

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kleines Lehrbuch über das Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den altbewährten Sterilisiergeräten Marke Rex**

**Rex-Conservenglas-Gesellschaft <Bad Homburg v. d. Höhe>  
[Öflingen-Säckingen], [1933]**

Frischhalten von Fleisch und Wurst.

**urn:nbn:de:bsz:31-55711**

### Weißkraut.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Minuten, in weiten 90 Minuten bei 98 Grad C.

Man schneide es grob, koche es in reichlich Wasser fast gar, fülle es mit der Brühe in die Gläser und erhitze es.

Wirfing. Dieser wird wie Weißkraut behandelt.

## Frischhalten von Pilzen.

Zum Einlegen nehme man frische, junge Pilze. Man verwende sie möglichst sofort nach dem Einsammeln, da sie durch zu langes Aufbewahren madig werden. Alte Pilze sollte man nicht verwenden, weil sie oft in einen dem Auge nicht sichtbaren Verwesungszustand übergegangen sind, wodurch schwere Magen-erkrankungen hervorgerufen werden.

Anweisung: Man reinigt die Pilze, indem man den Stiel, den Hut und die Lamellen abschabt. Hierauf werden sie in viel Wasser gewaschen, das man öfters erneuert. Die Pilze werden mit ganz wenig Wasser im eigenen Saft gar geschmort, in Gläser gefüllt und sterilisiert, je nach Weite der Gläser und Größe der Pilze 60—90 Minuten bei 98 Grad C. Man richtet sie mit Butter, saurer Sahne oder in Fleischbrühe als Suppeneinlage an.

### Pilz-Kraftbrühe.

Hierzu kann man alle eßbaren Pilze verwenden, zumal die, welche sich nicht gut zum Schmoren eignen. Die sauber gepuhten Pilze werden im eigenen Saft gekocht. Nachdem dieser abgesehen ist, koche man sie nochmals mit Wasser, drücke sie tüchtig in einem Luche aus und gieße die sich ergebende Brühe zu der ersten. Man salze die Brühe kräftig, koche sie dick ein, fülle sie in die Gläser und sterilisiere 30 Minuten bei 98 Grad.

## Frischhalten von Fleisch und Wurst.

Zum Frischhalten eignen sich Fleischspeisen jeder Art, wie gekochtes, gedämpftes, gebratenes Fleisch, panierte Schnitzel und Rippchen sowie Wurst und Pasteten. Alle Fleischspeisen, Wurst und Pasteten ausgenommen, müssen vor dem Einfüllen in die Gläser gargekocht oder durchgebraten werden. Man achte jedoch darauf, daß das Fleisch nicht zu weich werde, weil es andernfalls zu leicht auseinanderfällt.

Man legt auch vielfach das rohe Fleisch in die Gläser und erhitzt dann 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> bis 3 Stunden. Unsere Versuche haben uns aber noch nicht so befriedigt, daß wir das Roheinfüllen allgemein empfehlen könnten.

Beim Sterilisieren von Fleisch ist besonders darauf zu achten, daß das Wasser im Topf nicht wallend kochen, sondern nur ziehen darf.



### Einfache klare Fleischbrühe.

Erhigungsdauer: 30 Minuten bei 98 Grad C.

Man bringe 1 l Wasser mit etwa vorhandenen Knochen zum Kochen, gebe 500 g mageres Ochsen- oder Rindfleisch, 30 g Salz und Wurzelwerk hinein und lasse es dann 2½ bis 3 Stunden, nicht ganz zugedeckt und ohne abzuschäumen, ziehen (nicht wallen!), bis das Fleisch gar ist, gieße die Brühe sofort durch ein Sieb bis zu 3 cm vom Rand in die Gläser und erhitze.

Legt man das Fleisch in heißes Wasser, erhält man ein schönes Suppenfleisch; legt man aber Wert auf eine kräftige Brühe, setze man es in kaltem Wasser auf und salze es erst in der zweiten Hälfte der Kochzeit. Das Fleisch kann man dann noch zu Hackfleisch (Haschee), Salat, Klops (Frikadellen) usw. verwenden.

### Gekochtes Fleisch.

Erhigungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C.

1 kg Hammel-, Ochsen- oder Schweinefleisch setze man mit 2 l kochendem Wasser unter Hinzugabe der üblichen Suppenwürzen aufs Feuer und koche es langsam gar. Hierauf lege man das Fleisch in REX-Gläser, übergieße es mit der durchgeseihten Brühe und sterilisiere es. Die zurückgebliebene Brühe verwendet man zur Suppe.

