

Dunstobst.

Vor Erinnerung.

Bevor ich zur Aufzählung der verschiedenen Gattungen Dunstobst und ihrer Bereitungsarten schreite, finde ich einige Bemerkungen unerlässlich. Es müssen erstens alle hiezu verwendeten Früchte von schönster, bester und gesündester Gattung sein; zweitens dürfen sie niemals unreif, was den eigentlichen Wohlgeschmack beeinträchtigt, aber auch nicht weich, wie man selbe im rohen Zustande zu genießen pflegt, gewählt werden.

Der Zucker muß stets von feinsten Sorte sein, ebenso Gläser und Verband, wozu weißes Fließpapier, Rindsblase und Spagat verwendet werden, im allerreinsten Zustande sich befinden. Zum Dünsten stellt man die Gläser in ein aus Weißblech gefertigtes länglich viereckiges Wannerl, welches mit einem etwas längeren Zudeckbleche mit Handgriff versehen ist.

Das Ganze braucht nicht größer zu sein, als daß 14 bis 20 Halblitergläser sammt etwas Heu, wozu jedes gewickelt und womit auch der Boden des Wannerls belegt wird, Platz finden, ebenso darf die Höhe nur um einen Finger über die Gläser reichen.

Wenn diese Arbeit geschehen, erhitzt man mäßig die Koch-Maschine, stellt das eingerichtete Wannerl auf die Platte, füllt es bis unter die Hälfte der Gläser mit kaltem reinen Wasser, bedeckt es mit dem Bleche und beobachtet genau den Anfang des Kochens, weil beim Obste 8 bis 10 Minuten gewöhnlich hinreichen; dann wird das Wannerl behutsam herabgestellt, nach ganzlichem Auskühlen die Gläser herausgenommen, gereinigt und an einem kühlen aber trockenen Orte aufbewahrt.

Äpfel.

Diese muß man in nette Stücke oder Spalten schneiden, auf 12 Stück Äpfel $\frac{1}{4}$ Kilo ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker mit $\frac{1}{8}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Seitel) Wasser bis zu einem Syrup schwer kochen, die mit Limonie abgeriebenen Äpfel theilweise darein legen, kochen bis sie durchsichtig werden, sodann auf einem Sieb auslegen und auskühlen, wie auch den zurückgebliebenen Zucker. Dann werden die Äpfel in Dunstgläser gefüllt, der Zucker darüber gegeben und auf vorher beschriebene Weise im Dunste gekocht.

Birnen.

Die noch ziemlich harten Kaiserbirnen muß man in der Mitte durchschneiden, so daß an jeder Hälfte der Stengel daran bleibt, die Kerne aushöhlen, abschälen, mit Limoniensaft abreiben, zuerst in reines und dann in kochendes Wasser werfen, kochen bis sie weich zu werden anfangen, worauf man sie mittelst eines Backlöffels herausnimmt, in kaltes Wasser gibt und dann auf einem

Sieb ablaufen läßt, $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter (1 großen Seitel) Wasser bis zur Hälfte einkocht und überkühlt.

Sind die Birnen in die dazu bestimmten Dunstgläser mit einem Silberlöffel bis zum Halse des Glases eingelegt, so daß die Stengel aufwärts und die Schnittseiten einwärts kommen, so wird von dem gekühlten Zucker so viel darüber gegeben, daß selber darüber zusammen geht. Sie müssen dann eine Viertelstunde kochen.

Kleine Muskat-Birnen.

Diese kleinen Birnen werden mit einem Tuche gereinigt und die Stengel zur Hälfte abgeschnitten. Dann kocht man $\frac{1}{4}$ Kilo ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter ($\frac{3}{4}$ Seitel) Wasser so lange, bis er sich ganz aufgelöst hat, gibt 2 Eßlöffel voll scharfen, weißen Essig dazu, wonach das Ganze noch ein paar Mal aufkochen muß.

