und sterilisiert durch 10 Minuten bei 90 Grad.

Senibirnen.

3 Kilogramm kleine, feste Birnen werden geschält, von den Stielen befreit und in mit Essig leicht gesäuertes Wasser gelegt. Größere Birnen halbiert man und entfernt das

Kernhaus. Nun kocht man 1 Liter guten Essig mit einem viertel Kilogramm Zucker und einigen Gewürznelken auf. Man legt die abgetropften Birnen (nicht zu viele auf einmal) hinein, kocht sie langsam glasig und füllt sie in Gläser ein. Wenn alle Birnen gekocht sind, vermengt man den gekochten Saft mit 1 achtel Liter süßen Senf und gießt dies über die Birnen in die Gläser. Kühl gestellt, können sie vom achten Tage an gegessen werden.

Stachelbeeren in Flaschen.

Zu dieser Konservierungsart eignen sich vor allem grüne Stachelbeersorten, die auch am besten die Farbe behalten; sie müssen noch vollkommen fest und erst am Beginn der Reife sein. Die Beeren werden von den eingetrockneten Blütenresten gereinigt und mit einem Tuche abgerieben. Dann füllt man sie möglichst dicht in Flaschen ein und sterilisiert sie durch ungefähr 12 Minuten, d. h. so lange, bis die Beeren in den Flaschen zusammengesunken sind. Dann füllt man die Flaschen mit kochendem Wasser voll, kocht nochmals 5 Minuten lang, verkorkt sie noch im Topfe und läßt sie in diesem auskühlen. Die so konservierten Stachelbeeren sind lange haltbar und haben sehr guten Geschmack; vor dem Gebrauch kocht man den Saft mit Zucker und Zitronenschale auf und läßt sie 10 Minuten lang darin ziehen.

Weichseln in Essig.

Die Stiele von schönen, festen Weichseln werden zur Hälfte abgeschnitten; nun gibt man die Früchte in einen irdenen Topf und gießt verdünnten, leicht gezuckerten, kochendheißen Essig darüber. Nach drei Tagen gießt man die Flüssigkeit ab, kocht sie nochmals auf, läßt sie erkalten und gibt sie neuerlich über das Obst, worauf man den Topf verbindet. Diese Weichseln können als Beilage zu Braten gereicht oder zu gemischtem Salat verwendet werden. Der Saft, mit Wasser verdünnt, bildet ein erfrischendes Getränk. Er kann auch, wenn die Weichseln bereits verwendet wurden, in Flaschen gefüllt, in Dunst gekocht und für den Sommer aufbewahrt werden.

Entkernte Weichseln in Flaschen.

Schöne, gesunde, trockene Weichseln werden abgewischt, von Stielen und Kernen befreit und in reine, trockene Flaschen dicht eingefüllt. Dann staubt man eine kleine Messerspitze »Einmachehilfe« darauf, verkorkt und verpecht die Flaschen und hebt sie im kühlen Keller stehend auf. Diese Weichseln halten sich ein Jahr lang und lassen sich zu Strudel, Kuchen u. s. w. verwenden.

Zwetschken in Essig.

Zu 5 Kilogramm Zwetschken nimmt man 1 Kilogramm Zucker und 3 viertel Liter nicht zu scharfen Essig. Die gewaschenen Pflaumen gibt man auf ein Sieb zum Abtropfen, wischt sie trocken ab und gibt sie in den Zucker, der vorher mit dem Essig, ferner mit Zimt und Nelken, die in ein Leinwandsäckchen gebunden wurden, aufkochen muß. Man legt immer nur einen Teil der Zwetschken in den kochenden Zucker. Sind die Zwetschken geplatzt, so nimmt man sie heraus und füllt sie in die bereitgestellten Gläser, bis diese voll sind. Dann gießt man den Zucker über die Zwetschken und läßt diese acht Tage lang stehen. Der Zucker wird dann wieder von den Zwetschken abgegossen. Zu dem eventuell übrig gebliebenen Saft dazugemengt, das Ganze nochmals eingekocht und erkaltet wieder über die Frucht gegossen. Dann verbindet man die Gläser mit Pergament und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf.

Zwetschkenmarmelade.

Man läßt Zwetschken in kochendem Wasser, dem ein wenig Essig beigegeben wurde, aufwallen, schält sie, läßt sie nochmals im Wasser aufkochen und drückt sie durch ein Sieb. Dann nimmt man zu je 1 Kilogramm durchgedrückte Zwetschken, 1 viertel Kilogramm ebenfalls durchgedrückte Äpfel, 3 Eßlöffel Rum, 1 halbes Kilogramm Zucker, ein wenig Zitronenschale, 1 Stückchen Zimt, 2 bis 3 Nelken und 3 bis 5 Gewürzkörner. Von Vorteil ist es, wenn man alle diese Gewürze einschließlich der Zitronenschale in ein Leinwandsäckchen eingewickelt nur eine Stunde lang mitkochen läßt. Das Ganze wird zu Marmeladendicke eingekocht und heiß in die Gläser gefüllt.

Zwetschkenmarmelade anderer Art.

Man kann diese Marmelade auch anders zubereiten. Die Früchte werden für einen Augenblick in kochendes Wasser gelegt, die Haut abgezogen und die Kerne entfernt. Unter fortgesetztem Rühren läßt man die Früchte zirka zwei Stunden lang kochen, wiegt nun die Masse und nimmt für je 1 Kilogramm Zwetschken 30 Dekagramm passierte Aepfel, 40 Dekagramm Zucker und 2 Eßlöffel Essig. Nun kocht man das Ganze zu Marmeladendicke ein und träufelt ein wenig Zitronensaft dazu. Wenn die Marmelade eine häßliche Farbe hat, kann man sie mit einigen Tropfen Breton- oder Kernessaft auffärben.

Zwetschkenröster.

Gereinigte Zwetschken werden mit etwas Wasser übergossen und in einer irdenen Kasserolle eine Stunde lang gekocht. Dann gibt man zu je 1 Kilogramm Frucht 20 Dekagramm Zucker und 2 Löffel Rum, etwas Gewürnelken und Zimt und kocht alles miteinander recht gut ein, füllt es in Gläser und verbindet diese luftdicht.

Powidl.