### Gebratene Hähne.

Erhigungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Junge Hähne richte man zum Braten vor und reibe sie mit Salz ein. Man brate sie in Butter an, gebe Zwiebel und das gereinigte Ausgenehmsel (Herz, Magen, Leber), Hals und Kopf dazu, lösche mit Wasser oder frisch gekochter Fleischbrühe ab und brate die Hähne, während man sie fortwährend begießt, gar. Die Tunke seihe man durch und gieße sie darüber.

### Hammelbraten.

Erhigungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Nachdem man die Hammelkeule gehäutet hat, wird sie, für die Gläser passend, in Braten eingeteilt und zu schönen Formen gebunden. Die Braten werden mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Butter oder Fett unter Hinzugabe der klein gehackten Knochen angebraten. Dann gibt man einige Zwiebeln, Tomaten, eine Gelbrühe und ein Stück Sellerie hinzu, gießt kochendes Wasser oder Kalbsbrühe zu, brät die Braten gar, füllt sie in Gläser, übergießt sie mit der durchgeseihten Tunke und sterilisiert.



### Hasenbraten.

Erhizungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Der Hase wird gehäutet, in Keulen und Rücken zerlegt, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit einigen Speckscheiben, einer Zwiebel und einem Stück Weißbrot im Bratofen unter öfterem Begießen gar gebraten. Die Lendchen brate man für sich zum Frischgenuß, da sie nach dem Sterilisieren zu trocken würden. Man gieße nach und nach kochendes Wasser oder Kalbsbrühe zu. Da der Ziemer früher gar ist als die Keulchen, nehme man ihn rechtzeitig heraus. Die Stücke werden in Gläser gelegt, mit der durchgeseihten Bratenbrühe begossen und sterilisiert.

### Schweinebraten.

Erhizungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Zum Braten eignen sich am besten Bug, Hals und Rückenstück. Das Fleisch richte man in der üblichen Weise vor und brate es durch. Das Ablöschen kann mit frisch gekochter Fleischbrühe oder mit Wasser geschehen. Rückenstücke lasse man, wenn sie fertiggebraten sind, einige Minuten stehen, löse hierauf die schon im rohen Zustande des Fleisches eingehackten, aber nicht abgehauenen Knochen aus und fülle den Braten heiß in die Gläser. Ebenso fülle man die ohne Mehl und Rahmzusatz hergestellte Tunkle heiß ein. Sie soll aber nicht das ganze Fleisch bedecken; es genügt, wenn sie 2—3 cm hoch im Glase steht.

### Hühner-Würzfleisch (-Ragout).

Erhizungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Man setze ein für Würzfleisch geeignetes, nicht zu altes Huhn mit warmem Wasser aufs Feuer. Dann füge man Salz und einen zer Schlagenen Kalbsfuß sowie ein Stückchen Sellerie, Lauch und Zwiebel hinzu und koche das Huhn langsam weich. Darauf nehme man es aus der Brühe, ziehe die Haut von Brust und Beinen ab, zerlege es mit den Knochen, und zwar die Brust in 4 und jedes Bein in 2 Teile; den Rücken lege man zurück. Dann fülle man das Fleisch fest in ein Glas, übergieße es mit der durchgeseihten Brühe und erhize es.

### Kalbskeule.

Erhizungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Man hacke die Haze ab, koche sie mit Wurzelwerk und verwende sie zu Sülze. Die übrige Keule schneide man, je nach der Größe der Sturzgläser, in Stücke. Man reibe sie mit Salz und Pfeffer ein, spicke sie, brate sie in Butter an, gebe die erforderliche Menge Zwiebel hinzu und brate sie durch, während man nach und nach frische Kalbsbrühe (aus den klein geschlagenen, angebratenen Keulenknochen) hinzugießt. Dann fülle man die gebratenen Stücke fest in Sturzgläser, übergieße sie mit der durchgeseihten Tunkle und erhize sie.



