

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wir dosen ein!

Siebert, Hiltegund

[Knielingen bei] Karlsruhe, [1932]

urn:nbn:de:bsz:31-63712

Mirופןун!

VON WIRTSCHAFTSLEHRERIN
H. SIEBERT



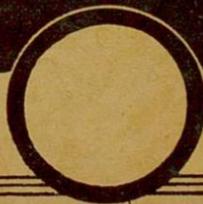
Praktische Mirkun in
Rutzungen
zum Haltbarmachen
von

OBST
GEMÜSE
FLEISCH

U.S.W.

in Blechdosen

KARKA.



ak

MS E 997



VORWORT

Das Einkochen in Blechdosen

erfreut sich gerade auf dem Lande immer größerer Beliebtheit. In diesem Büchlein soll gezeigt werden, was die Landfrau aus ihrem eigenen Betrieb in Büchsen füllen kann und wie sie dabei am einfachsten zuwege geht. Das, was einige schon seit Jahren als gut und praktisch empfunden haben, soll hiermit allen zugute kommen. Hier möchte ich auch all denen danken, die mir ihre reichen Erfahrungen zur Verfügung gestellt haben, und der Hoffnung Ausdruck verleihen, daß das Heftchen seinen Zweck erfüllt und eine Hilfe für die Hausfrau darstellt.

Silke und Siebald.

KARLSRUHE, 12. JULI 1932

Merksätze:

1. Reinlichkeit ist die wichtigste Vorbedingung zur Haltbarkeit.
2. Nimm nur tadellos frische Ware zum Eindosen.
3. Mache die Dosen immer gut voll.
4. Vergiß das Kennzeichnen der Deckel nicht **vor** dem Verschließen.
5. Siehe jeden Verschuß gut nach.
6. Koche die Dosen sofort nach dem Verschließen.
7. Halte die Kochzeiten genau ein, lieber einige Minuten zu lang, als zu kurz kochen.
8. Sorge dafür, daß das Wasser immer sprudelnd kocht.
9. Vergiß nicht, die Dosen nach vorschriftsmäßigem Kochen sofort in kaltem Wasser abzukühlen, damit sie nicht nachkonservieren. Wurst Dosen dabei drehen.
10. Drücke stets nach Erkalten den Boden ein, wenn er sich nicht von selbst eingezogen hat.
11. Fette die Dosen ein, bevor sie aufbewahrt werden.
12. Bringe die vollen Dosen an einen kühlen, luftigen Ort.
13. Mache die vollen Dosen mit einem richtigen Dosenöffner auf.
14. Spüle leere Dosen gut aus und hebe sie gut auf (evtl. einfetten).

==== Vorteile ====

beim Einkochen in Blechdosen.

Blechdosen sind billig, eine Dose kostet ungefähr den dritten Teil des ebenso großen Glases. Die Dosen können bis zum Rande gefüllt werden, fassen also mehr Einmachgut als die Gläser. Sie lassen sich, da sie nach Benutzung durch den abgeschnittenen Rand nur um ca. 5 mm kleiner werden, immer wieder verwenden.

Blechdosen sind unzerbrechlich. Sie bedürfen keiner so vorsichtigen Handhabung wie die Gläser.

Eine richtig verschlossene und vorschriftsmäßig gekochte Dose kann nicht, wie das so oft beim Sterilisieren in Gläsern vorkommt, nach dem Kochen wieder aufgehen. Man spart dadurch Arbeit, Verlust und Ärger, und der Inhalt der Dosen hält sich jahrelang.

Da zum Kochen der Dosen kein eigenes Gefäß nötig ist, kann jeder größere Topf oder Waschkessel dazu verwendet werden. Die Dosen können darin liegen, stehen und übereinander gebracht werden. Es lassen sich so ganz andere Mengen (40, 60 und mehr Liter) auf einmal einkochen, als man es bisher bei den Gläsern gewohnt war.

Einkochgut mit verschiedener Kochzeit kann zu gleicher Zeit im gleichen Gefäß gekocht werden.

Ein Hauptvorzug ist wohl der, daß sich das Einkochgut in Dosen nicht nur gleich gut, sondern meist sogar besser hält als in Gläsern. Bei Obst ist es vor allem die Farbe, die in den dunklen Dosen keine Veränderung erleidet. Auch der Geschmack bleibt reiner und frischer. Bei Gemüsen in Gläsern wird durch das eindringende

Licht mitunter ein unangenehmer Geruch erzeugt (Erbsen, Bohnen, Spargel), was in Büchsen nicht vorkommen kann. Das lichtempfindlichste Einkochgut, das Fleisch, kann überhaupt erst, seit es die Dosen gibt, richtig in Mengen haltbar gemacht werden. Auch die Wurst gefällt in Dosen viel besser, weil sich durch das Wenden beim Abkühlen Fett, Fleisch, Gewürze und Gallerte gleichmäßig verteilen, was in Gläsern nicht der Fall ist. Jede Hausfrau, die schon in Dosen eingemacht hat, wird auch gemerkt haben, daß das Einkochen so viel rascher von statten geht und sie viel weniger Zeit dazu braucht.

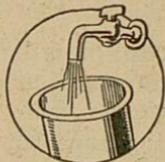
Für Vitaminjäger mag noch angeführt werden, daß durch den erhöhten Druck, der in den Dosen entsteht, die Vitamine das Kochen besser überstehen, als in den Gläsern.

Durch das Einkochen in Dosen ist es möglich, viel größere Mengen auf einmal haltbar zu machen; man kann also große Ernten ganz anders verwenden und ausnützen, ein Schwein viel vorteilhafter verarbeiten und dadurch den Küchenszettel billiger, abwechslungsreicher und besser gestalten.

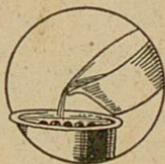


Man unterscheidet verschiedene Dosengrößen; am gebräuchlichsten sind die 1 kg-, 1½ kg- und evtl. noch 2 kg-Dosen. Je nach Größe des Haushalts und nach der Art des Einkochgutes kommen die einen oder anderen zur Verwendung. Außerdem unterscheidet man innen blanke und innen goldlackierte Dosen. Fleisch, Wurst und Gemüse kommen immer in blanke Dosen.

