

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck - Koche auf Vorrat

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen, [1941]

II. Band

urn:nbn:de:bsz:31-57595

WECK

KOCHE AUF VORRAT

II. BAND

—

ERSTER TEIL

Allgemeine Lehren

ZWEITER TEIL

Anweisungen für das Frischhalten
von Fleisch- und Fischspeisen



Der Neubearbeitung fünfte Auflage



Wer kocht Fleisch und Wurst

in Gläsern der führenden Marke **WECK** ein?

1. **Der Landhaushalt** kann Schlachtvieh aller Art, auch bei Notschlachtungen, restlos und wirtschaftlich verwerten.
2. **Der Stadthaushalt** hat oft Gelegenheit, gutes Schlachtfleisch, Wild und Geflügel preiswert zu erhalten.
3. **Der Kleintier- u. Geflügelzüchter** kann rechtzeitig schlachtreife oder zuchtuntaugliche Tiere abstoßen, um Futterkosten zu sparen.
4. **Der Jäger** ist froh, wenn er alles Wild nicht auf einmal verwerten muß.

Doch eines merke: Nimm Gläser Weltmarke WECK!

Für große Mengen Konserven ist der Großküchen-Einkochtopf Nr. 30A zu empfehlen. Dieser faßt 23 Gläser WECK Nr. 4 mit 1 Liter Inhalt, 12 mit 2 Liter Inhalt oder 5 mit $3\frac{1}{2}$ Liter Inhalt. Wenn notwendig, kann man mit 2 solchen Töpfen arbeiten, was das Einkochen sehr beschleunigt. Bei 2 Töpfen kommt man leicht auf eine Tagesleistung bis zu 200 Gläsern.



Zur Einführung

Für das Frischhalten von Fleisch ist erste Bedingung: Fleisch soll von gesunden, gut genährten Tieren stammen. Es muß durchaus frisch sein, aber genügend abgehangen haben. Es soll, nachdem es aus dem Kühlraum genommen ist, nicht erst noch längere Zeit in einem anderen, vor allem nicht in einem warmen Raum gelassen werden. Die Aufbewahrung in einem Eisschrank oder in einer Eiskiste ist nicht immer zu empfehlen. In ihnen bilden sich bisweilen Dünste und Gerüche, die auf gekochtes und gebratenes, besonders aber auf rohes Fleisch schädlich einwirken. Besonders sei davor gewarnt, Fleisch unmittelbar auf Eis zu legen; es wird dann „schmierig“ und wird ausgelaugt. Wild mit ausgesprochenem Wildgeschmack (Hautgout) oder Geflügel mit tranigem Geschmack sind unbrauchbar.

Gutes Fleisch läßt sich in jeder Art so frisch halten, daß es schön saftig und schmackhaft bleibt und man es später zu verschiedenen Gerichten verwenden kann; doch sind einige besondere Regeln zu beachten, wenn man haltbares Dauerfleisch haben will. Als Hauptregel gilt, daß alles Fleisch, das nicht roh in die Gläser Weltmarke WECK eingefüllt und dann erhitzt werden soll, vor dem Einlegen in die Gläser durch und durch gekocht, gebraten oder geschmort sein muß, damit keine rohen Teile mehr vorhanden sind. Es soll gar, aber nicht vollständig weich gekocht, gebraten oder geschmort werden, weil es sonst durch die Erhitzung im Glase leicht zu weich, faserig und trocken und dadurch unansehnlich wird. Es empfiehlt sich, mit einer Stricknadel zu

prüfen, ob an der Stichstelle kein roher, blutiger Fleischsaft mehr austritt. Beim Geflügel sticht man zweckmäßig nicht durch die Brustteile, sondern durch die Schenkel.

Am besten ist es, vor dem Einlegen in die Gläser, und zwar solange das Fleisch noch heiß ist, bei Rückenstücken aber erst, nachdem diese einige Minuten abgekühlt sind, alle Knochen zu lösen und zu entfernen. Das hat den Vorteil, daß man die Stücke besser und leichter in die Gläser einlegen und den Raum der Gläser besser ausnutzen kann. So beugt man auch am ehesten der Gefahr vor, daß Knochen oder das Knocheninnere, die vielleicht trotz größter Sorgfalt nicht vollständig und genügend durcherhitzt worden sind, später das Verderben des frischgehaltenen Fleisches herbeiführen. Diese Gefahr ist doppelt groß bei Mark- und Gratknochen. Geflügelstücke, die durch das Entfernen der Knochen an Aussehen verlieren würden, entbeint man nicht. Man muß aber unbedingt die Stücke bei guter Hitze vollständig gar braten oder kochen und die Gelenkknochen anschneiden, damit die Luft aus den Röhrenknochen entweichen kann. Es empfiehlt sich nicht, die Knochen schon vor dem Kochen, Braten oder Schmoren auszulösen, weil dann die Fleischstücke weniger saftig bleiben.