### Rehkeule.

Erhitzungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Man wäsche sie, klopfe sie leicht und häute sie. Ist sie nur zum Frischhalten bestimmt, zerlege man sie zweckmäßigerweise in ihre Rüsse. Schon beim Häuten sieht man deutlich die Umrisse der runden Fuß, welche innen links am Knochen liegt. Man löse sie mit dem Zeigefinger leicht aus. Die anderen Stücke ergeben sich dann von selbst. Man erhält 4 Braten. Die 2 kleineren lege man aufeinander und durchziehe sie mit Speckstreifen. Dann spicke man jede einzelne Fuß, salze sie leicht und brate sie wie üblich, während man sie fleißig begießt, gar. Man nehme sie heiß aus dem Bräter und lege sie entweder einzeln oder zusammen in Gläser, je nach der vorgesehenen Verwendung und der Größe des Haushalts. Den Rückstand im Bräter lösche man mit Wildbrühe, koche ihn auf, verteile ihn gleichmäßig über das Fleisch und erhitze alles. Auf diese Weise erhält man saftige Braten. Soll nur der Rest einer fertig gebratenen Keule frischgehalten werden, dann schneide man das Fleisch, der Glasgröße entsprechend, möglichst nach seiner Lagerung, gieße die Tunte darüber und erhitze, wie oben angegeben.

### Sülze (12—16 Personen).

Erhitzungsdauer: 60 Minuten bei 98 Grad C.

1½ kg gesalzenes Schweinefleisch, Schweinsohr, Kalbsfüße und Schweinsfuß werden mit Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Gelbrüben, Pfefferkörnern und einigen Gewürznelken in 5½ l Wasser abgekocht. Nachdem das Fleisch weich ist, nimmt man es aus der Brühe und läßt es bis zum nächsten Tage an einem kühlen Ort stehen, ebenso die durchgeseibte Brühe, um zu sehen, ob diese genügend fest ist. Alsdann schneidet man das Fleisch in Streifen, nimmt das Fett und den Bodensatz von der Brühe ab und läßt sie wieder heiß werden. Hierauf füllt man das Fleisch mit der Brühe in Sturzgläser und sterilisiert.



Achten Sie bitte besonders darauf, daß alle REX-Geräte den Namenszug REX oder die Schutzmarke mit dem Wort REX im Kreuz tragen! Vielfach werden geringwertige Nachahmungen mit Ausdrücken wie: System REX, REXform, Reform, Form wie REX und ähnlichen angeboten. Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie uns solchen Mißbrauch unseres Markennamens mitteilen.

Nur mit Geräten Marke REX kann man „einrezen“!



### Leberwurst.

Erhitzungsdauer: 120 Minuten bei 98 Grad C.

Zutaten: 1 kg Schweinsleber, 1 kg frischer, fetter Schweinsbauch,  $\frac{1}{4}$  l Schweinsbauchbrühe, 2 mittlere, in Würfel geschnittene, in Butter gedünstete Zwiebeln, 1 gute Handvoll Salz, 3 Prisen Pastetengewürz, je 1 Prise weißer Pfeffer, Ingwer, Thymian und Nelkenpfeffer.

Man lege den Schweinsbauch in so viel stark gesalzenes, kochendes Wasser, dem man, wenn man es liebt, eine Zwiebel beifügen kann, daß das Fleisch damit bedeckt ist, und lasse ihn je nach Stärke 1— $1\frac{1}{2}$  Stunden leise kochen. Gegen Ende der Kochzeit lege man die gut gewaschene Schweinsleber in die noch leise ziehende Brühe und lasse sie 10 Minuten darin ziehen. Nachdem sie etwas verkühlt ist, schneide man sie in größere Stücke und treibe sie durch die Fleischhackmaschine. Die hinter dem Messer hängenbleibenden hautartigen Teile lege man wieder in die Brühe und lasse sie weiter ausziehen. Dann nehme man den Schweinsbauch aus der Brühe und lasse ihn erkalten. Währenddessen treibe man die Leber ein zweites Mal durch die Maschine. Hierauf löse man zunächst die Schwarte vom Schweinsbauch ab, teile das Fleisch in Hälften und treibe die eine Hälfte mit der Schwarte durch die Maschine. Darauf treibe man die Leber, die in Butter gedämpften Zwiebeln und das Fleisch zusammen noch einmal durch die Maschine. Die zweite Hälfte des Fleisches teile man in gleichmäßige kleine Würfel, mische diese unter das Durchgetriebene, rühre  $\frac{1}{4}$  l der Schweinsbauchbrühe darunter, füge die verschiedenen Gewürze dazu und verarbeite die Masse tüchtig. Nachdem die Masse etwa 10 Minuten gestanden hat, prüfe man sie nach kurzem Durchrühren auf ihren Geschmack hin. Sie muß stark gewürzt schmecken. Dann rühre man sie gut durch und fülle sie mit dem Trichter der Firma REX bis  $3\frac{1}{4}$  cm unter dem Rand in konische Gläser. Man stelle dann die Gläser auf den Gläserhalter in den Sterilisiertopf mit kaltem Wasser, das bis an den Rand der Gläser reichen soll, und erhitze langsam auf 98 Grad. Diesen Wärmegrad behalte man 2 Stunden bei. Dann nehme man die Gläser heraus und lasse sie unter Federdruck an zugfreiem Orte vollständig erkalten. Über das Würzen sei bemerkt, daß die Gewürze beim Sterilisieren meist nachlassen und daß deshalb die Masse stark gewürzt sein muß, wenn die fertige Wurst nicht fade schmecken soll. Man kann natürlich nach Geschmack und Belieben von dem einen oder anderen Gewürz weniger oder mehr nehmen oder es durch andere geeignete ersetzen.

