

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wir dosen ein!

Siebert, Hiltegund

[Knielingen bei] Karlsruhe, [1932]

Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-63712

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.



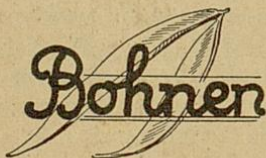
(Blanke Dosen!)

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.

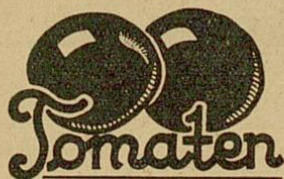
Bei Verwendung von unverdünntem Essig ist das Kochen nicht nötig.

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,