Im übrigen schneide man die Fleischstücke vor dem Braten für die Gläser passend zurecht, damit sie nach dem Braten nicht unnötig durchgeschnitten werden müssen.

Zum Einbröseln (Panieren) von Fleisch, das krustig gebacken werden soll, verwende man ganz hell getrocknetes und geröstetes Weißbrot (kein süßes Gebäck). Mit dunkel geröstetem Brot würde das Fleisch zu dunkel. Ungeröstete Brösel schlucken das Fett und lassen das Fleisch nicht gar genug werden; außerdem fällt die Bröselung ab. Läßt man das Fleisch gesalzen und gebrösel liegen, ehe es gebacken wird, dann zieht das Salz den Fleischsaft aus, der die Bröselung durchweicht; das Fleisch wird dann trocken und zäh, und die Bröselung fällt ab. Wer scharf gewürzte Speisen liebt, füge dem Bröselmehl Salz und Pfeffer bei.

Gebröseltes Fleisch muß nach sorgfältiger Vorbereitung in reichlichem, recht heißem Fett tüchtig ausgebacken werden. Verwendet man zu wenig oder ungenügend heißes oder auch zu heißes Fett – letzteres läßt die Bröselung verbrennen –, dann werden die Fleischstücke, zumal die Rippenschnitten (Kotelette), nicht gar genug und beginnen nach einiger Zeit in den Gläsern sauer zu werden. Butter verwende man nur in ausgekochtem Zustande, da sie unausgekocht zu rasch bräunt und die Bröselung leicht verbrennt. Die einzelnen Fleischstücke werden aus der Pfanne auf ein weißes Papier gelegt, bis das überschüssige Fett ausgezogen ist. Sie müssen erst etwas abkühlen, sonst lösen sich die Brösel beim Frischhalten ab. Die abgekühlten Stücke lege man trocken, also ohne jeden Zusatz von Fett oder Flüssigkeit in die Gläser und erhitze sie nach Vorschrift.



ZWEITER ABSCHNITT

Beizen (Marinaden)

Beizen sind dazu bestimmt, die Fasern einzelner Fleischarten und älteren Fleisches jeder Art weich und zart zu machen oder auch bei einzelnen Fleischarten durch die Gewürzzutaten deren Geschmack in das Fleisch eindringen zu lassen.

1. Rohe Beize für Wildbret und Schlachtfleisch

40 g Gelbrübe, 40 g Zwiebeln oder Schalotten, 40 g Sellerieknolle, 30 g Petersilienwurzel, 15 g Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 6 zerdrückte weiße Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, $\frac{2}{10}$ Liter Weinessig und $\frac{1}{8}$ Liter gutes Öl.

In ein Gefäß streue man die Hälfte des gemischten Wurzelwerkes, lege das Fleischstück darauf, streue den Rest des Wurzelwerkes auf dieses und gieße die Flüssigkeit darüber. Man wähle stets ein so großes Gefäß, daß das Fleischstück hineinpaßt, damit die Brühe über diesem steht. Das Gefäß stelle man kühl und wende das Fleisch täglich um. Die Beize reicht für ein Stück Fleisch von etwa 3 kg. Beim Braten oder Dämpfen des Fleisches kann zum Ablöschen etwas von der Beize verwendet werden. Auch das Wurzelwerk wird mitverwendet. Die Dauer des Beizens richtet sich nach der Größe des Fleischstückes. Bei Stücken von 3–4 kg rechnet man in kalter Jahreszeit 10–12 Tage, im Sommer 6–8 Tage in kühlem Raum.

2. Gekochte Beize

Die Beize Nr. 1 kann auch aufgekocht verwendet werden. Sie muß dann etwa 35–40 Min. langsam kochen. Das Wurzelwerk wird dadurch ausgiebiger. Diese Beize ist weniger hart als die rohe. Sie wird erkaltet über das Fleisch gegossen.

