

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wir dosen ein!

Siebert, Hiltegund

[Knielingen bei] Karlsruhe, [1932]

Obst.

urn:nbn:de:bsz:31-63712

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!)

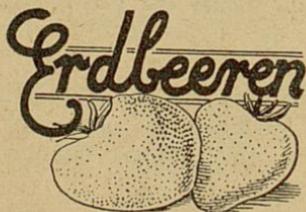
Schöne feste Kirschen werden gewaschen, verlesen, vom Stiel befreit, in goldlackierte Dosen gefüllt. Mit Zuckerlösung, für Süßkirschen auf 1 Liter Wasser ca. 400 g Zucker, für Sauerkirschen 600 g, aufgießen, zubördeln und sterilisieren.

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.

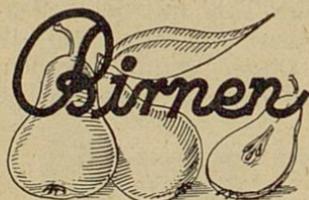


(Goldlackierte Dosen!)

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.

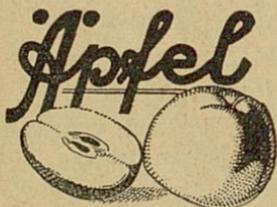
1½ kg-Dosen
25 Min.

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