Früchte und Fruchtmus werden immer in innen goldlackierte Dosen gefüllt. Ausnahmen sind in den nachfolgenden Rezepten besonders erwähnt. Neue Dosen werden in sauberem, heißem Wasser gespült, gebrauchte saubere Dosen in heißem Sodawasser vor- und in klarem Wasser nachgespült.

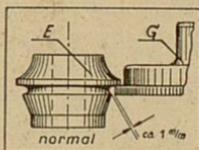
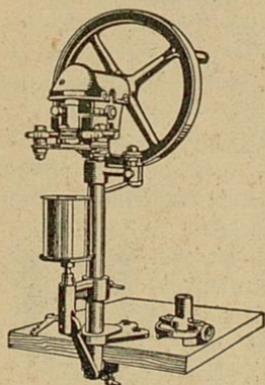


Das Einkochgut kommt, wie in den Rezepten angegeben, in die Dosen, die meist mit einer Aufgüßlösung randvoll gemacht werden.



Darnach wird die Dose mit der Verschlußmaschine verschlossen und ist die

Anleitung, welche jeder Maschine beigegeben wird, genau zu be-

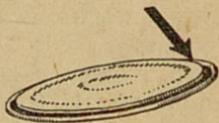


achten. Richtige Einstellung der Verschlußrollen ist unbedingt erforderlich.

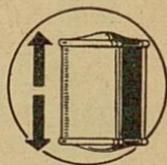
Man überzeuge sich, ob der Verschluß tadellos ist und in keiner Weise anders als die Bodenbörtelung aussieht. Die Dose ist nun fest verschlossen, eine kleine Gummieinlage am Deckel der Dose sorgt für luft-

dichten Abschluß. Schadhafte Stellen am Gummiring machen den Deckel unbrauchbar.

Nun muß der Inhalt der Dosen noch durch Kochen keimfrei gemacht werden. Dieses soll gleich nach dem Verschließen geschehen, da durch langes Stehen sonst Gärungen entstehen, die die Dosen sogar zum Platzen bringen können. Zum Kochen werden die Dosen in einen großen Topf (Waschkessel usw.) geschichtet —

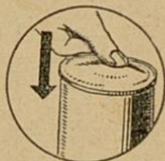


stehend, liegend und übereinander, so daß sie möglichst wenig Platz einnehmen. Den Kessel füllt man mit kaltem Wasser, jedoch muß dieses nicht nur alle Dosen bedecken, sondern noch eine Handbreit darüberstehen. Dosen, die schwimmen, sind nur mangelhaft gefüllt und müssen durch Beschweren unter Wasser gehalten werden. Erst vom Kochpunkt des Wassers an wird die Kochzeit berechnet; das Wasser muß während der ganzen Kochzeit sprudelnd kochen. Bei Verdampfen des Wassers muß neues heißes Wasser dazugegossen werden, damit stets alle Dosen gut bedeckt sind. Der große Topf, in dem die Dosen kochen sollen, kann lose zugedeckt sein. Beim Kochen dehnt sich der Doseninhalt aus, drückt Boden und Deckel nach außen, was mit leichtem, knallartigem Geräusch vor sich geht. Solche Dosen sind gut gefüllt und sicher verschlossen. Die

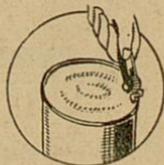


Dauer der Kochzeit ist aus jedem einzelnen Rezept ersichtlich. Einkochgut mit verschiedener Kochzeit kann zu gleicher Zeit im gleichen Gefäß gekocht werden. Dosen, deren Inhalt lange kochen muß, kommen unten in den Kessel, solche mit kürzerer Kochzeit darüber, und die am wenigsten lang kochen müssen, werden oben

aufgeschichtet. Haben die Dosen lange genug gekocht, nimmt man sie aus dem Wasser. Während des Erhaltens der Dosen (dies wird beschleunigt durch Legen in kaltes Wasser) zieht sich der Boden und Deckel von selber wieder ein; wo das nicht der Fall ist, genügt ein leichter Druck mit dem Daumen, um das zu erreichen. Boden und Deckel müssen nach innen gewölbt sein, um später eine genaue Kontrolle über die Güte des Inhalts zu haben. Nun werden die Dosen noch abgerieben, hat sich Kalk angesetzt mit Essigwasser, leicht eingefettet (um Rosten zu vermeiden) und in einen kühlen Raum gebracht. Man überzeuge sich öfters, ob alle Deckel nach innen gedrückt sind. Sollte sich ein Deckel gewölbt haben, eine sogenannte Bombage eingetreten sein, so muß der Inhalt als verdorben angesehen werden. Man öffne die Dose mit einem Dosenöffner scharf am Dosenrand.



Die leere Dose wird sofort gereinigt, gut getrocknet und in einem trockenen Raum aufbewahrt. Das Trocknen darf niemals auf dem heißen Herd geschehen. Sicherheits- halber können die Dosen von außen und innen leicht eingefettet werden. Bei Neuverwendung werden die Dosen mit dem Dosenverschlußapparat abgeschnitten. Vor dem Verschließen der Dosen empfiehlt es sich, damit man später den Inhalt leicht erkennen kann, den Deckel durch Einritzen eines Buchstabens oder Anbringen von Punkten (mit einem stumpfen Gegenstand, Vorsicht nicht durchstoßen!) zu kennzeichnen. Letzteres hat den Vorteil, daß man die Dosen im kochenden Wasser nach ihrem Inhalt unterscheiden kann. Es empfiehlt sich, aufzuschreiben, was die Zeichen zu bedeuten haben.



Z. B.:

B = Braten



= Leberwurst

Bl = Blutwurst



= Blutwurst

K = Koteletten



= Frisches Fleisch

Ki = Kirschen



= Heidelbeeren

Um auch den Dosenboden einmal zu ersetzen, öffnet man die Dose im einen Jahr auf der einen, im anderen auf der anderen Seite.