3. Beize für große Wildstücke oder für Fleisch von älteren Tieren (3 Liter auf 5 kg)

Wie Nr. 1 roh oder Nr. 2 gekocht, nur statt $\frac{2}{10}$ Liter Weinessig $\frac{3}{10}$ Liter und statt $\frac{1}{8}$ Liter Öl $\frac{1}{10}$ Liter. Beize Nr. 3 ist sehr geeignet, das Fleisch von älteren Tieren zart zu machen. Es wird dann besser gar, ohne daß es austrocknet. Beim Braten und Schmoren verwendet man von der Beize etwas zum Ablöschen. Das Fleisch erhält dann einen sehr guten Geschmack. Große Stücke, z. B. vom Hirsch, Wildschwein, Renntier, läßt man bis zu 14 Tagen liegen. Derartig gebeizte Fleischstücke eignen sich auch zum Frischhalten, jedoch nur in kalter Jahreszeit.

4. Beize für Hammelkeule (auf Wildart)

Wie Beize Nr. 1; außer den dort angeführten Zutaten gibt man noch 7 zerdrückte Wacholderbeeren und 1 g Basilikum zusammen mit Rosmarin dazu. Die Beize wird gekocht und erkaltet auf die abgezogene, gespickte Hammelkeule gegossen. Im übrigen wird die Keule wie Rehkeule behandelt. Man läßt sie 8–10 Tage liegen.

5. Pökellake, sog. Zuckerlake

4 Liter Wasser, 750 g Salz, 30 g weißer Kandiszucker, 15 g Salpeter koche man zusammen tüchtig auf, gieße die Beize durch ein feines Sehtuch und schütte sie, wenn sie völlig erkaltet ist, über das eingelegte Fleisch. Man beschwere dieses leicht mit einem Holzbrettchen und einem Stein und wende das Fleisch täglich um. Wenn alles Fleisch fertig gepökelt ist, wird die Lake aufgekocht, abgeschäumt, durchgeseiht und zugedeckt beiseite gestellt. In kalter Jahreszeit kann man sie mehrmals verwenden; man braucht sie also nicht wegzuschütten. Die Menge reicht für etwa 10 kg Fleisch. Für eine Ochsenzunge genügt die Hälfte.

Die Lake muß für Pökelfleisch, das frischgehalten werden soll, ziemlich scharf sein, da das Fleisch bei längerem Stehen in den Gläsern den Salzgehalt an die Brühe im Glase abgibt. Wenn das Fleisch nicht scharf und nicht lange genug gepökelt war, wird es im Geschmack fade.

Sollen die Beizen mehrmals benutzt werden, dann müssen sie alle 5 Tage aufgekocht, durchgeseiht und erkaltet wieder auf das Fleisch gegossen werden. Das gilt besonders für die warme Jahreszeit. Vor dem Aufkochen frischt man sie mit $\frac{1}{10}$ Liter Essig und $\frac{1}{10}$ Liter Wein auf. Übrigens kann Essig ganz durch Wein ersetzt und nach Belieben kann auch eine Knoblauchzehe zu den Beizen gegeben werden.



DRITTER ABSCHNITT

Das Einfüllen - Das Erhitzen - Das Anrichten

Das Einfüllen

Alle Fleischspeisen, die nicht roh eingefüllt werden – mit Ausnahme weniger, wie Wurst und ähnlicher Massen, deren Bearbeitung dies nicht zuläßt –, sollen so heiß wie möglich in die Gläser gefüllt werden, und zwar je nach der Art des Gerichtes und seiner späteren Verwendung ganz oder geteilt, trocken oder nach näheren Anweisungen mit Flüssigkeit (Brühe, Tunken, Fett, Gallerte) übergossen. Man legt sie so fest wie möglich ein, natürlich ohne sie zu pressen.

Wenn das Fleisch noch heiß ist, läßt es sich besser der Form des Glases entsprechend einlegen, als wenn es schon erkaltet und fest geworden ist; es braucht auch nicht übermäßig lange erhitzt zu werden, es wird also nicht so leicht zu weich und zu trocken.