Zwetschken werden gewaschen, getrocknet, entkernt und in einer irdenen Kasserolle ohne anderen Zusatz als ein Stückchen Zimt und 2 bis 3 Gewürnelken durch zwei bis drei Stunden unter jeweiligem Umrühren gekocht. Dann gibt man zu 1 Kilogramm roh gewogener Frucht 20 Dekagramm in Wasser getauchten Stückzucker und kocht die Powidl, bis sie eine dicke Masse bildet. Es spielt für die Qualität der Powidl gar keine Rolle, ob man sie in Absätzen kocht, d. h. zu Zeiten, wenn man gerade Feuer hat, um andere Gerichte zu bereiten.

Zwetschken gedörrt.

Die Zwetschken werden einen Augenblick in heißes Wasser gegeben, damit sie geschält werden können. Dann werden sie auseinandergeschnitten, entkernt, auf ein Sieb gelegt, auf den mäßig warmen Herd gestellt, gedörrt, bis sie vollständig trocken sind.

Gedörrte Zwetschken mit Schale.

Die Zwetschken werden über Dampf gestellt und gedünstet, dann auf Darren zum Trocknen gegeben.

Senfzwetschken.

Man verwendet zu 5 Kilogramm Zwetschken anderthalb Liter Essig, 1 halbes Kilogramm Zucker, einige Nelken, 1 Stück ganzen Zimt und 1 viertel Kilogramm Senfkörner, welche letztere in einen Organtinsack eingeschlagen werden. Nun wird der Essig mit dem Zucker und den Gewürzen aufgekocht. Es kommt ein Teil der Zwetschken hinein, wird einmal aufwallen gelassen und dann in einen großen Topf gegeben. Bis alle Zwetschken einmal aufgekocht sind, wird der kochende Essig darübergegossen. Nach acht Tagen wird der Essig abgeschüttet, noch einmal aufgekocht, über die Zwetschken gegossen und der Topf mit dem Senfbeutel bedeckt. Dann wird der Topf gut verbunden und an kühlem Orte aufbewahrt.

Gemüsespeisen.

Bärenlauchspinat.

Der Spinat wird 2—3mal mit kochendem Wasser abgebrüht, dann kocht man ihn unter Zugabe von etwas Speisesoda in Salzwasser weich. Sehr gut ist es, wenn man Spinat daruntermischt. Er wird passiert und mit einer Einbrenn verdickt.

Brennesselspinat.

Die frischen jungen Blätter der Brennesseln werden mit kochendem Wasser abgebrüht, gekocht, fein gewiegt und mit Einbrenn vermengt.

Gefüllte Gurken.

Von festen, mittelgroßen, geschälten Gurken schneidet man einen Deckel ab und höhlt sie dann mit einem Löffel aus. Dann werden sie eingesalzen und liegen gelassen. Weichgekochte, doch möglichst trockene Rollgerste vermengt man mit feingehacktem Speck, einem halben weichgekochten

geräucherten Schweinszüngelein, gehackter Petersilie und einem ganzen Ei. Die Masse füllt man in die Gurken ein und befestigt den Deckel mit kleinen Hölzchen. Nun streicht man eine Kasserolle mit Fett aus, legt die Gurken hinein, füllt mit Suppe halbvoll und dünstet die Gurken langsam weich. Dann hebt man die Gurken auf eine erwärmte Schüssel, gibt zum Saft einen Eßlöffel Paradeismark, staubt ihn, schmeckt mit einem Löffel voll Rahm ab und gießt ihn, nachdem er gut aufgekocht hat, über die Gurken.

Gedämpfte Gurken mit Eiern.

Etwas Zwiebel wird in Fett angeröstet, in Viertel geschnittene Salzgurken kommen dazu und werden mit Wasser vergossen, mit Mehl gestaubt und gesalzen. Hierauf werden die Gurken gedämpft und etwas Paradeismark hinzugefügt. Die Gurken kommen mit der Soße auf eine Schüssel und werden mit hartgekochten in Scheiben geschnittenen Eiern belegt.

Gemüsegulasch.

Mengenverhältnis: 1 viertel Kilogramm Bohnen, ein achtel Kilogramm Gerstel, 1 viertel Kilogramm grüne Fisolen, 1 viertel Kilogramm Erdäpfel, einige Karotten, 1 Kohlrübe, 1 Stück Zeller, 1 Dekagramm getrocknete Pilze, 5 Dekagramm Fett, 1 viertel Kilogramm Paradeis, 6 Dekagramm Mehl, 10 Dekagramm Zwiebel, etwas Paprika. Die Bohnen und Pilze werden über Nacht in Wasser geweicht. Die Erdäpfel werden kleinwürfelig, Fisolen, Karotten, Kohlrübe, Zeller länglich geschnitten. Alles zusammen — bis auf die Erdäpfel — wird in Wasser weichgekocht. Die Bohnen werden zuerst zugestellt, da sie am längsten brauchen, dann kommt alles andere dazu. Zwiebel wird fein geschnitten und in Fett angeröstet, die Erdäpfel kommen dazu und werden mit dem Wasser, in dem das Gemüse gekocht wurde, vergossen und so lange gekocht, bis die Erdäpfel weich sind. Nun kommt das Mehl dazu, die passierten Paradeis, alles Gemüse, die gekochten Gerstel, dann die Paradeissoße und etwas Paprika. Die ganze Speise soll nicht zu suppig sein, sondern konsistent. Nach Bedarf muß man noch etwas Mehl oder geriebene gekochte Erdäpfel dazugeben.

Karottengulasch.

Karotten werden geschnitten und mit den feingehackten grünen Blättchen in Fett gedünstet. Man staubt mit Paprika, mengt einige würfelig geschnittene Erdäpfel und feingeschnittene angeröstete Zwiebel hinein und staubt das Ganze mit Mehl. Es ist gut, wenn man etwas saure Milch zusetzen kann.

Kohlauflauf.

Mengenverhältnis: 1 Kilogramm Kohl, 1 viertel Kilogramm Graupen, 8 Dekagramm Fett, 1 Ei, Salz und Pfeffer. Der Kohl wird gekocht und durch die Fleischmaschine getrieben. Graupen werden weichgekocht. Das Fett wird abgetrieben, das Ei kommt dazu, Graupen und Kohl, Salz und Pfeffer. Das Ganze kommt in eine ausgeschmierte Pfanne und wird im Rohr gebacken.