Gemüse

Zur Verwendung kommen nur möglichst junge Gemüse, die die Mühe und Arbeit auch lohnen und die nicht auf frichgedüngtem Erdreich gewachsen sind. Das Gemüse muß ganz frisch verwendet werden; durch langes Lagern, besonders Aufeinanderliegen, entstehen im Gemüse Gärungen, die die Haltbarkeit in Frage stellen. Zur sicheren Haltbarkeit wird das Gemüse, nachdem es gewaschen, geputzt und zerkleinert ist, vorbehandelt. Man kann es dazu

1. **Vorkochen:** Das Gemüse wird kurze Zeit in kochendes Wasser oder Salzwasser gebracht, evtl. mit einem Sieb in das Wasser eingehängt, um es leicht wieder herausnehmen zu können, oder

2. **Vordämpfen:** Das Gemüse wird in einem Kartoffeldämpfer oder Gemüsedämpfer halb gar gemacht. Das Vordämpfen dauert wohl etwas länger als das Vorkochen, aber das Gemüse wird dabei nicht so ausgelaugt, Nähr- und Geschmackstoffe bleiben besser erhalten, oder

3. **Vordünsten:** In einem sauberen Tiegel wird Butter oder reines Fett erhitzt, das Gemüse dazugegeben und kurze Zeit angedünstet. Das Vordünsten wird wohl nur wenig angewendet, meistens nur, wenn es sich um kleinere Mengen und um besonders junges Gemüse handelt. Es ist aber die schmackhafteste Art der Zubereitung. Die Zeit des Vorbehandelns richtet sich nach Art und Alter des Gemüses. Je zarter das Gemüse, um so kürzer kann es vorbehandelt werden. So vorbereitetes Gemüse wird in blanke Dosen gefüllt. Es ist jedoch zweckmäßig, vorgekochtes oder vorgedämpftes Gemüse durch Eintauchen in kaltes Wasser oder durch Überbrausen mit kaltem Wasser rasch abzukühlen, und dann erst in Büchsen zu füllen. Die mit Gemüse gefüllten Dosen werden nun mit der Aufgußlösung randvoll gemacht. Als Aufgußlösung kann verwendet werden:

Abgekochte Salzlösung auf 1 Liter Wasser,
1 Eßlöffel Salz, oder das **beim Vorkochen verwendete Salzwasser** oder **frisches Brunnenwasser** mit und ohne Salz.

Nach dem Verschließen werden die Dosen sofort gekocht, solange wie in den einzelnen Rezepten angegeben. Es ist wichtig, darauf zu achten, daß beim Einkochen von Gemüsen schnell gearbeitet wird, damit das durch das Vorbehandeln erwärmte Gemüse nicht Zeit hat, in den Dosen zur Säuerung zu kommen. Gemüsekonserven, Salat- und Essigkonserven werden nach dem Kochen im kalten Wasser rasch abgekühlt.



(Blanke Dosen!)

Am geeignetsten sind junge Erbsen, die noch nicht zuviel mehligte Bestandteile enthalten, da sonst die Salzlösung trübe wird, einen Bodensatz bildet und die Erbsenkörner häufig zum Platzen kommen. Die aus den Hülsen gestreiften, verlesenen und gewaschenen Erbsen werden 3 bis 5 Min., bei größeren Sorten 5 bis 7 Min. vorgekocht, lose in blanke Dosen bis gut fingerbreit unter den Rand gefüllt (Erbsen quellen noch nach!). Die Dosen werden mit der üblichen Salzlösung, der man auf 1 Liter Wasser noch 1 Eßlöffel Zucker zugefügt hat, randvoll gemacht, verschlossen und im Wasserbad gekocht.

1 kg-Dosen
120 Min.

1½ kg-Dosen
130 Min.

2 kg-Dosen
135 Min.



(Blanke Dosen!)

Zur Verwendung kommen möglichst junge Stangen- oder Buschbohnen, die noch keinen oder nur geringen Kernansatz zeigen. Fadenlose Sorten sind den anderen vorzuziehen. Nach gründlichem Waschen und Verlesen werden die Bohnen entfädelt und mit der Hand oder der Maschine geschnitten oder als Brechbohnen in der Mitte durchgebrochen, 3 bis 5 Min. vorgekocht oder vor-

gedämpft und in blanke Dosen gefüllt. Die Bohnen müssen stramm gepackt werden, was man durch Aufstoßen der Dose auf ein auf den Tisch gelegtes Tuch erreichen kann, da sie beim Sterilisieren noch zusammenfallen. Wer Bohnenkraut liebt, kann ein solches auf die letzte Lage Bohnen geben oder im Vorkochwasser mitkochen. Die Dosen werden mit Aufgublösung gefüllt. Man achte nur, daß dieselbe in alle Zwischenräume eindringen kann, evtl. hilft man mit einem Kochlöffelstiel nach. Nach dem Verschließen werden die Dosen gekocht.

1 kg-Dosen
70 Min.

1½ kg-Dosen
90 Min.

2 kg-Dosen
110 Min.



(Blanke Dosen!)

a) im Ganzen: Junge kleine Karotten werden geputzt, am leichtesten geschieht dies durch Abreiben mit Salz, dann vorgekocht oder gedämpft bis sie annähernd weich sind. Nun werden sie in blanke Dosen möglichst fest eingepackt, die mit der üblichen Salzlösung randvoll gemacht, verschlossen und sterilisiert werden.

1 kg-Dosen
70 Min.

1½ kg-Dosen
80 Min.

2 kg-Dosen
90 Min.

b) geschnitten: Gelbe Rüben, die möglichst schöne dunkle Farbe haben und keinen zu hellen Kern aufweisen, werden geschabt und geputzt, in Würfel, Scheiben oder Stifte geschnitten, vorgekocht und behandelt wie oben.

Spargel



(Blanke Dosen!)

Die Stangen gut waschen, schälen, von holzigen Teilen befreien, nochmals waschen und gleichmäßig lang schneiden, daß sie ungefähr 2 cm kürzer als die Dose sind. Nach 3 bis 5 Min. langem Vorkochen die Spargel kalt überbrausen und in blanke Dosen füllen (die Dosen dabei schiefhalten). Mit der Aufgußlösung die Dosen füllen, verschließen und sterilisieren.

1 kg-Dosen
80 Min.

1½ kg-Dosen
90 Min.

2 kg-Dosen
100 Min.



Blumenkohl

(Blanke Dosen!)

