

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Dunstobst

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

Grüne Tomaten zu Ochsenfleisch (vorzüglich)

Halbreife und noch grüne Tomaten werden geschnitten, in Scheibchen geschnitten, mit Essig begossen und über Nacht stehen gelassen. Zu 1 Pfund Tomaten werden $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit Wasser und einem Teil vom Tomateneßig (je nachdem man es mehr oder weniger sauer liebt) geläutert, etwas Zimt, Ingwer, Zitronenschale und einige Nelken mitgekocht und über die Tomaten gegossen. Den anderen Tag kocht man den Saft wieder eine Zeitlang und läßt die Tomaten mindestens $\frac{1}{4}$ Stunde darin kochen, nimmt sie heraus, kocht den Saft noch etwas länger ein, schüttet ihn an die Tomaten, rührt, nachdem sie erkaltet sind, etwas Kognak oder Arrak darunter, füllt das Ganze ein und bindet es zu (siehe auch Tomatensalat).

Senffrüchte

Zu dieser sehr beliebten Beilage zu Ochsenfleisch oder Braten, auch Aufschnitt, nimmt man verschiedene Früchte. Gewöhnlich beginnt man mit unreifen Nüssen. Man legt sie, nachdem man sie zuvor mit einem hölzernen gestupft hat, acht Tage lang in frisches Wasser, das täglich gewechselt wird, siedet sie hierauf $\frac{1}{4}$ Stunde lang in Wasser und läßt sie abtropfen. Inzwischen macht man 1 Liter Weinessig, 1 Liter Wasser und 4 bis 5 Pfund Zucker siedend, kocht die Nüsse darin weich und bewahrt sie in einer zugedeckten Schüssel an einem kühlen Orte auf. Später kommen Reineclauden und Aprikosen dazu, die man mit einem Obstmesser schält, vom Stein befreit und in dem von den Nüssen abgeschütteten Saft aufkocht, aber ja nicht zu weich werden läßt. Dann folgen geschälte, ganze Birnen (Geißhirtle), geschälte, halbierte Äpfel, eine geschälte, in hübsche Stückchen geschnittene Melone, endlich Pfirsiche und Zwetschgen, beides wie die Aprikosen vorbereitet. Alle diese Früchte werden im gleichen Saft halbweich gekocht. Zuletzt wird der Saft noch einmal zu Sirupdicke gekocht. Nachdem er erkaltet ist, wird er vorsichtig mit 200 Gramm feinstem, englischem Senfmehl verrührt, wieder auf das Feuer gebracht, unter stetem Umrühren am Boden einmal aufgekocht und mit den Früchten in einen Steintopf eingefüllt. — Man nimmt gewöhnlich $1\frac{1}{2}$ Pfund von jeder Frucht.

Dunstobst

Über das Dünsten in Patentgläsern wurde im Abschnitte „Eingemachte Früchte“ berichtet. Man kann auch so vorgehen: Die zu verwendenden Gläser müssen sehr rein sein und werden unmitelbar, ehe man die Früchte einfüllt, ausgeschwefelt; damit der Schwefel nicht entweicht, stellt man die Gläser nach dem Ausschwefeln mit der Öffnung nach unten auf, auch hält man während des Einfüllens der Frucht mit der linken

Hand das Glas oder die Flasche zu und öffnet nur, solange die rechte Hand das Einzufüllende hineinbringt. Dann werden die Gläser mit einer Schraube oder mit Leinwand und über dieser mit eingeweichter, getrockneter Rindsblase oder auch mit doppeltem, in Wasser getauchtem und getrocknetem, gut gespanntem Pergamentpapier fest verschlossen. Nun bringt man sie in einen Kessel auf eine Lage Heu oder Holzwolle, umgibt sie damit, so daß die Flaschen nicht zusammenstoßen können und jeder Zwischenraum ausgefüllt ist, gibt kaltes Wasser hinein, das nicht ganz so hoch, wie die Gläser sind, gehen darf, läßt es langsam kochend werden und dann 20 Minuten kochen, worauf man den Kessel vom Feuer nimmt und die Gläser darin stehen läßt, bis das Wasser vollständig erkaltet ist.

Aprikosen, in Dunst gekocht

Man schält und halbiert reife, doch noch feste Früchte, legt sie mit einigen geschälten Kernen, mit der offenen Seite nach unten, in weite, geschwefelte Dunstgläser, gießt geklärten Zucker darüber, so daß dieser die Früchte ganz bedeckt, verschließt die Gläser, wie oben angegeben, läßt sie (vom Beginne des Wasserkochens an gerechnet) nur 8 Minuten in Wasser und Heu kochen und bis zum folgenden Tag darin stehen. Man rechnet auf 1 Pfund Frucht 150 Gramm Zucker.

