

lange gekocht, bis die Preiselbeeren alle gleichmäßig weich sind und sich ziemlich viel Saft entwickelt hat. Sie werden in einen steinernen Topf gethan, wenn sie kalt geworden, zugebunden und so aufbewahrt. Zum Compot nimmt man von diesen Preiselbeeren, so viel man bedarf, lässt in einer passenden Casserolle auf beiläufig $\frac{1}{2}$ l solcher Beeren 28 *dkg* Zucker mit etwas Wasser kochen, gibt die Preiselbeeren hinein, lässt sie damit aufkochen, schüttet sie in eine Schüssel und stellt sie kalt. Man kann zu dem Compot auch etwas Rum oder Rothwein gießen, wodurch die Preiselbeeren noch einen angenehmeren Geschmack bekommen.

Wintergemüse.

Essigbeize.

833. Grüne Bohnen in Essig.

Man nimmt dazu die ganz zarten grünen Salatbohnen. Sie werden von den Fasern befreit, hierauf mit etwas Alaun, dem nöthigen Salz und kochendem Wasser 8—10 Minuten recht grün gekocht, dann abgeseiht, mit frischem Wasser übergossen und auf ein Sieb zum Abtropfen gethan. Die Bohnen werden dann in Gläser gelegt und mit gutem Weinessig, der mit einigen Schalotten (kleinen weißen Zwiebelchen), etwas ganzem Gewürz und einigen Lorbeerblättchen aufgekocht worden ist, kalt übergossen, sorgfältig mit Rindsblase oder Pergamentpapier verbunden und aufbewahrt.

834. Karfiol.

Der Karfiol wird in kleine Köschen getheilt, rein gepuzt und in kochendem Salzwasser einigemal aufgekocht. Im übrigen wird er wie die grünen Bohnen behandelt.

835. Gemischtes Gemüse.

Dieses besteht aus kleine Paprikaschoten, grünen Bohnen, kleinen Gurken, jungen gelben Rüben, kleinen Zwiebeln