Nur feste, geschlossene, weiße Köpfe sind zum Eindosen geeignet. Man zerlegt sie in nicht zu kleine Teile, doch so, daß sie sich gut einschichten lassen. Sollen kleine Strunkteile mitverwendet werden, so sind diese gut zu schälen. Das Vorkochen, das je nach Größe der Röschen ungefähr 3 Min. dauert, geschieht im leichten Salzwasser, dem etwas Zitronensaft zugesetzt sein kann. Danach wird der Blumenkohl stramm in Dosen gepackt, die mit Aufgußlösung, welche mit Zitronensaft gewürzt sein kann, gefüllt werden. Nach dem Verschließen werden die Dosen gekocht.

1 kg-Dosen
80 Min.

1½ kg-Dosen
90 Min.

2 kg-Dosen
100 Min.

Bei eisenhaltigem Wasser wird der Blumenkohl gelblichbraun.



(Blanke Dosen!)

Möglichst junge, zarte Kohlrabi werden geschält, gewaschen, geschnitten und 5 bis 6 Min. vorgekocht oder gedämpft. Die jungen kleinen Blätter werden ebenfalls geschnitten und für sich gekocht. Danach füllt man die Kohlrabi in blanke Dosen, gibt oben und unten die vorbehandelten Blätter, gießt mit Salzlösung auf und kocht:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
80 Min.	90 Min.	100 Min.

Ganz zarte kleine Kohlrabiköpfe können auch im Ganzen in Dosen gefüllt werden; das Vorkochen dauert dann 8 bis 12 Min., und die Blätter bleiben dann auch im Ganzen, werden nur von den stärkeren Rippen befreit.

Spinat:

Der Spinat muß gut verlesen und dann gründlichst gewaschen werden. Im Salzwasser wird er weichgekocht und danach durch einen Fleischwolf getrieben. Die Masse wird, je nachdem wie die Beschaffenheit sein soll, mit mehr oder weniger heißem Wasser verdünnt, mit Salz abgeschmeckt, in blanke Dosen gefüllt und gekocht.

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
145 Min.	155 Min.	165 Min.

Spinat kann auch genußfertig in Dosen gefüllt werden. Dazu gibt man in einen Topf Butter und bräunt darin Weckmehl leicht an, gibt den durch den Wolf getriebenen Spinat dazu und gießt mit Wasser oder

Fleischbrühe auf, schmeckt mit Salz und Muskat ab und füllt in Dosen. Weiterbehandlung wie oben.

Rote-Rüben-Salat: (Goldlackierte Dosen!)

Junge rote Rüben werden weichgekocht, möglichst um die Farbe zu erhalten im Dampf. Noch heiß werden sie geschält, ganz kurz gewaschen und in Scheiben geschnitten. Man füllt sie in goldlackierte Dosen, gibt nach Belieben etwas Kümmel, ein kleines Lorbeerblatt, in Würfel geschnittenen Meerrettich und eine Prise gestoßene Nelken dazu und füllt die Dosen mit einer verdünnten Essiglösung, die mit Salz und Zucker abgeschmeckt ist, auf. Sterilisierzeiten:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
30 Min.	35 Min.	40 Min.

Zwiebel und Öl können nach Belieben mit in die Dosen gegeben oder auch erst beim Verbrauch in den Salat gemengt werden.

Gurken-Salat: (Goldlackierte Dosen!)

Gurken schälen, in Scheiben schneiden und salzen, von dem gezogenen Saft etwas abgießen, mit Essig und Öl, evtl. Zucker und Pfeffer abschmecken, in goldlackierte Dosen füllen und kochen.

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen
20 Min.	22 Min.

Essig-Gurken: (Goldlackierte Dosen!)

Sterilisierzeiten:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
20 Min.	22 Min.	25 Min.

Bei Verwendung von unverdünntem Essig ist das Kochen nicht nötig.

Kleine Gürkchen gut mit einem Tuch abreiben, mit Salz einreiben und in einen Topf einschichten. Am

nächsten Tag Gurken herausnehmen, abtrocknen, lagenweise mit Dill, Estragon, Weinlaub, Lorbeerblatt, Perlzwiebeln, Meerrettichwürfel, Paprikaschote und Senfkörnern in goldlackierte Dosen füllen, abgekochten, verdünnten, mit Zucker abgeschmeckten Weinessig darübergießen, verschließen und kochen.

Senf-Gurken: (Goldlackierte Dosen!)

Reife, aber noch tadellose Gurken werden geschält, halbiert, vom Kernteil befreit und in schmale Streifen geschnitten, die in einem Topf eingesalzen werden. Am nächsten Tag die Gurken gut abtropfen lassen, in goldlackierte Dosen füllen und weiterbehandeln wie Essiggurken.



(Goldlackierte Dosen!)

Es eignen sich dazu nur kleine, ziemlich feste Früchte. Diese werden gewaschen, entstielt, gestichelt (siehe Einkochen von Obst) und in goldlackierte Dosen stramm gepackt, die mit leichtem Salzwasser aufgefüllt werden.
Kochzeit:

1 kg-Dosen
20 Min.

1½ kg-Dosen
25 Min.

2 kg-Dosen
30 Min.

Tomatenmark:

Die Tomaten werden in Stücke geschnitten und auf dem Herd schnell zu einem Brei gekocht, der durch ein Sieb gestrichen und mit Salz abgeschmeckt wird.

Das Mark in goldlackierte Dosen füllen, die nach dem Verschließen sterilisiert werden.

1 kg.-Dosen
60 Min.

1½kg.-Dosen
80 Min.

Tomatensalat:

Tomaten mit einem Tomatenmesser in Scheiben schneiden, mit Essig, Öl, Salz, evtl. auch mit Pfeffer abschmecken, in Gold Dosen füllen und sterilisieren.

1 kg.-Dosen
20 Min.

1½kg.-Dosen
22 Min.

Obst

Das Obst kann auf verschiedene Weise in Dosen verarbeitet werden:

1. als Kompott oder Dunstobst,
2. als verkochtes Kompott,
3. als Essigfrüchte,
4. als Marmelade und Gelee.

Zu Kompott werden die Früchte fast immer roh in Blechdosen gegeben, die mit einer Zuckerlösung aufgefüllt werden. Diese Art ist die gebräuchlichste und einfachste, kann aber nur mit noch tadellosen Früchten angewendet werden.