Gefüllter Köhlkopf.

Man nimmt von einem Köhlkopf die äußersten Blätter und brüht sie mit Salzwasser ab. Beliebige Schwämme werden geschnitten und mit etwas Zwiebel gedünstet. Nun füllt man die Köhlblätter mit den Schwämmen, rollt sie zusammen und gibt die Rollen in eine mit Fett ausgestrichene Pfanne. Man bestreicht sie mit Fett und läßt sie dünsten.

Haferkohl.

Kohl wird klein geschnitten, abgebrüht und gekocht, in eine Pfanne wird etwas Zwiebel gegeben, diese braun geröstet, der Kohl kommt dazu, etwas Wasser, in welchem man einen Suppenwürfel aufgelöst hat, etwas Haferflocken oder Haferreis, und wird so lange gekocht, bis alles weich ist.

Kohlrabi mit gerösteter Lunge.

1 Kilogramm Winterkohlrabi werden geschält, zu dünnen Blättern geschnitten und in reichlich Wasser weichgekocht. In 4 Dekagramm Fett bräunt man 4 Löffeln voll Gerstenmehl und gießt es mit dem Sudwasser der weichgekochten Kohlrabi auf. Diese selbst werden fein zerstoßen, die Einbrenn, Salz und Pfeffer dazu gegeben und weiter gedünstet. Ein halbes Kilogramm Rindslunge wird recht fein gehackt, ebenso eine mittelgroße Zwiebel und beides

in etwas Fett unter Umrühren bräunlich angeröstet. Man gießt auf und läßt ungefähr eine halbe Stunde kochen; das Ganze wird unter die Kohlrabi verrührt.

Kohlrübenstrudel.

Man macht einen Strudelteig und läßt ihn rasten. Kohlrüben werden geschält, fein geschnitten, in Fett gedünstet und stark gewürzt. Dann röstet man Brotbrösel in Fett und kocht grüne Erbsen weich. Nun wird der Strudelteig ausgezogen, mit den ausgekühlten Kohlrüben, Erbsen und Bröseln bestreut und eingerollt. Man schneidet ihn mit dem Kochlöffel in Stücke, die man in Salzwasser kocht. Nun wird Parmesan gerieben, mit faschiertem Selchfleisch vermengt und über den Strudel gestreut, der, mit zerlassenem Fett übergossen, angerichtet wird.

Gefüllte Paprika.

Die Paprika werden mit heißem Wasser abgebrüht und von Kolben und Samen gereinigt. Nun vermischt man etwas Gerstel mit gehackten Schwämmen, salzt, füllt die Paprika mit dieser Masse halb voll und dünstet sie auf Fett unter Zugabe von einigen Löffeln Paradeismark weich. Man kann die Soße auch mit etwas Mehl stauben.

Gefüllte Paprika anderer Art.

Mengenverhältnis: 10 Paprikaschoten, 1 viertel Kilogramm Maisgrieß, 2 Dekagramm getrocknete Schwämme, 1 halbes Kilogramm Paradeis, 4 Dekagramm Fett, ein viertel Kilogramm Erdäpfel, Salz, etwas Zucker, Essig, grüne Petersilie. Der Maisgrieß wird tags vorher in einer Pfanne auf heißer Platte unter Umrühren geröstet, dann mit 1 halben Liter kochendem Wasser übergossen und stehen gelassen. Die Schwämme werden in Wasser eingeweicht. Die Paprika werden am nächsten Tag mit heißem Wasser abgebrüht, die Kolben samt dem Samen herausgenommen. Der Maisgrieß wird mit den Schwämmen gemischt, etwas Salz und grüne Petersilie dazugegeben und in die Paprika gefüllt. In eine Pfanne kommen das angegebene Fett und die Paprika hinein, die Erdäpfel geschält und gerieben, dazu, ferner die passierten Paradeis und Wasser

nach Bedarf. Das Ganze wird nun entweder auf der Herdplatte oder in der Kochkiste gedünstet, die Soße etwas gesüßt und mit Essig gespritzt.

Paradeiserdäpfel.

Mengenverhältnis: 1 Kilogramm Erdäpfel, 1 viertel Liter Paradeismark, 8 Dekagramm Mehl, Salz, Erdäpfel werden gekocht, geschält und dickblättrig geschnitten. Mehl wird geröstet, mit Wasser zu einem Teig verrührt, Paradeismark kommt dazu. Die Erdäpfel kommen hinein und werden darin verkocht.

Gelber Rüben-Pudding.

Recht große gelbe Rüben werden geputzt, in Fett und etwas Salzwasser recht weich gedünstet und durch ein Sieb gedrückt. Nun macht man einen Abtrieb von 5 Dekagramm Fett und 2 Dottern, gibt einen halben Liter dieses Rübenbreies hinein und vermischt dies mit geweichtem und ausgedrücktem Brot, fein gewiegter Petersilie, dem Schnee der 2 Klar und etwas Backpulver. Diese Masse füllt man in kleine, geschmierte Formen und läßt sie eine Stunde lang im Wasserbade kochen; gestürzt reicht man die Puddings mit einer beliebigen Soße.

Spargelauflauf.

Ein kleiner Bünd Spargel wird in sehr wenig Wasser gekocht und abgeseiht. Zu dem Wasser fügt man etwas Kondensmilch und so viel Mehl hinein, um einen dicklichen Teig zu erzielen. Diesen rührt man so gut ab, daß keine Bröckelchen entstehen. Man läßt ihn erkalten, mengt, je nach der Menge, 1—2 Eier dazu, salzt und schlägt ihn gut ab. Eine feuersichere Form wird mit Fett ausgestrichen; man füllt den Spargel ein, streicht den Teig darüber und bäckt den Auflauf im Rohr.

Falscher Spargel.

Die Stengel des aufgeschossenen Kopfsalates werden zurecht geschnitten, geschabt und in einem größeren Gefäß in Salzwasser so lange gekocht, bis sie sich leicht zerdrücken lassen; dann werden sie herausgenommen und abtropfen gelassen. Man serviert sie mit in Butter gerösteten

Brotbröseln. Man kann die Stengel auch auf eine feuersichere Schüssel legen, mit einer aus saurer Milch, Brotbröseln und Zucker bereiteten Soße übergießen und im Rohr durch 10 Minuten zu Farbe backen.

