

Reisgemüse.

Der Reis wird zuerst gebrüht, dann 2 Stunden in kräftiger Bouillon langsam gekocht, am besten in einem irdenen oder Emailtopf.

Apfelbrei.

Zu demselben werden die Apfel nicht erst geschält, sondern nur in 4 Teile geschnitten, sammt den Kernen gekocht und dann durchgetrieben, wenn nötig noch Zucker daran.

Zwetschen

werden erst ausgesteint, dann gekocht und durchgetrieben.

Preiselbeeren,

d. h. solche, welche nur in Wasser und Zucker eingemacht sind, können durchgetrieben auch verwendet werden, ebenso Heidelbeeren.