Sind die Früchte schon überreif, oder will man zu besonders wasserreichen Früchten wie Beeren keine Zuckerlösung, sondern nur Zucker geben, so macht man verkochtes Kompott ein. Dazu stellt man die Früchte mit ganz wenig Wasser aufs Feuer, gibt Zucker dazu,

läßt einmal schnell aufkochen und füllt dieses Kompott in goldlackierte Dosen, die nach dem Verschließen noch kurz sterilisiert werden.

Essigfrüchte, die hergestellt werden durch Weichkochen der Früchte in Zuckeressig, sind haltbar auch ohne sterilisieren. Doch ist das Einkochen derselben in Blechdosen immer ratsam, besonders dann, wenn man des besseren Geschmacks wegen den Essig nicht so scharf verwendet hat.

Schließlich lassen sich alle Marmeladen und Gelees, die sich nicht gut halten würden, sei es, daß es sich um besonders empfindliche Früchte handelt oder daß mit wenig Zucker eingemacht wurde, oder daß der Aufbewahrungsort ein zu feuchter ist, der sicheren Haltbarkeit wegen in Dosen füllen und sterilisieren.

Obst, ganz gleich in welcher Art es nun verarbeitet wird, kommt immer in goldlackierte Dosen.

Zuerst muß das Obst gewaschen werden, meist durch Eintauchen eines mit Früchten gefüllten Seiher in Wasser; dann folgt das Verlesen und evtl. Befreien von Blüte und Stiel.

Manche Früchte werden geschält; diese legt man, um ein Braunwerden zu vermeiden, am besten gleich in die Zuckerlösung. Bei Aprikosen, Pfirsichen und Zwetschgen kann man sich, wenn man die Haut abziehen will, dieses erleichtern, indem man die Früchte kurz in kochendes Wasser hängt.

Um ein Platzen zu vermeiden, werden manche Früchte gestichelt, entweder mit einer Stricknadel oder mit mehreren Stecknadeln, die man durch einen flachen Kork gesteckt hat.

Als Aufgüßlösung wird Zuckerwasser verwendet. Die Stärke der Lösung richtet sich nach dem Zuckergehalt der Früchte und ist aus jedem einzelnen Rezept er-

sichtlich. Um die Zuckerlösung schmackhafter zu machen, kann man eine Vanilleschote darin aufkochen. Obstkonserven nach vorschriftsmäßigem Kochen sofort in kaltem Wasser auf Herdwärme abkühlen.



(Goldlackierte Dosen!)

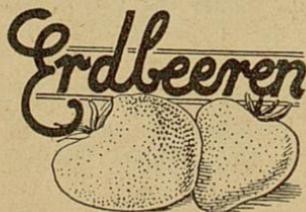
Schöne feste Kirschen werden gewaschen, verlesen, vom Stiel befreit, in goldlackierte Dosen gefüllt. Mit Zuckerlösung, für Süßkirschen auf 1 Liter Wasser ca. 400 g Zucker, für Sauerkirschen 600 g, aufgießen, zubördeln und sterilisieren.

1 kg-Dosen
25 Min.

1½ kg-Dosen
28 Min.

2 kg-Dosen
30 Min.

Sind die Kirschen, besonders Sauerkirschen, schon überreif, so entsteint man sie, stellt sie mit ganz wenig Wasser aufs Feuer, gibt Zucker dazu, läßt einmal aufkochen, füllt in goldlackierte Dosen und sterilisiert wie oben.



(Goldlackierte Dosen!)

Noch feste Erdbeeren werden gewaschen, vorsichtig vom Kelch befreit, ohne den Fruchtkern mit herauszuziehen,

und in goldl. Dosen gefüllt, mit einer Zuckerlösung (eventl. von rotem Zucker) aus 1 Liter Wasser und 400—500 g Zucker übergossen und nach Verschließen der Dosen sterilisiert.

Erdbeeren können auch in einem Topf mit der heißen Zuckerlösung übergossen werden und nach 10—12 Stunden mit der Lösung in Dosen gefüllt werden. Auf diese Weise bekommt man mehr Früchte in die einzelnen Dosen.

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
20 Min.	25 Min.	30 Min.

Überreife Erdbeeren zu verkochtem Kompott verarbeiten.

Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren:

Früchte verlesen, vom Stiel befreien, in goldl. Dosen füllen und mit Zuckerlösung aus 1 Liter Wasser und 500 g Zucker, bei Johannisbeeren 750 g Zucker, aufgießen und kochen.

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
20 Min.	25 Min.	30 Min.

Die Beeren sind besonders geeignet, zu verkochtem Kompott verarbeitet zu werden. Zuckerzugabe je nach Geschmack.

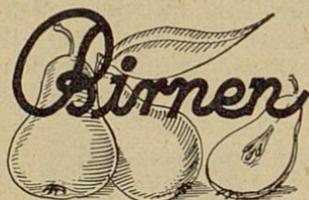


(Goldlackierte Dosen!)

Nicht so ganz reife Beeren grüner Sorten werden von Kelch und Stiel befreit, gestichelt, in goldlackierte Dosen

gefüllt, die mit Zuckerlösung aus 1 Liter Wasser und 600 g (evtl. Vanilleschote mitkochen) aufgefüllt werden.

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
20 Min.	25 Min.	30 Min.



(Goldlackierte Dosen!)

Früchte schälen, halbieren oder vierteln und, um Anlaufen zu vermeiden, in die schon mit Zuckerlösung halbgefüllten Dosen legen (Zuckerlösung aus 1 Liter Wasser und 500 g Zucker). Nach dem Verschließen kochen.

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
25 Min.	30 Min.	35 Min.

Die Birnen können nach dem Schälen auch vorgekocht werden, indem man sie in der Zuckerlösung, der man etwas Zitronensaft zugesetzt hat, kocht, bis sie fast weich sind. Dann in goldlackierte Dosen füllen, das Kochwasser darüber geben und sterilisieren.

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
20 Min.	25 Min.	30 Min.



(Goldlackierte Dosen!)

Früchte sauber abreiben, sticheln, in Dosen füllen und

mit Zuckerlösung, auf 1 Liter Wasser 500 g Zucker, auffüllen.

Oder die Früchte schälen (erleichtern durch schnelles Eintauchen in kochendes Wasser, bis sich die Haut löst), halbieren, vom Kern befreien, in Dosen füllen, mit Zuckerlösung aus 1 Liter Wasser und 600—700 g Zucker aufgießen, 1 bis 2 g geschälte Kerne dazugeben, Dosen verschließen und kochen.