Spinatschmarren.

Man macht einen Schmarrenteig von 1 halben Kilogramm Mehl, aufgelöster Trockenmilch, 2 ganzen Eiern, Salz, etwas Pfeffer und geriebener Muskatnuß; dann mischt man 1 Kilogramm gekochten, passierten Spinat dazu, sprudelt tüchtig durcheinander und rührt zum Schluß noch 1 halbes Päckchen Backpulver ein. In einer Bratpfanne wird Fett heiß gemacht, der Teig fingerdick eingegossen und im Rohr gebacken. Man kann diesen Spinatkuchen wie Schmarren mit der Gabel zerreißen oder in Stücke schneiden und, mit der unteren knusperigen Seite nach oben, heiß anrichten.

Spinatschnitzel.

Etwas Polentagrieß wird über Nacht in Wasser geweicht, am nächsten Tage gekocht und mit passiertem Spinat vermengt. Aus dieser Masse formt man Schnitzel, die in eine feuersichere Schüssel, welche ein wenig geschmiert wurde, gelegt werden. Dann schlägt man 2 Eier darüber und läßt die Schüssel so lange im Rohr stehen, bis die Eier fest sind.

Spinatpudding.

1 Kilogramm Spinat wird gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und feingewiegt. 2 Dotter werden flaumig abgetrieben, ein Stück Brot wird in Wasser geweicht und, ausgedrückt, mit den Dottern vermengt, der Spinat kommt dazu, 1 enthäutete Blutwurst und 2 Klar Schnee. Die Masse wird in eine Puddingform gegeben und eine Stunde im Wasserbad gekocht.

Vegetarischer Braten.

20 Dekagramm Bohnen werden über Nacht geweicht und gekocht. 1 viertel Kilogramm Erdäpfel werden gekocht, ebenso einige Karotten, etwas Spinat. Alles wird, wenn es weich ist, durch die Maschine getrieben. Zwiebel wird angeröstet und daruntergemischt, ein Ei kommt dazu

und so viel Mehl, daß sich eine Kugel formen läßt. (Beim Passieren muß man darauf achten, daß keine Flüssigkeit beim Material bleibt.) Diese wird nun in Brotbröseln gewälzt und unter Zugabe von etwas Fett im Rohr gebraten.

Schwammspeisen.

Einfaches Pilzgemüse.

Die Pilze werden geputzt, geschnitten, in eine Kasserolle gegeben, gesalzen und im eigenen Saft gedünstet. Man macht eine lichte Einbrenne, verrührt sie mit den Schwämmen, gießt mit etwas Suppe oder Wasser auf und mengt feingehackte Petersilie oder Schnittlauch darunter, worauf man nochmals aufkochen läßt. Eventuell kann man auch kleingeschnittene saure Gurken in den Saft geben.

Pilzgemüse auf andere Art.

In einer Kasserolle wird etwas Fett zerlassen. Feingeschnittene gut gereinigte Schwämme kommen dazu, werden gesalzen und gepfeffert und im eigenen Saft mit etwas feingehackter Petersilie weichgedünstet. Man verdickt mit Zwieback- oder Brotbröseln und gießt mit zur Hälfte gewässertem Wein auf.

Maischwamm.

Kleine feste Pilze werden möglichst fein geschnitten oder gehobelt. In einer Kasserolle läßt man 3 Dekagramm Fett zerfließen, läßt feingehackte Zwiebel hellgelb anlaufen und gibt die Schwämme hinein. Man läßt sie unzugedeckt anrösten, gießt mit einer halben Obertasse Wasser auf und läßt sie weichdünsten. Nun fügt man gehackte Petersilie hinzu, wenn möglich einen Löffel saure Milch, rührt alles gut durch und richtet die Schwämme auf Polenta oder gedünsteten Haferreis an.

Schwämme als Knödelfülle.

Man macht einen Maisgrießteig, wälzt ihn aus und schneidet viereckige Stücke. Dann bereitet man aus Schwämmen folgende Fülle: Auf sehr wenig Fett werden

feingeschnittene Schwämme angeröstet, es kommt Salz, Petersilie und Pfeffer nach Geschmack hinzu. Wenn nötig, gießt man mit einigen Löffeln Suppe oder Wasser auf, worauf man die Schwämme weichdünsten läßt. Sie werden mit einem Dotter legiert und gut verrührt. Nun füllt man diese Masse in die Teigstücke, formt Knödel und kocht diese in Salzwasser. Man kann statt der Grießknödel Erdäpfelteig verwenden.

Pilzauflauf.

Man dünstet Pilze in Fett mit Zwiebel weich, salzt, pfeffert und untermengt sie mit gehackter grüner Petersilie. Eine feuersichere Form wird mit Fett ausgeschmiert. Man gibt eine Lage Haferreis, eine Lage Schwämme und wieder eine Lage Haferreis hinein und beträufelt die oberste Schicht mit etwas Fett. Der Auflauf wird mit einem verquirlten Ei übergossen und im Rohr gebacken.

Pilzgulasch.

Beliebige billige Schwämme werden fein geschnitten und kurze Zeit in Salz liegen gelassen, Zwiebel wird in Fett angeröstet, mit Paprika gestaubt und die Schwämme dazugegeben. Diese werden nun ohne jeden Zusatz im eigenen Saft gedünstet und zum Schluß mit etwas Mehl gestaubt, um die Speise sämig zu machen.

Pilzschnitzel.

Beliebige frische Pilze werden geputzt, gewaschen, abgetropft und mit einem Tuch getrocknet. Dann werden sie faschirt und mit Salz, Pfeffer, einem rohen Ei und geriebenen Brotbröseln vermischt. Aus der Pilzmasse formt man Laibchen, die man in Ei und Brotbröseln paniert und auf gut befetteter Pfanne von beiden Seiten brät.

Einfache Pilzsoße.