Wurst- und Pastetenmassen dürfen im allgemeinen nicht höher als 4 cm unter dem Glasrand eingefüllt werden. (Näheres darüber bringen die Anweisungen.) Wird höher eingefüllt, dann können Fett oder etwaige kleine feste Teilchen des Inhalts sich zwischen Ring und Deckelrand festsetzen, weil der Inhalt sich beim Erhitzen ausdehnt und sich, wenn nicht genügend Raum zur Verfügung steht, zwischen Ring und Deckel herauspreßt. Derartig behandelte Gläser sind vielfach anfangs verschlossen; es liegt aber nur ein Scheinverschluß vor, weil der Deckel gleichsam nur aufgepappt ist. Sobald nämlich die zwischen Ring und Deckelrand befindlichen Teile sich auflösen oder durch die von außen auf sie einwirkenden Einflüsse sich zersetzen, löst sich der Verschluß; es dringt Luft in das Glas und bringt den Inhalt zum Verderben. Fleischstücke, die nicht die ganze Breite des Glases beanspruchen und auch nicht vollständig mit Brühe übergossen werden, können höher eingefüllt

werden, weil noch genügend Raum übrigbleibt, aus dem infolge der Erhitzung die Luft entweichen kann.

Fleischspeisen mit Mehlzusatz. Eingehende Versuche haben erwiesen, daß man Fleischdauerspeisen, zumal Tunken und Suppen, auch Fleischgerichte (Reste), die in einer Tunke aus Mehl hergestellt werden, nur für eine beschränkte Zeit frischhalten kann, wenn man folgende Winke beachtet: Das Mehl – reines, weißes Weizenmehl, kein Mischmehl – muß ganz einwandfrei sein. Es darf weder sauer noch dumpfig oder muffig riechen oder gar durch Mehlschädlinge verunreinigt sein. In Betracht kommen nur Fleischreste, die mit einer braunen oder weißen Grundtunke hergestellt werden. Ein großer Vorteil ist es aber, daß man Reste einer Mahlzeit, die man nicht sofort verwenden kann oder will, für eine spätere Verwendung nach einigen Tagen frischhalten kann. Dieser Vorteil tritt auch dann zutage, wenn man zu bestimmten Zwecken, z. B. für Jagden, Ausflüge, Reisen usw., gebrauchsfertige Fleischspeisen frischhalten will. Solche fertigen Fleischspeisen können auch von Männerhänden in wenigen Minuten tischfertig gemacht werden. Es wäre z. B. unzumutbar, einen Kalbskopf, den man nach dem Kochen in passende Stücke schneidet und in Gläser verteilt, mit brauner oder weißer Tunke frischzuhalten, aber nicht, weil die Mehlszugabe zur Tunke das Verderben herbeiführen könnte, sondern weil man in der späteren Verwendung behindert ist. Man kann aus dem Inhalt jedes einzelnen Glases mit Kalbskopffleisch jedes beliebige übliche Kalbskopfgericht herstellen, wenn die Kalbskopfstücke nur mit der Kochbrühe frischgehalten werden. Es ist der Frischhalterin dann möglich, in kürzester Zeit die Kalbskopfstücke in brauner, weißer oder einer anderen beliebigen Tunke (Essig-Öltunke [Vinaigrette], Öl-Eiertunke [Mayonnaise] in verschiedenen Abarten, z. B. Kräutertunke [Remouladensauce] oder Tomatentunke) oder gebacken oder in fester Sulz oder als falsche Schildkrötensuppe aufzutragen. Besonders im Gasthaus oder im Pensionsbetrieb ist es unerlässlich, das Fleisch so frischzuhalten, daß man es auf die verschiedensten Arten anrichten kann.

Ähnlich ist es mit einer frischen, also ungepökelten Ochsenzunge.

Es sei aber dringend davor gewarnt, Wurst oder Pastetendauerspeisen mit Mehlzusatz frischzuhalten. Das rohe Mehl bindet sich nicht mit der Masse im Glas. Diese säuert, wenn sie länger steht, und wird meist bald ungenießbar. Der Mehlzusatz ist bei Wurst und Pastetenmassen auch gar nicht notwendig, da diese, wenn sie nach unseren Anweisungen hergestellt werden, eines Bindemittels nicht bedürfen.

**Der Ring hält dicht, wenn man ihn frei weiß von Gelatine
und von Eiweiß! Niemals Ring und Deckel aufkleben!**

Das Erhitzen

Über das Erhitzen (Sterilisieren) von Fleisch ist schon im allgemeinen Teil des 1. Bandes einiges gesagt worden. Gerade Fleischspeisen müssen vorsichtig erhitzt werden. Sie dürfen nicht zu stark erhitzt werden, weil dann leicht die fettigen Brühen zwischen Ring und Deckelrand auskochen. Die Erhitzungsdauer ist im allgemeinen 60 Min. für enge und 75 Min. für weite Gläser. Näheres ist in den Anweisungen enthalten.

