

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

E. In Dunst eingemachte Früchte

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)

E. In Dunst eingemachte Früchte.

632. Kirschen in Dunst.

Man füllt sie möglichst dicht und rasch in ausgeschwefelte Gläser und stößt diese daher auf ein mehrfach zusammengelegtes Tuch. Dann wird ein Stückchen Schwefelschnitte angezündet, über die Früchte gehalten, die Gläser mit Kortpfropfen möglichst rasch zugepfropft, damit der Schwefeldampf nicht verfliegt und mit einer naßgemachten Schweinsblase überbunden, um das Herausstreiben zu verhüten. Hierauf umbindet man die Gläser mit Leinwand oder mit Heu und stellt sie in einen mit einem Koft versehenen Topf, füllt Wasser bis an den Rand der Gläser, bedeckt den Topf mit einem gut schließenden Deckel, bringt das Wasser zum Kochen und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, wobei es aber nicht strudeln darf. Dann läßt man die Gläser im Wasser zugedeckt erkalten und bewahrt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf. Ebenso können Erdbeeren, Himbeeren, Zwetschgen, Pflirsche, Aprikosen, Heidelbeeren, Stachelbeeren usw. eingemacht werden, doch werden Aprikosen, Pflirsche, Zwetschgen und Pflaumen am besten geschält und ausgesteint und Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren usw. nach dem Verlesen nach Gutedünken mit Zucker vermischt. Kleinere Früchte wie Heidelbeeren können auch in Selterswasserkrüge oder Champagnerflaschen, auch andere Flaschen gefüllt, zugepfropft, auf oben angegebene Weise gekocht und nach dem Erkalten die Pfropfen mit Küblerpech verpicht oder in Stearin getaucht werden. Das Schwefeln ist nicht unbedingt notwendig, doch ist es die sicherste Garantie, daß die Früchte nicht an Geschmack und Farbe verlieren.

633. Kirschen in Dunst mit Wein.

Zu 3 Pfund abgezapften Kirschen, welche man nach Belieben aussteint, wird 500 Gramm Zucker mit $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$

Liter Wein geläutert, nach dem Erkalten mit $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Liter Wein vermischt und über die in Gläser gefüllten Kürbisse gegossen, so daß sie von der Flüssigkeit bedeckt sind. Es dürfen die Gläser nicht ganz gefüllt werden, worauf man eine Schwefelschnitte anzündet, die Gläser nach voriger Nummer schließt und aufbewahrt. In gleicher Weise können Äpfel, Birnen, Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen usw. eingemacht werden.

634. Gemüse in Dunst.

Junge, zarte Bohnen, Gelberüben, Blumenkohl, Erbsen, Pilze werden gepuzt, dicht in weithalsige Gläser, Bohnen und Erbsen auch in Champagnerflaschen gefüllt, mit einer Salzlösung, auf 1 Liter 3 Eßlöffel Salz, übergossen, gut verpfropft und nach Nr. 632 $\frac{3}{4}$ —1 Stunde in Dunst gekocht. Blumenkohl braucht nur $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde zu kochen. Nach dem Erkalten werden sie ebenfalls nach Nr. 632 verpicht und aufbewahrt. Die Flüssigkeit muß über die Gemüse gehen und darf nur bis an den Rand der Gläser reichen. Sie werden dann beim Gebrauch in frischem Wasser gewaschen, und mit wenig Salz zubereitet.