### Blutwurst.

Erhitzungsdauer: 120 Minuten bei 98 Grad C.

Auf  $\frac{3}{4}$  l frisches Schweinsblut, das man durch einen feinen Seiber hat laufen lassen, rechne man  $\frac{1}{4}$  l Schweinefleischbrühe, 1 kg Rammstück oder Rehlstück,  $\frac{1}{2}$  kg frischen Bauchspeck,  $\frac{1}{2}$  kg Schwarten. Die Schwarten wässere man 1—2 Stunden, wobei man das Wasser wechselt, und setze sie dann mit kaltem Wasser auf. Wenn die Brühe kocht, schäume man ab, salze sie, gebe das Fleisch,



den Speck und eine gebräunte halbierte Zwiebel hinein und lasse langsam 1—1½ Stunden kochen. Wenn die Schwarten weich sind und sich leicht durchstechen lassen, nehme man sie heraus, lasse die Hälfte sofort 2mal durch die Maschine laufen und rühre sie gleich ins Blut, damit sie sich nicht zusammenballen. Hierauf schneide man die andere Hälfte Schwarten, das inzwischen verkühlte Fleisch und den Speck in beliebige Würfel, salze das geschnittene Fleisch und mische es durcheinander, damit das Salz besser durchziehe. Nachdem es etwa eine Viertelstunde gestanden hat, rühre man es in das Blut, gebe noch reichlich Salz, verschiedenartiges Gewürz, wie weißen Pfeffer, Majoran, Nelkenpfeffer (mit diesem sei man sparsam!), Pastetengewürz und zuletzt die Brühe hinzu und vermische alles gut. Man lasse die Masse vor dem Einfüllen in die Gläser noch etwas kühl stehen, fülle sie dann nur bis 4 cm unter dem Glasrand in die Gläser und erhitze sie 2 Stunden bei 98 Grad. Im ganzen braucht man an Salz und Gewürzen etwa folgendes: 50 g Salz, 2 g Majoran = 4 bis 6 Pfrißen, 1 bis 2 g Nelkenpfeffer = 4 bis 5 Pfrißen, 2 g Pfeffer = 3 bis 4 Pfrißen, 3 g Pastetengewürz = 3 bis 4 Pfrißen. — Selbstverständlich kann man auch jede Art Wellfleisch und insbesondere auch Kopffleisch verwenden, das man bei der Hauschlachtung zur Verfügung hat. Muß man aber das Fleisch beim Metzger kaufen, ist obiges Verhältnis zu empfehlen.

## Fische.

Beim Frischhalten von Fischen sind besondere Vorschriften zu beachten. Nicht alle Fische, in erster Linie nicht alle zartfleischigen, die nur eine kurze Siedezeit erfordern, lassen sich frischhalten. Näheres über die Behandlung der Fische wolle man im Sterilisationslehrbuch REX nachlesen.

## Milch.

Das Sterilisieren von Milch ist zumal für die heiße Jahreszeit sehr zu empfehlen, weil sie ohne Sterilisation allzusehr schnell sauer wird. Für Milch, welche sich nur 1—2 Tage zu halten braucht, genügt eine Sterilisationsdauer von 10 Minuten bei 98 Grad. Es braucht wohl nicht besonders darauf hingewiesen zu werden, daß nur vollständig einwandfreie, von gesunden Tieren stammende frische Milch sterilisiert werden kann.



## Fleisch- und Wurstvorräte

in Gläsern Marke „REX“ schützen die Hausfrau vor Verlegenheiten.