Das Anrichten

Das Anrichten von Fleisch erfordert größere Aufmerksamkeit, wenn es einen feinen Geschmack haben soll. Meist wird alles Fleisch gleich behandelt und überdies der Fehler begangen, daß man es im Glase selbst heiß macht. Es braucht dann viel zu lange Zeit, bis es durch und durch heiß ist. Wenn es aber nicht heiß genug ist, schmeckt es aufgewärmt.

Für Suppen gilt die Vorschrift, daß man nach dem Öffnen der Gläser zunächst die obensitzende Fettschicht abnimmt und dann sofort die Suppe in einem Topf schnell heiß macht. Die dicken Suppen nimmt man mit einem Löffel heraus und spült mit warmem Wasser den Rest aus dem Glase heraus. Wenn man das Fett verwenden will, gibt man es zu der Suppe oder macht damit eine Einbrenne, zu der man die heiße Suppe gießt. Sonst verwendet man es zu Gemüse oder anderen Speisen.

Gekochtes oder Suppenfleisch wird kalt aus dem Glase genommen und in Scheiben geschnitten. Das Fett, das sich abgesetzt hat, wird anderweitig verwendet. Die Brühe wird sofort in einen Topf gegossen und schnell heiß gemacht und, wenn erforderlich, gebunden. In die heiße Brühe werden die Fleischscheiben gelegt, zugedeckt und dann gut durchhitzt. Das Gericht darf nicht kochen.

Bei braunem und weißem Würzfleisch (Ragout und Frikassee) werden nach dem Öffnen der Gläser zunächst das Fett und etwa anhaftende Flüssigkeiten abgekratzt. Für braunes Würzfleisch (Ragout) läßt man Fett mit etwas frischer Butter in einem Topf recht heiß werden, macht eine braune Mehlschwitze, löscht mit der flüssig gemachten Brühe aus dem Glase und Fleischbrühe ab und läßt die Tunke gut auskochen. Dann gibt man das Fleisch hinein, schwenkt es durch und läßt es zugedeckt recht heiß werden. Kurz vor dem Auftragen schmeckt man das Gericht ab und fügt nach Belieben sauren Rahm

Die Gläser soll man zum Erkalten nicht in dem Wasserbad behalten! Siehe die allgemeinen Anleitungen!

hinzu, den man durchdünsten läßt. Für weißes Würzfleisch (Frikassee) bereitet man eine weiße Tunke, bindet diese mit Eigelb, saurem Rahm und Wein und würzt mit „Maggi“-Würze, Zitronensaft oder Weißwein. In die heiße Tunke gibt man das Fleisch, läßt es vollständig heiß werden und schmeckt das Gericht noch ab. Darauf verrührt man in einer Schüssel Eigelb mit süßem Rahm, rührt dies mit der heißen Brühe ab und mischt dann das Gericht hinzu.

Alle Braten werden kalt aus dem Glase genommen. Tunken oder Gallerten werden kalt vom Fleisch entfernt. Das Fett wird von der Tunke abgenommen. Wenn die Braten nicht kalt verwendet werden sollen, werden sie je nach ihrer Art auf verschiedene Weise heiß gemacht. Dämpfbraten (Schmor-, Sauer- und ähnliche Braten) werden in Scheiben geschnitten. Dann wird mit der Brühe aus dem Glase eine Tunke bereitet. In diese heiße Tunke werden die Fleischscheiben gelegt und zugedeckt tüchtig erhitzt. Sie dürfen aber nicht kochen und müssen möglichst bald aufgetragen werden. Die Scheiben werden auf angewärmte Platten geordnet und mit Tunke übergossen.

Kalbs-, Schweins-, Wildbraten und gebratenes Geflügel werden kalt aus dem Glase genommen. Das abgenommene Fett wird mit frischer Butter heiß gemacht. In dieses wird der Braten gelegt und im Bratofen unter fleißigem Begießen durch und durch heiß gemacht. Die Brühe aus dem Glase wird für alle Braten mit Kartoffelmehl verdickt und nach Belieben mit saurem – für Wildbretarten nur mit solchem – oder süßem Rahm vermischt, heiß gemacht und besonders gereicht. Bei gebratenem Geflügel wird sie nur heiß gemacht. Die Braten werden aus dem Fett genommen und aufgetragen. Das Fett wird anderweitig verwendet.