Pfirsiche

werden wie die Aprikosen behandelt.

Reineclauden

werden mit Stecknadeln, von denen man 6 bis 8 durch ein dünnes Stück Kork steckt, gestupft, ungeteilt in Dunstgläser gefüllt, mit geläutertem, zum Breitlauf gekochtem Zucker ganz bedeckt und wie die Aprikosen gekocht. Auf 1 Pfund Frucht nimmt man 150 Gramm Zucker und stark $\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Birnen (Weißhirtle) einzudünsten

Reife, jedoch noch grüne Weißhirtle werden mit einem Obstmesser geschält, die Stiele abgeschabt, die Blüten herausgestochen und die Birnen mit Zitronensaft eingerieben. Dann nimmt man sie in eine Messingpfanne, gießt Wasser darüber, kocht die Birnen halbweich darin, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus und gibt sie in weite Dunstflaschen. Nun wird in dem Wasser, in dem die Birnen gekocht wurden, Zucker geläutert (zu 4 Pfund Birnen nimmt man 1 Pfund Zucker und $\frac{1}{3}$ Liter Wasser) und über die Birnen gegossen, worauf man die Gläser nach Vorschrift überbindet und 20 Minuten (vom Beginne des Wasserkochens an gerechnet) in Wasser und Heu kochen und darin erkalten läßt.

Kirschen, in Dunst gekocht

Man verwendet dazu ganz reife, schwarze Kirschen, die jedoch noch fest sein müssen, zupft sie ab und füllt sie in Dunstgläser, wobei man die

Flaschen, damit die Kirschen sich darin setzen, ob und zu auf einem mehrfach zusammen gelegten Tuche aufstößt, streut 3 bi. 4 Eßlöffel Zucker darüber oder bedeckt sie mit geläutertem Zucker, verschließt die Flaschen gut und läßt sie nur 10 bis 15 Minuten, vom Kochen des Wassers an gerechnet, mit Heu umgeben, in Wasser kochen und darin erkalten. Man gibt sie als Kompott.

Weiße Kirschen einzudünsten

Zu diesem sehr feinen Kompott nimmt man die sogenannten Weißlinge; sie werden von den Stielen gepflückt und wie die schwarzen Kirschen in Gläser gefüllt. Nun werden sie mit so viel gekochtem Zuckerwasser begossen, daß es fingerbreit darüber steht, zuerst mit Leinwand und dann mit zuvor eingeweichter und wieder getrockneter Rindsblase überbunden und nun 5 bis 7 Minuten lang (vom Beginne des Wasserkochens an gerechnet) in Wasser und Heu gekocht und darin stehen gelassen, bis sie völlig erkaltet sind. Man nimmt zu 60 Gramm Zucker 1 Liter Wasser.

Johannisbeeren, Heidelbeeren und Himbeeren

werden wie die Kirschen eingedünstet. Zu diesen kleinen Früchten kann man auch gewöhnliche Flaschen (Bier- oder Champagnerflaschen), auch Steinkrüge nehmen. Sie werden mit Pfropfklöpfeln, die zuvor in warmes Wasser eingeweicht wurden, mit der Pfropfmaschine gekorkt und, nachdem sie eingedünstet und wieder erkaltet sind, mit Siegellack versiegelt.

Mirabellen

werden von den Steinen befreit und wie die weißen Kirschen eingedünstet.

Preßlinge einzudünsten

Hierzu verwendet man schöne, makellose, gereinigte und von den Stielen befreite Früchte, bringt sie in eine Porzellanschüssel, übergießt sie mit geläutertem, etwas dick eingekochtem, erkaltetem Zucker und läßt sie über Nacht stehen. Den anderen Tag kocht man Frucht und Saft einigemal auf, bringt Preßlinge ohne Saft in Dunstgläser, läßt den Saft noch ein wenig einkochen und gießt ihn dann an die Früchte. Nachdem sie erkaltet sind, werden die Preßlinge in der oben angegebenen Weise überbunden, mit Heu und Wasser in einem Kessel zum Feuer gebracht und (vom Kochen des Wassers an gerechnet) 10 Minuten gekocht.

In Salz und Essig Eingemachtes

Grüne Bohnen in Salz einzumachen

Ein hölzernes Ständchen (kleines Faß) wird einige Tage vor dem Gebrauch zweimal mit heißem Wasser ausgebrüht. Auf ein altes Blech oder eine Kehrrichtschaufel legt man ein paar glühende Kohlen, streut eine Hand-