In einer Kasserolle bräunt man auf Fett feingehackte Zwiebel und Mehl. Dazu gibt man feingeschnittene gelbe und weiße Rüben, Pfefferkörner und Lorbeerblatt. Nachdem dies alles eine Weile gedünstet hat, gießt man mit kochendem Wasser auf und läßt die Soße eine Stunde kochen. Dann läßt man sie durch ein Sieb laufen, nochmals auf-

kochen und schmeckt mit etwas Zitronensäure ab. Zuletzt verrührt man mit der Soße beliebige, im eigenen Saft gedünstete Schwämme.

Pilzsalat mit Paradeis.

Mischpilze werden in Wasser gekocht. Den Saft verwendet man anderweitig. Die Pilze werden geschnitten, gesalzen, gepfeffert und mit Essig und Oel, oder in Ermanglung desselben mit reinem Fett zu Salat verrührt. Dann schneidet man Paradeis in dünne Scheiben und mischt sie unter die Pilze.

Pilzomeletten.

Man macht einen ungezuckerten Omelettenteig und füllt ihn mit folgender Masse: geweichtes Brot wird ausgedrückt und in einer Kasserolle auf Fett mit Zwiebel abgetrieben, bis es sich vom Kochlöffel löst. Nun vermischt man dies mit gedünsteten Schwämmen, Salz, Pfeffer, einem Ei und eventuell einem halben passierten Hering. Die Omeletten werden nach dem Füllen gerollt und mit Schnittlauch bestreut aufgetragen.

Pilzpasteten.

Man röstet feingeschnittene Pilze auf etwas Fett mit Zwiebel an, salzt und pfeffert und mengt geweichtes ausgedrücktes Brot darunter. Nun macht man einen Nudelteig und wälzt ihn zu zwei dünnen Teilen aus. Den einen belegt man mit kleinen Mengen der Pilzmasse, indem man zwischen den einzelnen Häufchen einen kleinen Zwischenraum läßt. Nun breitet man die zweite Teighälfte darüber, verschließt den Rand gut und sticht mit einem bemehlten Wasserglas die Füllungen vom Teige ab. Man paniert sie in einem Ei und geriebenen Brotbröseln und bäckt sie zuerst von der einen, dann von der anderen Seite in gut ausgeschmierter Pfanne.

Pilzsalat.

Beliebige Pilze und Erdäpfel werden in getrennten Kochgefäßen weichgekocht. Man schneidet beides in dünne Scheiben, gibt es in eine Salatschüssel, vermengt mit geschnittener Zwiebel, salzt und pfeffert und übergießt den Salat mit Essig.

Fleischersatzspeisen.

Bohnen mit Paradeis.

Mengenverhältnis: 70 Dekagramm Bohnen, 1 viertel Liter Paradeismark, 10 Dekagramm geriebene Erdäpfel, Salz. Weiße oder farbige Bohnen werden über Nacht geweicht, den nächsten Tag unter Zusatz von Speisesoda weichgekocht. Wenn sie fast weich sind, gibt man Paradeismark und die geriebenen, gekochten Erdäpfel dazu und läßt alles gut verkochen.

Bauerngerstel.

1 halbes Kilogramm grobes Rollgerstel setzt man mit anderthalb Liter Wasser zu und läßt es wenigstens 2 Stunden lang kochen. 1 halbes Kilogramm Schöpsen- oder Ziegenfleisch wird in kleine Stückchen geschnitten, leicht mit Mehl gestaubt und in 8 Dekagramm Fett auf raschem Feuer unter ständigem Umrühren auf allen Seiten gebraten. Dann gießt man einige Löffel Wasser zu, läßt den Saft aufkochen und mengt alles unter das weichgekochte Rollgerstel. Man schlägt einige Löffel voll saurer Milch ab und würzt mit Zitronenschale.

Braterdäpfel.

Erdäpfel werden in der Schale gekocht, in gefällige Scheiben geschnitten, und in einer mit Fett ausgeschmierten Pfanne von allen Seiten angebraten. Man schlägt ein Ei darüber und stellt die Pfanne in die Röhre, bis es gestockt ist.

Gefüllte Braterdäpfel.

15 Stück mittelgroße Erdäpfel werden geschält und mit einem kleinen Löffel ausgehöhlt. Dann schneidet man von jedem ein Ende ab, so daß sie stehen bleiben. Nun gibt man in eine Eisenpfanne ein wenig Schweinsfett und einen gestrichenen Eßlöffel voll Salz. Das Fett läßt man zerfließen und wälzt darin recht gleichmäßig die Erdäpfel. Dann stellt man sie auf und brät sie im Rohr bei gutem Feuer ungefähr dreiviertel Stunden. Während dieser Zeit bereitet man die Fülle. Kleine Stückchen Fleisch oder Wurst werden rasch abgebraten und faschiert. In einer kleinen Kasserolle

läßt man 3 Dekagramm Fett zerfließen, gibt einige feingewiegte Schwämme, ungefähr so viel, als man Fleisch verwendet, hinein und läßt sie zugedeckt ungefähr 20 Minuten lang dünsten. Wenn sie weich sind, rührt man einen kleinen Löffel voll Mehl darunter und gießt ganz schwach auf. Dann mengt man das Fleisch darunter, läßt aufkochen, füllt die einstweilen hellbraun gebratenen Erdäpfel damit und trägt schnell auf.

Erbsenauflauf.

1 viertel Kilogramm Erbsen werden über Nacht eingeweicht und am nächsten Tage mit wenig Wasser zu einem dicken Brei gekocht. 1 viertel Kilogramm beliebige Leber treibt man durch die Fleischmaschine und mengt sie mit dem Erbsenbrei, dazu gibt man eine fein gehackte, in Fett gebräunte Zwiebel, eine Zehe Knoblauch, Salz und Pfeffer sowie 2 Eidotter und zuletzt den Schnee der beiden Klar. 3 Dekagramm Speck hackt man recht fein, läßt ihn in einer Kasserolle leicht ausbraten, verreibt das Fett am Boden und an den Rändern und füllt die Masse ein. Der Auflauf wird dann im Rohr ungefähr dreiviertel Stunden lang gebacken.

Erdäpfelkraut mit Wurst.

