



## II.

## Dunst = Obst.

### 25. Früchte in Dunst eingesotten.

Man nimmt Gläser in der Größe einer Bouteille, welche aber einen so weiten Hals haben müssen, daß man die Früchte leicht hinein- und herausnehmen kann. Ferner dürfen die zum Kochen in Dunst bestimmten Früchte weder überreif, noch im Geringsten beschädigt sein; denn ein einziges beschädigtes Stück kann ein ganzes Glas verderben.

### 26. Zwetschken in Dunst.

Man füllt eine Flasche bis an den Hals mit geschälten, oder nach Belieben mit ungeschälten Zwetschken, bindet sie mit einer feuchten Rinds- oder Schweinsblase fest zu, gibt auch wohl noch Leinwand darüber, damit sie ja luftdicht geschlossen ist, umwindet sie sodann mit Stroh oder, was noch besser ist, mit alter Leinwand, damit beim etwaigen Zerspringen einer Flasche die andern nicht beschädigt werden, stellt sie so in einem Kessel mit kaltem Wasser zum Feuer, und läßt sie eine halbe Stunde lang kochen. Das Wasser darf jedoch nur bis an den Hals der Flaschen gehen. — Nach einer halben Stunde nimmt man die Flaschen heraus, und läßt sie völlig auskühlen, trocknet sie sodann ab, und bewahrt

sie an einem kalten, vorzüglich trockenen Orte. Auf diese Art erhalten sich die Früchte Jahre lang gut und frisch, und können nach Belieben zu allem nützlichen Gebrauch in der Küche verwendet werden.

### 27. Reineclaudes und

### 28. Mirabellen

behandelt man ebenso. Alle diese Früchte müssen vollkommen reif, aber noch etwas hart sein; auch werden die Kerne nicht herausgenommen.

### 29. Marillen und

### 30. Pfirsiche in Dunst.

Man wählt schöne, reife, aber noch etwas harte Marillen oder Pfirsiche, schneidet sie auseinander, nimmt die Kerne heraus, schält die Früchte sorgfältig, und füllt sie in die Flaschen. Die Pfirsiche müssen etwas härter sein, als die Marillen, weil sie sonst im Sieden zergehen. Man verbindet die Flaschen sorgfältig, umwickelt sie mit Stroh, setzt sie in einem Kessel mit kaltem Wasser ans Feuer, und stellt sie nach halbstündigem Sieden weg, trocknet sie, ausgekühlt, ab, und bewahrt sie wohl. Weil es leicht geschieht, daß der Saft nicht ganz über die Früchte geht, und die oben liegenden dadurch einschrumpfen und eine unansehnliche Farbe bekommen, auch trocken werden, so pflegen Einige die ersten vier Wochen hindurch die Flaschen jeden zweiten Tag umzudrehen, damit auch die oberen Früchte vom Saft befeuchtet werden. Dieses Verfahren wurde mir von Vielen als sehr zweckmäßig empfohlen.

**31. Kirschen und****32. Spanische Weichseln**

behandelt man ebenso; man kann die Stengel abzupfen oder nur zur Hälfte abschneiden. Dasselbe gilt von den

**33. Muskateller-Birnen,**

die jedoch geschält werden. Alle diese Früchte kocht man eine halbe Stunde lang.

**34. Weinbeeren,****35. Himbeeren und Erdbeeren,****36. Ribisel und Weinschärl**

zupft man von den Stengeln und läßt sie nun eine kleine Viertelstunde lang kochen; sonst verlieren sie Geschmack und Farbe. Auch

**37. Paradeis-Aepfel**

macht man in Dunst ein, und verwendet sie im Winter zu Saucen u. dgl.

Wenn man ein Compot anrichten will, so öffnet man eine Flasche, gibt die Früchte auf einen Teller und zuckert sie. Wenn man eine Flasche einmal angegänzt hat, so muß man sie bald darauf verbrauchen, weil sich der Rest nur kurze Zeit gut erhält. Will man das Compot warm, so stellt man das Glas auf ein Paar Minuten in warmes Wasser.

---