1 kg-Dosen
25 Min.

1½ kg-Dosen
28 Min.

2 kg-Dosen
30 Min.

Mirabellen, Reineclauden: (Goldl. Dosen!)

Nur schwach reife Früchte waschen, verlesen, vom Stiel befreien, sticheln, in goldlackierte Dosen füllen, mit Zuckerlösung, auf 1 Liter Wasser 400—500 g Zucker, aufgießen und kochen.

1 kg-Dosen
20 Min.

1½ kg-Dosen
25 Min.

2 kg-Dosen
30 Min.



(Goldlackierte Dosen!)

Waschen, vom Stiel befreien, in goldlackierte Dosen legen und mit Zuckerlösung aufgießen (bei Zwetschen auf 1 Liter Wasser 500 g Zucker, bei Pflaumen 750 g Zucker). Man kann auch Zwetschen und Pflaumen halbiert und entkernt oder auch geschält in Dosen füllen. Das Entkernen nimmt man nur mit Sorten vor, bei denen sich der Kern leicht vom Fleisch löst.

1 kg-Dosen
20 Min.

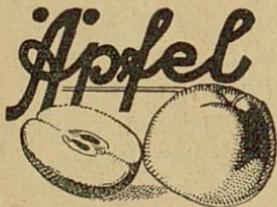
1½ kg-Dosen
25 Min.

2 kg-Dosen
30 Min.

Zwetschen zu Kuchenbelag: (Goldl. Dosen!)

Die Zwetschen werden dazu entsteint und vorgeschnitten wie zu Kuchen üblich, und lagenweise mit Zucker fest in goldlackierte Dosen gepackt. Etwaige Hohlräume werden mit klarem Wasser ausgefüllt. Kochzeit:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
20 Min.	25 Min.	30 Min.



(Goldlackierte Dosen!)

Äpfel werden, da sie sich ja auch ohne Einkochen lange Zeit halten, wohl selten eingedost. Es ist jedoch, gerade bei dem geringen Preis der Dosen, lohnend, in besonders obstreichen Jahren auch Äpfel vor dem Verderben zu schützen und sie in Dosen haltbar zu machen.

- Apfelschnitze, siehe Birnen. Zuckerlösung aus 1 Liter Wasser und 300 g Zucker.
- Apfelmus. Äpfel waschen, halbieren, mit wenig Wasser zum Kochen aufstellen, durch ein Sieb treiben, mit Zucker abschmecken, in Dosen füllen und sterilisieren.

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
25 Min.	30 Min.	35 Min.

Quitten: (Goldlackierte Dosen!)

- Früchte schälen und vierteln, vom Kernhaus befreien und in Zuckerlösung aus 1 Liter Wasser und 700 g Zucker fast weichkochen, in Dosen füllen und sterilisieren.

1 kg-Dosen
25 Min.

1½ kg-Dosen
30 Min.

2 kg-Dosen
35 Min.

b) Herstellung wie Apfelmus.

Süßsaure Essigfrüchte (Goldlackierte Dosen!)

aus: Birnen, Zwetschen, Quitten, Gurken, Kürbissen, Melonen, grünen Tomaten werden nach den üblichen Rezepten hergestellt und dann in den Dosen sterilisiert.

1 kg-Dosen
20 Min.

1½ kg-Dosen
25 Min.

2 kg-Dosen
30 Min.

Es ist dies besonders zu empfehlen, wenn bei der Herstellung an Zucker gespart und der Essig ziemlich verdünnt wurde.

Marmeladen (Goldlackierte Dosen!)

werden nach der Fertigstellung in goldlackierte Dosen gefüllt und sterilisiert.

1 kg-Dosen
30 Min.

1½ kg-Dosen
35 Min.

2 kg-Dosen
40 Min.

Gelee 10 Min.

15 Min.

20 Min.

Sauerkraut: (Goldlackierte Dosen!)

Um genügend gesäuertes Kraut vor einer stärkeren Säuerung zu schützen, kann man es in Dosen haltbar machen. Es kann roh mit wenig Wasser in Dosen gebracht werden oder, in Fett und Zwiebel angedünstet, mit etwas Wasser aufgegossen und durchgekocht in Dosen gefüllt werden. Nach dem Verschließen kochen:

1 kg-Dosen
130 Min.

1½ kg-Dosen
150 Min.

2 kg-Dosen
170 Min.



(Blanke Dosen!)

Die küchenfertig gerichteten, tadellos frischen Pilze mit ganz wenig Fleischbrühe zum Kochen bringen. Nach ca. 10 Minuten die Pilze in blanke Dosen füllen, den gezogenen Saft mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken und damit die Dosen randvoll machen.

Kochzeit:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
80 Min.	100 Min.	120 Min.

Schnelles Arbeiten ist unbedingte Erfordernis.

Fleisch

Da das Fleisch aus Dosen so gut wie frisches Fleisch schmeckt, wird das Eindosen am Schlachttag am meisten angebracht sein.

Durch das Eindosen kann ein Schwein in kürzester Zeit verarbeitet werden; es ist deshalb heute ein Schlachten im Sommer ebensogut möglich wie im Winter. Auch die Notschlachtungen zur heißen Jahreszeit verlieren ihre Schrecken, weil in Dosen alles verarbeitet wird und so durch die Wärme nichts umkommen kann.

Das Fleisch wird sowohl roh, als gebraten, zu fertigen Speisen verarbeitet, eingesalzen und geräuchert und schließlich noch in jeder Art Kochwurst in die Dosen

gefüllt. Somit ist es möglich, ein Schwein ganz anders auszunutzen und auf die verschiedenste Art haltbar zu machen, was sowohl dem Küchensettel, als auch dem Geldbeutel zugute kommt.

Kalb-, Rind- und Kuhfleisch läßt sich natürlich ebenso gut wie Schweinefleisch in Dosen verarbeiten, doch kommen da Salz- und Rauchfleisch in Wegfall.

Man wird am Schlachttag die Teile des Schweines, die man zu Wurst verarbeiten will, abtrennen und wie üblich im Wellkessel kochen. Das ganze übrige Schwein wird, da man keine oder nur kleine Knochen in die Dosen bringt, am besten ganz enteint. Die Knochen werden im Wellkessel mitgekocht und dann sauber vom Fleisch befreit, das in die Leberwurst mitverarbeitet wird. So entstehen keine Abfälle und man bekommt eine kräftige Kesselbrühe.