1 Kilogramm speckige Erdäpfel werden gekocht, dergleichen 1 Kilogramm weißes Sauerkraut. Währenddessen schneidet man eine große Zwiebel recht fein, röstet sie schön goldgelb, staubt mit Mehl und läßt es gelb anlaufen. Dies läßt man etwas auskühlen und gießt es mit der Krautbrühe auf, gibt das Kraut hinein und papriziert und pfeffert nach Geschmack. Zuletzt mischt man 20 Dekagramm in Würfel geschnittene Wurst und die in Scheiben geschnittenen Erdäpfel darunter.

Erdäpfel mit Schwammerln.

Trockene Schwämme werden über Nacht in Wasser geweicht, dann mit Fett und Zwiebel gedünstet; es kommen geschälte und geschnittene Erdäpfel dazu und etwas Wasser. Die Erdäpfel werden nun so lange gekocht, bis sie weich sind. Nun gibt man einen Löffel Paradeismark dazu und achtet darauf, daß die Erdäpfel nicht ganz zerfallen.

Erdäpfelsoße mit weißen Rüben.

1 Kilogramm dick geschälte weiße Rüben werden gevierteilt, in messerrückendicke Scheiben geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Gleichzeitig kocht man ein halbes Kilogramm geschälte Kartoffeln weich, gießt das Wasser ab, salzt und passiert sie. Wenn möglich, rührt man 1 viertel Liter saure Milch darunter, gibt feingehackte Zwiebel, Muskatnuß und ein Stückchen Zwiebel hinein und stellt die Soße warm. Wenn die Rüben weich sind, gießt man sie ab und gibt sie in die Soße.

Fisolen mit Paradeis.

Trockene Fisolen werden über Nacht in Wasser geweicht oder frische geputzt und geschnitten. Man kocht sie in Salzwasser und gießt dieses ab, wenn die Fisolen weich sind. Nun verrührt man sie mit aufgelöstem Paradeismark oder frischen passierten Paradeis, Mehl, Zucker und Essig nach Bedarf. Nun wird die Speise gut verkocht und nach Geschmack gewürzt.

Gebackene Graupen.

Kohl wird gekocht, fein gewiegt und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Nun macht man einen Abtrieb von 1 Dekagramm Fett und 2 Dottern, in den man den Kohl, eine Handvoll Graupen, den Schnee der 2 Klar, Salz und etwas Backpulver einrührt. Man füllt den Teig in eine gut geschmierte flache Schüssel und läßt ihn im Rohre backen.

Gulaschpolenta.

Maisgrieß wird abgebrüht, über Nacht geweicht und dann gekocht. Bis er fertig ist, löst man eine Tafel Gulaschwürze auf, gibt sie zur Polenta und läßt alles fertig aufkochen.

Graupen mit Schwämmen.

Die Graupen werden über Nacht ins Wasser gelegt, damit sie weich werden. Man gibt gleich etwas getrocknete Schwämme dazu, schüttet am nächsten Tag das Wasser weg, gibt etwas Salz dazu, ein klein wenig geröstete Zwiebel, übergießt dies mit Wasser und stellt es entweder auf den Herd oder in die Kochkiste zum Garwerden.

Haferreis als Risotto.

1 viertel Kilogramm Haferreis läßt man in dreiviertel Liter Wasser über Nacht zugedeckt aufquellen. In 2 Dekagramm Fett wird ziemlich viel feingeschnittene Zwiebel, etwas feingehackte Petersilie und nudlig geschnittene Pilze angeröstet, der Haferreis wird ohne Zusatz von Flüssigkeit hinzugegeben und weitere fünf Minuten darin geröstet. Dann gießt man mit dem Kochwasser auf, salzt und läßt so lange kochen, bis der Haferreis weich ist. Dann wird die Masse mit einer Gabel gelockert und auf heißer Schüssel angerichtet.

Erdäpfelhalluska.

(Sehr gut und sättigend.) 15 mittelgroße Erdäpfel werden geschält, auf der Reibmaschine gerieben, auf einem Sieb ein wenig übertrocknet. Eine kleine Zwiebel wird fein gehackt, mit 2 Messerspitzen Pfeffer, 1 Ei sowie anderthalb Eßlöffel Mehl abgerührt und mit den Erdäpfeln vermengt. In einer Kasserolle läßt man Fett heiß werden und legt große Nockerln, die mit einem Löffel aus dem Teig ausgestochen wurden, ein, drückt sie breit und läßt sie so lange darin, bis die untere Schicht schön braun ist. Das Gericht wird heiß, mit gelben Rüben oder Wruken gereicht.

Kohlkopf mit Kartoffelfülle.

2 große Kohlköpfe werden bis auf den Faust großen inneren Kohlkopf zerpflückt, gewaschen und in Salzwasser weichgekocht. Dann seilt man die Blätter ab und drückt sie fest aus. Zur Fülle passiert man drei bis vier große gekochte Erdäpfel, treibt sie mit einem Stück Fett ab und rührt drei Dotter, Salz und Pfeffer, zuletzt den Schnee der drei Klar darunter. Eine ausgefettete Kasserolle legt man mit Kohlblättern aus, streicht Kartoffelmasse darauf, legt Blätter darüber und fährt so fort, bis die Blätter und Fülle verwendet sind. Obenauf streut man geriebenen Käse, beträufelt mit Fett und bäckt bei starker Hitze im Rohr ungefähr eine halbe Stunde. Bedingung zum Gelingen ist, daß die Kohlblätter gut abgetropft sind.

Kleine gefüllte Kohlköpfe.

1 viertel Kilogramm Haferreis wird in Wasser gedünstet und zu einem Abtrieb von 3 Dekagramm Fett und einem ganzen Ei gegeben. Dann fügt man Salz und Pfeffer und 20 Dekagramm faschierte Kalbsleberwurst dazu. Damit füllt man kleine recht feste Kohlköpfe, welche in Salzwasser weichgekocht wurden. Der Strunk wird mit einem spitzen Messer entfernt und statt seiner die Masse eingefüllt. Man stellt die Kohlköpfe, mit der Oeffnung nach oben, in eine ausgefettete Kasserolle und dünstet die Speise ungefähr eine halbe Stunde im Rohr. Man beträufelt sie öfters mit Fett.

Kohlrollen.