Jetzt gibt man die Birnen hinein, wendet sie mit inem Silberlöffel immer um, läßt sie einige Augenblicke kochen, dann kalt werden. Nun reihet man die Birnchen zierlich in die Gläser, gibt den Saft bis unter die Früchte, verfährt wie im Uebrigen, läßt sie 3 Minuten sieden und dann im Wasser auskühlen.

Dukaten-Birnen.

Diese, noch einmal so groß als die Muskateller-Birnen, werden geschält, der Stengel abgeputzt, so daß nur die Hälfte des Stengels an der Birne bleibt; wenn sie geschält sind, wird jede einzeln mit ausgepreßtem Limoniensaft bestrichen, damit sie schön weiß bleiben, und in frisches Wasser gelegt, bis alle geschält sind. Man

rechnet auf 1 Pfd. Birnen $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, dieser wird mit $\frac{3}{10}$ Liter (1 Seitel) Wasser nur so lange gekocht, bis er aufgelöst ist, dann gibt man die Birnen hinein, wendet sie mit einem Löffel immer um, daß sie alle gleichmäßig kochen, so lange, bis man sie mit einer Nadel durchstechen kann, doch müssen sie nicht zu weich werden; man stellt sie dann vom Feuer weg, läßt sie kalt werden, füllt sie schön geordnet in die Gläser, gibt von dem Zuckerwasser so viel darauf, daß es über die Birnen reicht, verbindet die Gläser, gibt sie in den Dunst und läßt sie 2 Minuten kochen.

Kirschen.

Große schwarze Kirschen werden von den Stengeln gelöst, gewaschen und abgeseiht.

Man nimmt auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Kirschen 15 Oek (1/4 Pfd.) Zucker, welchen man mit $\frac{1}{8}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Seitel) Wasser so lange kochen läßt, bis er sich ganz aufgelöst. Die Kirschen füllt man bis zum Halse in die reinen Gläser, begießt sie bis über die Hälfte mit dem ausgekühlten Zucker, verbindet sie fest und läßt sie nach Vorschrift 8 bis 10 Minuten dünsten.

Weichseln.

Spanische Weichseln schönster Gattung werden von den Stengeln gelöst, gut abgewaschen, geseiht und in die Gläser eingelegt.

Man rechnet auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und kocht es zusammen zu einem Syrup; nachdem derselbe ausgekühlt, füllt man damit die Gläser bis zur Hälfte und bereitet dieselben so wie die Kirschen.

Reine-Claudes.

Hierzu wählt man grüne reife Reine-Claudes schönster Gattung, wischt jedes Stück rein mit einem Tuche ab; durchsticht sie mehrmal mit einer Stechnadel und legt sie in die dazu gehörigen Gläser.

Dann kocht man $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker mit 3 Zehntelliter (1 Seitel) Wasser zu einem Syrup, füllt ihn, nachdem er ausgekühlt, so in die Gläser, daß er bis über die Hälfte der Früchte reicht, verbindet die Gläser fest und läßt sie 3 bis 4 Minuten dünsten.

Himbeeren.

Man wählt hierzu schöne trockene Holz-Himbeeren, füllt sie behutsam in die Gläser, gibt einen Löffel voll gestoßenen Zucker darauf, verbindet die Gläser auf die gewöhnliche Art sehr fest und läßt sie 10 bis 15 Minuten im Dunste kochen.

Johannisbeeren.

Man befreit die Johannisbeeren vorsichtig von ihren Stengeln, damit sie dabei keinen Saft verlieren, füllt sie dann in Gläser, gibt auf jedes Glas 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, verbindet sie gut und läßt sie 15 Minuten lange kochen.

Pfirsiche.