Die fertig hergestellten, nur mäßig gewürzten Wurstmassen verschiedenster Kochwurstarten werden mit Ausnahme der Bratwürste ohne Darm in Blechdosen gefüllt und nach dem Verschließen gekocht. Gerade die Wurst gefällt in Dosen besonders gut, da sie immer frisch und saftig bleibt und unbegrenzt haltbar ist. Fett, Fleisch, Gallerte und Gewürze können sich in Dosen gleichmäßig verteilen, da dieselben nach dem Kochen in kaltem Wasser gedreht und abgekühlt werden, was man mit Gläsern nicht machen kann.

Von den beiden Schweinehälften schneidet man sich die Stücke, die in den Lack gebracht und schließlich noch geräuchert werden sollen, ab; das ganze übrige Fleisch wird roh oder gebraten in Dosen gefüllt. Das meiste Fleisch wird, da es ja auch am schnellsten geht, roh in Dosen verarbeitet, doch empfiehlt es sich immer zur Abwechslung auch einige fertige Fleischgerichte herzustellen.

Nach ca. 10—14 Tagen kann dann auch das Fleisch aus dem Salz und später das Geräucherte in Dosen gebracht werden. Lackfleisch wie Rauchfleisch werden besonders gerne eingedost, doch darf man dazu den Lack nicht so salzig machen wie man sonst gewohnt ist und auch das Fleisch nur schwach überräuchern. So ein schwach gelackter, wenig geräucherter, in Dosen mit nur ganz wenig Wasser gekochter Schinken gibt einen feinen, wohlschmeckenden Saftschinken, der unbegrenzt haltbar ist. Ein großer Schinken einmal gekocht, muß nun auch nicht rasch weggegessen werden, da er ja auf mehrere Dosen verteilt ist.

Bei dem geringen Preis der Dosen ist es auch durchaus lohnend, die entfettete Kesselbrühe darin haltbar zu machen.

Fleisch und Wurst kommen immer in blanke Dosen, die, wie aus den Rezepten ersichtlich, lange kochen müssen. Es muß deshalb öfters das verdampfte Wasser im Kessel ersetzt werden.

Die Dosen müssen sofort nach dem Verschließen gekocht werden, besonders wenn Fleisch und Wurstmassen warm oder heiß in Dosen gebracht wurden.

Rohes Fleisch: (Blanke Dosen!)

Knochenfreie Fleischstücke, die so groß sind, daß sie die Dosen stramm füllen, werden leicht gesalzen, evtl. auch gepfeffert und fest in Dosen gedrückt, die nach dem Verschließen gekocht werden. Füllt das Fleisch die Dose nicht ganz aus, so muß Wasser nachgegossen werden. Man verwendet dazu Hals, Schlegel und Rückenteile. Diese Stücke werden bei der Verwendung genußfertig gemacht, indem man sie in einer Pfanne mit heißem Fett und Zwiebel ringsum bräunt, dann den gezogenen Saft dazu gießt und so einen Braten mit

Soße erhält. Flache Fleischteile wie Bauch- und Bruststücke werden am besten nach dem Salzen fest gerollt und dann in Dosen gebracht. Diese werden beim Genuß als Kochfleisch verwendet. Kochzeiten:

	1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
Kalbfleisch, junges Schweinefl. } 110 Min.	130 Min.	150 Min.	
älteres Schweinefl., Rindfleisch } 130 Min.	150 Min.	170 Min.	
Kuhfleisch	150 Min.	180 Min.	210 Min.

Gebratenes Fleisch: (Blanke Dosen!)

Bratfähiges Fleisch, leicht gesalzen, von allen Seiten in Fett anbraten, Grünzeug mitbräunen, mit etwas Wasser oder Fleischbrühe aufgießen. Das Fleisch wird, wenn es halb durchgebraten ist, in Dosen gefüllt, die mit der Bratensoße randvoll gemacht werden. Nach dem Verschließen sofort kochen:

	1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
Kalbfleisch, junges Schweinefl. } 100 Min.	120 Min.	140 Min.	
älteres Schweinefl., Rindfleisch } 120 Min.	140 Min.	160 Min.	
Kuhfleisch	150 Min.	180 Min.	210 Min.

Schnitzel: (Blanke Dosen!)

Schlegel oder Kotelettenfleisch in Scheiben schneiden, klopfen, in heißem Fett mit Zwiebeln rasch von beiden Seiten anbräunen, dann leicht salzen, mit etwas Wasser oder Fleischbrühe aufgießen, durchkochen, abschmecken, in Dosen füllen und sterilisieren. Bei der Verwendung gibt man ein Mehlteiglein und etwas sauren Rahm an

das Gericht. Es kann aber auch schon beim Anbraten der Schnitzel Mehl mitgebrannt werden und nach dem Aufgießen die Soße mit saurem Rahm abgeschmeckt werden. Die Soße muß die Dosen fast bis zum Rand füllen.

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
90 Min.	110 Min.	130 Min.

Gulasch: (Blanke Dosen!)

Zubereitung wie Schnitzel, nur wird das Fleisch in Würfel geschnitten. Salzen erst nach dem Bräunen. Bei Verwendung von Rindfleisch 10 Minuten länger kochen.

Koteletten: (Blanke Dosen!)

Kotelettenfleisch wird von den Knochen gelöst, in Scheiben geschnitten, leicht geklopft und gesalzen und mit Ei und Weckmehl paniert. Dann bräunt man die Koteletten in der Pfanne von beiden Seiten, macht sie aber nicht ganz gar, füllt sie in Dosen, worin sie fest eingedrückt werden, so daß keine Hohlräume entstehen. Nach dem Verschließen kochen:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
90 Min.	110 Min.	130 Min.