Von einem Kilogramm Kohl werden die Blätter abgelöst, gewaschen, in Salzwasser überkocht, dann abgeseiht und die groben Rippen ausgeschnitten. Dann legt man die Blätter dachziegelartig übereinander auf ein nasses Tuch und bestreicht sie mit folgender Masse: 1 viertel Kilogramm Schaffleisch (Schöpsernes) wird gekocht und durch die Fleischmaschine getrieben, ebenso 5 Dekagramm Rindsnierenfett; dieses vermengt man gut, rührt zwei Dotter, Salz und Pfeffer und zuletzt den Schnee der zwei Klar darunter. Sind mit dieser Masse die Kohlblätter gleichmäßig bestrichen, rollt man das Ganze strudelartig möglichst fest zusammen und legt es schneckenförmig in eine ausgefettete Kasserolle. Man gießt zweifingerhoch Suppe daran, schließt mit gut passendem Deckel und dünstet ungefähr dreiviertel Stunden. Wenn nötig, fügt man noch etwas Suppe dazu, welche man zuletzt eindünsten läßt. Man schneidet die Speise in der Kasserolle in Stücke, welche man mit einer Schaufel auf die Schüssel legt. Man reicht Kartoffeln dazu.

Gefüllte Kohlrüben.

Mittelgroße Kohlrüben, deren Schale noch zart genug ist, stutzt man am Wurzelende, entfernt alle Blätter außer den jungen Herzblättchen und schneidet kleine Scheiben

herunter, die nachher die Deckel ergeben. Nun höhlt man die Kohlrüben aus und siedet sie in einer flachen Kasserolle in Salzwasser nicht ganz weich. Die ausgeschabte Rübenmasse dünstet man mit zwei Messerspitzen feingehackter Petersilie in 7 Dekagramm Fett und vermischt sie mit feingehacktem Hering, einem Ei und 2 Dekagramm abgerindeten Brotresten, die in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt wurden. Die Masse wird in die halbgaren Kohlrüben eingefüllt, diese in eine mit Fett ausgestrichene Kasserolle nebeneinandergestellt und mit den Deckelchen verschlossen. 1 Eßlöffel gestoßener Zucker wird in 3 Dekagramm Fett braun gebrannt und dieses über die Kohlrüben geträufelt. Die Kasserolle wird in die Röhre geschoben und öfters mit dem sich bildenden Saft übergossen, bis die Kohlrüben gläsern erscheinen und völlig gar sind. Dann werden die Blätter der Kohlrüben gehackt und weichgekocht, mit einer leichten Einbrenne verrührt, gesalzen, gepfeffert und eventuell etwas gezuckert. Mit diesem Püree übergießt man die auf einer flachen Schüssel angerichteten Kohlrüben.

Agramer Kraut.

In 5 Dekagramm Schweineschmalz läßt man 2 Eßlöffel Zucker bräunen, gibt das feingeschnittene Kraut eines ungefähr 2 Kilogramm schweren Kopfes hinein und läßt gut zugedeckt weichdünsten. Wenn das Kraut weich ist, staubt man mit Kartoffelmehl und läßt es erkalten. 1 achtel Kilogramm Graupen werden mit etwas Fett und Wasser körnig gedünstet und ebenfalls beiseite gestellt. Nun hackt man fette Selchfleischabfälle oder beliebige Wurst ziemlich grob, fettet eine Kasserolle aus und schneidet für den Boden ein passendes Blatt Pergamentpapier. Nun füllt man die Gemüse ein, indem man auf eine Schichte Graupen immer eine Schichte Kraut folgen läßt. Um das Ganze zu binden, sprudelt man 2 Dotter mit einigen Löffeln saurer Milch ab, wenn diese nicht vorhanden ist, mit etwas gewässertem Wein. Man papriziert und pfeffert reichlich und gießt dies über den Inhalt der Kasserolle. Man bäckt die Speise im Rohr ungefähr dreiviertel Stunden, lockert den Rand und stürzt auf einen flachen, runden Teller.

Gefülltes Kraut.

Große Krautblätter werden für wenige Minuten in siedendes Salzwasser gelegt, dann herausgenommen. Man dünstet beliebige Schwämme, faschirt sie und vermennt sie mit Salz, Pfeffer und einem Kaffeelöffel gehackter grüner Petersilie sowie einem zersprudelten Ei. Dies füllt man in die Krautblätter, rollt sie ein und legt sie nebeneinander in eine Kasserolle. Es werden zweifingerhoch Suppe zugegossen und die Rollen weichgedünstet. Eventuell kann man eine Paradeissoße machen und diese mit der Suppe, in der die Krautrollen weichgedünstet wurden, aufgießen, worauf man die Soße über die Rollen gießt.

Kürbisauflauf.

Kürbisse werden geschnitten, gesalzen, ausgedrückt und in Salzwasser gekocht. In eine feuersichere Schüssel gibt man etwas Fett, füllt die Hälfte der Kürbisse ein, streut feingewiegte Wurst darauf, gibt wieder Kürbisse darüber und legt obenauf einige Fettstückchen. Man stellt den Auflauf ins Rohr und serviert ihn mit einer Paradeissoße.

Maisauflauf.

Maisgrieß wird mit heißem Wasser abgebrüht und über Nacht geweicht. Am nächsten Tage kocht man ihn weich und vermennt ihn mit gedünsteten grünen Erbsen und Schwämmen. Nun macht man einen Abtrieb von etwas Fett und 1 bis 2 Dottern, mengt dies unter den ausgekühlten Maisgrieß, rührt den Schnee und 1 halbes Päckchen Backpulver darunter und füllt die Masse in eine ausgefettete Kasserolle. Der Auflauf wird im Rohr gebacken.

Paradeisauflauf.

Eine Auflaufform wird mit Fett ausgestrichen. Man belegt den Boden mit dünnen Paradeisscheiben und gibt eine Lage gekochte und gut abgeschwenkte Nudeln darüber. Nun folgt eine Lage dünner Wurstschnitten, welche mit feingeschnittener gerösteter Zwiebel bestreut wird. Darüber kommt wieder eine Lage Paradeis und der Rest der Nudeln.

die zum Schluß wieder mit Tomaten belegt werden. Ueber das Ganze träufelt man etwas Fett und bäckt es eine Stunde lang im Rohr. Gestürzt, garniert man den Auflauf mit grünem Salat.

Paradeiskraut.

