

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wir dosen ein!

Siebert, Hiltegund

[Knielingen bei] Karlsruhe, [1932]

Vorteile beim Einkochen in Blechdosen.

urn:nbn:de:bsz:31-63712

== 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 sauberm, heißem Wasser gespült, gebrauchte saubere Dosen in heißem Sodawasser vor- und in klarem Wasser nachgespült.

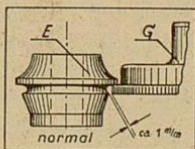
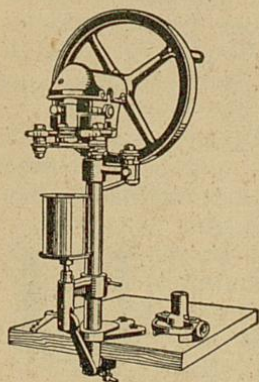


Das Einkochgut kommt, wie in den Rezepten angegeben, in die Dosen, die meist mit einer Aufgüßlösung randvoll gemacht werden.



Darnach wird die Dose mit der Verschlußmaschine verschlossen und ist die

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

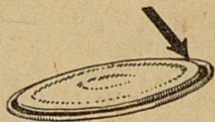


achten. Richtige Einstellung der Verschlußrollen ist unbedingt erforderlich.

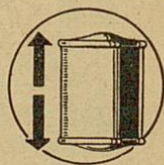
Man überzeuge sich, ob der Verschluß tadellos ist und in keiner Weise anders als die Bodenbörtelung aussieht. Die Dose ist nun fest verschlossen, eine kleine Gummieinlage am Deckel der Dose sorgt für luft-

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 —

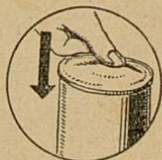


stehend, liegend und übereinander, so daß sie möglichst wenig Platz einnehmen. Den Kessel füllt man mit kaltem Wasser, jedoch muß dieses nicht nur alle Dosen bedecken, sondern noch eine Handbreit darüberstehen. Dosen, die schwimmen, sind nur mangelhaft gefüllt und müssen durch Beschweren unter Wasser 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

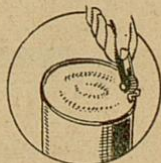


Dauer der Kochzeit ist aus jedem einzelnen Rezept ersichtlich. Einkochgut mit verschiedener Kochzeit kann zu gleicher Zeit im gleichen Gefäß gekocht werden. Dosen, deren Inhalt lange kochen muß, kommen unten in den Kessel, solche mit kürzerer Kochzeit darüber, und die am wenigsten lang kochen müssen,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