Beste Verwertung von Kuhfleisch zu:

Rinderrollen:

(aus den Miesbacher Schlachtrezepten). Schlegelfleisch in handgroße ½ cm dicke Scheiben schneiden und klopfen. Kleingeschnittenen Speck mit Zwiebel leicht bräunen, etwas salzen und auf die Scheiben streichen, die man nun rollt und mit einem Faden zusammenbindet. In sehr heißem Fett bräunt man nun die Rollen von allen Seiten an, salzt, gießt mit Fleischbrühe auf, läßt einmal aufkochen und füllt in Dosen, so daß die

Soße die Dose fast bis zum Rand füllt. Beim Genuß kann dann die Soße mit Mehl gedickt und mit Rahm abgeschmeckt werden. Es können natürlich ebensogut Kalbs- und Schweinsrollen hergestellt werden. Kochzeit:

	1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
Kalbfl., Schweinefl.	100 Min.	120 Min.	140 Min.
Kuhfleisch	130 Min.	150 Min.	170 Min.

Lackfleisch: (Blanke Dosen!)

Die entbeinten Fleischteile, die ca. 10 bis 14 Tage in schwachem Lack gelegen haben, werden stramm in Dosen gefüllt. Mit klarem Wasser werden alle etwa vorhandenen Hohlräume ausgefüllt und die Dose randvoll gemacht. Nach dem Verschließen kocht man:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
100 Min.	120 Min.	140 Min.

Schinken: (Blanke Dosen!)

Der entbeinte Schinken wird je nach Größe 10 bis 14 Tage in schwachem Lack gebracht, dann getrocknet und leicht überräuchert, so daß er noch nicht hart und trocken geworden ist. In angewärmtem Wasser wird er mit einer Bürste von allen Rauchstellen gesäubert. Nun zerteilt man ihn in Stücke, die so groß sind, daß sie die Dose möglichst stramm füllen, gießt die Hohlräume mit klarem Wasser auf, verschließt die Dosen und kocht:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
120 Min.	150 Min.	180 Min.

Kesselbrühe: (Blanke Dosen!)

Die frische entfettete Kesselbrühe mit Salz abschmecken, in Dosen füllen und nach dem Verschließen sofort kochen:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
60 Min.	70 Min.	80 Min.

Wurst: (Blanke Dosen!)

Wurst Dosen werden nur bis einen Finger breit unter den Rand gefüllt. Nach dem Kochen gibt man die Dosen in kaltes Wasser und wendet sie darin öfters. Es kann jede Wurstmasse zu Kochwurst in Dosen gefüllt werden; meist läßt man sich den Wurstteig am Schlachttag vom Metzger in der ortsüblichen Weise herstellen und füllt statt in Därme in Dosen. Da aus den Dosen nichts herauskochen kann, darf mit Salz und Gewürzen nur mäßig abgeschmeckt werden.

Leberwurst: (Blanke Dosen!)

Fettes und mageres, dunkles und helles Fleisch, das im Wellkessel weichgekocht wurde, zweimal mit einigen gedämpften Zwiebeln durch die Fleischmaschine geben, mit Salz, Pfeffer, Majoran, gestoßenem Koriander und wenig Knoblauch abschmecken, die rohe oder schnell überwellte Leber durch die Maschine treiben und dazugeben, mit Kesselbrühe oder Abschöpf fett Wurstmasse verdünnen und in blanke Dosen füllen. Nach dem Verschließen sofort kochen.

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
110 Min.	130 Min.	150 Min.

Blutwurst: (Blanke Dosen!)

Dunkles und helles Fleisch aus dem Wellkessel in Würfel schneiden; würfelig geschnittenen Speck im Wellkessel oder in einem Tiegel am Feuer glasig werden lassen, unter das Fleisch mengen; Blut durch einen Schaumlöffel dazugeben und einige weichgekochte, durch die Maschine getriebene Schwarten und etwas Kesselbrühe. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Majoran, in blanke Dosen füllen und kochen.

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
110 Min.	130 Min.	150 Min.

Schwartenmagen: (Blanke Dosen!)

Alle Schwarten, die Ohren, $\frac{1}{4}$ Kopf, die Füße, evtl. auch 1 Kalbsfuß (mitunter werden auch Teile aus dem Lack dazu verwendet) mit Suppengrün in einen Topf mit soviel Wasser, daß alles eben bedeckt ist, zum Kochen bringen. Sind die Teile weich, so nimmt man sie aus der Brühe, die man inzwischen kaltstellt, entbeint und schneidet in möglichst feine, aber lange Nudeln. Ebenso wird dunkles und helles fettarmes Fleisch aus dem Wellkessel, evtl. Zunge, Milz, Niere, Herz oder mitgekochtes Kuhfleisch (Kuhkopf) in feine Scheiben geschnitten. Nun nimmt man das Fett von der kalt gestellten Brühe ab, gibt den Sud über Schwarten und Fleisch, streckt wenn nötig mit Kesselbrühe, schmeckt mit Salz, Pfeffer, gedämpften Zwiebeln, etwas Most und Essig ab, füllt die Dosen und sterilisiert:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
120 Min.	140 Min.	160 Min.

Wenn die Dosen kalt werden, öfters wenden. Meist wird die Masse erst am nächsten Tage fest.

Bratwurst: (Blanke Dosen!)

Alle Abfälle von rohem Fleisch und Speck zweimal durch die Maschine treiben, mit Salz und Pfeffer, Zitronenschale und ganz wenig Wein abschmecken, in dünne Schweinsdärme füllen, abdrehen, in Dosen bringen, die mit Wasser oder Kesselbrühe randvoll gemacht werden. Nach dem Verschließen kochen:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
70 Min.	90 Min.	110 Min.

Die Bratwurstmasse kann auch ohne Darm in die Dosen gestrichen werden. Man füllt die Dosen dann bis knapp einen Finger breit unter den Rand und kocht 30 Minuten länger wie oben angegeben.

Zusammengekochte Gerichte: (Blanke Dosen!)

1. Weiße Bohnen waschen, einweichen und kochen, in eine mittelfarbene Einbrenne bringen, mit Tomatenmark würzen und würfelig geschnittenes angebratenes Bauchfleisch untermengen, in Dosen füllen und kochen:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
100 Min.	120 Min.	140 Min.

2. Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und schichtweise mit angebratenen Fleischwürfeln und kleingeschnittenem Grünzeug in Dosen füllen, die mit Kesselbrühe aufgefüllt werden. Kochzeit:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
100 Min.	120 Min.	140 Min.

Guten Appetit!

Südwestdeutsche Druck- und Verlagsgesellschaft mbH., Karlsruhe a. Rh.