Kraut wird geschnitten und mit Zucker bestreut. Man röstet es ohne Fett und gießt mit Wasser auf. Passierte Paradeis werden dazugefügt und mitgedünstet. Man verrührt die Speise mit einer dunklen Einbrenne und schmeckt mit Essig und Zucker ab.

Polentaauflauf mit Salat.

Polentagrieß wird am Abend mit heißem Salzwasser übergossen, am nächsten Tage mit geweichten oder frischen Schwämmen unter Zusatz von etwas Salz gekocht. Dann gibt man ihn in eine ausgeschmierte Form, gibt etwas Fett darauf und bestreut mit geriebenem Kräuterkäse. Der Auflauf wird zu schöner Farbe gebacken.

Rollgerstelpudding.

2 Eßlöffel Rollgerstel werden in ungefähr 1 viertel Liter Wasser anderthalb Stunden lang gekocht; dann gibt man 1 viertel Liter Milch, 10 Dekagramm Zucker, ein halbes Päckchen Dr. A. Oetkers Vanillin dazu, läßt dies einmal aufkochen und fügt sodann noch 2 Eßlöffel Himbeersaft sowie 1 Dekagramm gelöste Gelatine hinzu. Dies alles füllt man in eine mit kaltem Wasser ausgespülte nasse Form und stellt den Pudding kalt.

Deutsche Rüben mit Aepfeln.

1 Kilogramm mittelgroße Rüben werden geschält, halbiert und in Salzwasser gekocht. 1 Kilogramm saure Aepfel werden ebenfalls geschält in mehrere Teile geschnitten, das Kernhaus entfernt und mit knapp 1 halben Liter Wasser weichgekocht, doch so, daß sie noch ganz bleiben. Sind die Rüben weich, wird das Wasser abgegossen und mit den Aepfeln und deren Saft vermischt. Sodann gibt man angeröstete Zwiebel ziemlich reichlich darüber und schmeckt mit Zucker und Essig ab.

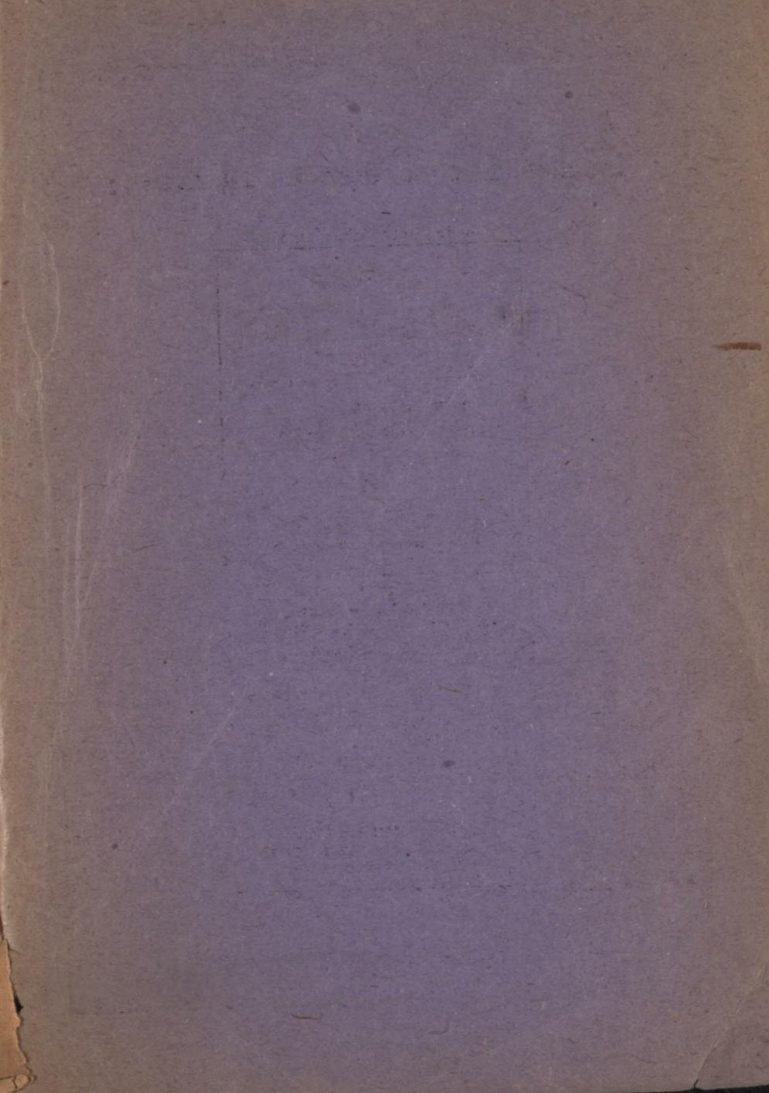
Rotes Rübensgemüse mit Haferkranz.

Dickknollige rote Rüben werden gut geputzt und in viel Wasser weichgedünstet. Die Rüben werden dann fein gerieben; mit oder ohne Fett wird aus Mehl, etwas Zwiebel, grüner Petersilie, Zucker und Salz eine leichte Einbrenne gemacht und mit dem nötigen Wasser vergossen. Das Gemüse wird zum Schluß mit etwas Essig pikant gemacht und mit gedünstetem Haferreis angerichtet.

Weißer Rüben mit Paradeis.

Weißer Rüben werden geschält, fein geschnitten und in Salzwasser unter Zusatz von Kümmel gekocht. Etwas Paradeismark wird mit gekochten und passierten Erdäpfeln vermennt und mit dem Kochwasser der Rüben abgerührt. Die Rüben werden abgeseiht, man gibt das Paradeismark dazu und läßt alles zusammen aufkochen.





In allen Buchhandlungen zu haben:

$\frac{1}{4}$ der natürlichen Größe.

Stern's
PLAN UND FÜHRER

VON

WIEN

in

Buchform

mit

21 Spezial-Karten
aller 21 Bezirke Wiens
samt **Uebersichtsplan**

sowie

den Signalen der Elektrischen
Straßenbahnen, d. Häusernummern
und einer kurzen Beschreibung und
Kartenskizze der

Umgebung von Wien.

10. verbesserte Auflage.

WIEN 1918/1919.

Verlagsbuchhandlung MORITZ STERN

VI. Karla-Hilferstrasse 1.