

Sritüre (Kunstausr. b. d. Backen) nennt man die zum Abbacken des Backwerks oder der Fische nöthige Butter.

Srittüren (Kunstausr. b. d. Backen) heißen ausgebackene Sachen.

Früchte. Trockene Hülsenfrüchte sind im ersten Jahre am besten, Braunkohl ist es nach einigen Frösten, Pilze sind zum Einlegen zu Michaelis und Preiselbeeren (rothe Besingen) im December gut.

Fülle von Birnen. Zehn bis achtzehn, nach Verhältniß ihrer Größe, gute Kochbirnen werden geschält, und nachdem man zuvor die Kröbse herausgenommen, in beliebige Stücken geschnitten. Nun klebt man eine Bratpfanne gut mit Butter aus, thut die geschnittenen Birnen in dieselbe, setzt sie in den Bratofen, und läßt sie erst für sich allein ein wenig anbraten; dann quirlt man die nämliche Fülle, wie bei den Kirschen ein, schüttet sie über die Birnen, und läßt sie schön gelb backen. Zuletzt streut man Zucker und Zimmt darüber.

Auf die nämliche Art macht man die Fülle von Borsdorfer Äpfeln und von Pflaumen, nur müssen bei diesen zuvor die Kerne herausgeschnitten werden. Diese Fülle kann man überhaupt dann am besten backen, wenn man den Braten aus dem Bratofen genommen hat; sollte der Ofen nicht noch so viel Hitze haben, daß die Fülle gehörig steigen kann, so giebt man ihm noch etwas Feuer.

Fülle von Kirschen. Man nimmt drei bis vier Schock saure Kirschen — nachdem sie nun groß