Man nimmt schöne reife aber nicht weiche Garten-pfirsiche, da die Weingarten-Pfirsiche gern braun werden, schält sie dünn, theilt sie in der Mitte, und legt selbe

sogleich zierlich in die Gläser, so zwar, daß immer eine Hälfte halb über das früher gelegte Stück zu liegen kommt, bis man am Halse des Glases ist.

Man rechnet auf jedes Glas 10 Deka (5 Loth) Zucker, welcher mit so viel Wasser als man zum Vollfüllen der hergerichteten Pfirsichgläser gebraucht, gekocht wird. Ist selber überkühlt, gießt man ihn auf die Früchte, verbindet die Gläser und läßt sie nur 2 Minuten kochen. Noch ist zu bemerken, daß, wenn bei dem Nachsehen die Pfirsiche schon weich sind, man sie nicht in dem Wannerl auskühlen lassen darf, sondern man muß schnell Tücher erwärmen, die Gläser behutsam darein wickeln und zur Seite stellen. Sind sie dann vollkommen erkaltet, so bewahrt man sie wie alle übrigen Früchte auf.

Marillen (Aprikosen).

Schöne gelbe Marillen werden geschält, getheilt und die Kerne herausgenommen. Man rechnet auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Frucht $\frac{1}{4}$ Kilo ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker; dieser wird mit 3 Zehntelliter (1 Seitel) Wasser so lange gekocht, bis er syrupähnlich ist, dann ausgekühlt. Die Marillen werden in die Gläser schön eingelegt, mit dem überkühlten Zucker fast vollgefüllt, fest verbunden und 3 bis 4 Minuten gedünstet.

Plausmen.

Man schält dieselben, nimmt den Kern heraus, (Zwetschen kann man auch ganz lassen), legt sie mit einer Gabel zierlich in die Gläser, gibt in ein jedes einen großen

Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, und läßt sie, nachdem selbe verbunden und eingerichtet sind, 10 bis 15 Minuten kochen.

Melonen.

Vollkommen reife, aber nicht abgelegene Zucker-Melonen der edelsten Gattung werden geschält und in kleine zierliche Spalten getheilt. Man rechnet auf $\frac{1}{2}$ Kilo Frucht 20 Deka (12 Loth) Zucker, dieser wird mit 3 Zehntelliter (1 Seitel) Wasser gut verkocht, dann ausgekühlt und über die in Gläser eingelegten Melonenspalten bis über die Hälfte gegossen. Sie müssen 4 bis 5 Minuten kochen.

Mandeln.

Grüne Mandeln werden schön gepuzt und blanchirt und gleich in die Gläser gelegt. Dann kocht man 30 Deka (18 Loth) Zucker mit $\frac{3}{4}$ Liter (1 halbe Maß) Wasser zu einem Syrup, gießt denselben über die Mandeln, verbindet die Gläser fest und läßt sie 15 bis 18 Minuten lang kochen.

Feigen.

Diese werden rein abgewischt, blanchirt und im Uebrigen wie die Mandeln behandelt.

Ananas.

Hierzu wählt man ganz kleine Ananas, welche geschält und in recht feine Scheiben geschnitten werden; mit diesen füllt man die Gläser bis zur Hälfte an, gibt so viel gekochten Zucker darüber, daß jedes Glas bis einen

Finger unter dem Rande voll wird, und läßt sie, nachdem selbe verbunden, 15 Minuten kochen.

Quitten.

Auch diese behandelt man wie die anderen Früchte. Nachdem sie blanchirt sind, sichtet man sie in Gläser, gießt gekochten Zucker darüber, verbindet und kocht sie 20 Minuten.

Preißelbeeren.

Schön ausgesuchte und ausgewaschene Preißelbeeren werden ziemlich fest in Dunstgläser eingefüllt, mit gesponnenem Zucker oben angefüllt, doch nicht ganz voll, mit Pergamentpapier fest verbunden und wie jedes andere Dunstobst im Dunst gekocht. Dieselben sind besonders schwachhaft und halten sich außerordentlich lange.