Krustig gebackenes (paniertes) Fleisch wird kalt aus dem Glase genommen und rasch in frischem, heißem Fett aufgebraten, damit es durch und durch heiß wird. Das Bratfett wird durch einen feinen Seiher gegossen und anderweitig verwendet. Schüsseln, die verziert (garniert) oder mit Beilagen versehen zu werden pflegen, können mit Hilfe der verschiedensten frischgehaltenen Zutaten schnell und reichhaltig hergestellt werden.

Warum wurde der **Blechdeckel**, den das älteste
Konserpenglas Marke WECK vor 45 Jahren hatte,
schon vor 40 Jahren durch einen Glasdeckel ersetzt?

Weil sich gezeigt hatte, daß



Blechdeckel



schon nach kurzer Zeit rosten!



ZWEITER TEIL

ERSTER ABSCHNITT

Anweisungen für das Einkochen von Fleisch

Das Einkochen von roh eingefülltem Fleisch und Fisch

Roh eingefülltes Fleisch frischzuhalten ist besonders vorteilhaft. Man kann die Stücke ohne Knochen vorher passend für die Gläser zurechtschneiden oder rollen und binden und gleich ins Glas füllen, während man bisher, wenn man das Fleisch vorher passend zurechtgeschnitten und dann erst vorgekocht, geschmort oder gebraten hatte, die Beobachtung machen mußte, daß die Stücke, weil sie zu dick aufgelaufen waren, nicht mehr in die Gläser paßten. Das Fleisch bleibt auch fester und läßt sich besser schneiden, und schließlich ist es auch saftiger, weil es vollständig im eigenen Saft erhitzt und aufgehoben wird. Der Geschmack ist entschieden besser.

Das Fleisch salzt und würzt man vor dem Einfüllen, wie wenn es frisch zubereitet wird. Es ist zweckmäßig, Kochfleisch mit einer Fadenschlinge in eine vorher aus den Knochen bereitete kochende Brühe zu halten oder Schmor- und Bratfleisch schnell, wenigstens mit den Schnittflächen, in siedendes Fett zu halten, damit sich die Poren schließen und möglichst wenig Saft austreten kann.

Die Gläser mit dem auf diese Weise heißgemachten Fleisch kann man dann auch in heißeres Wasser im Einkochtopf stellen. Bei der Verwendung des als Braten bestimmten Fleisches nehme man dieses aus dem Glas, entferne die Gallerte, lege das Fleisch in eine mit Butter ausgestrichene Bratschüssel, belege es mit Speckstreifen und brate es in der Röhre mit Oberhitze. Kleinere Fleischstücke werden in einer Tunke, die man aus der Brühe im Glas mit

frischem Fett und den üblichen Zutaten bereitet hat, heiß gemacht, ohne daß es kocht. Man hat dann schnell die erforderliche Hitze von 98 Grad erreicht. Die Erhitzungszeit soll in engen Gläsern $2\frac{1}{2}$, in weiten 3 Stunden betragen. Als sehr geeignete Gläser sind die Gläser von WECK Nr. 6H mit 1 Liter Inhalt zu nennen.

Hat man Gemüse gekocht, zu welchem Fleisch gebraucht wird, dann stürze man den Inhalt des Glases, Fleisch mit Gallerte, in das fertige Gemüse und lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde darin heiß werden. Braucht man Aufschnitt, so nehme man das Stück heraus, schneide es in feine Scheiben und umlege die Platte mit der Gallerte.

Rindfleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 150 Min., in weiten 180 Min. bei 98 Grad C.

Für die Gläser passend zurechtgeschnittene Stücke salze und würze man, fülle sie ohne Flüssigkeit ein und erhitze. Das Fleisch läßt sich sowohl als Koch- wie auch als Bratfleisch verwenden.

Pökelfleisch aus Bauchlappen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 150 Min., in weiten 180 Min. bei 98 Grad C.

Bauchlappen, also den mageren Speck, nehme man nach etwa 14 Tagen aus der Pökellake, schneide ihn in so breite Stücke – die Höhe ist sowieso gegeben –, daß sie in enge Litergläser passen, und erhitze. Auch hier tritt nur ganz wenig Saft aus, dagegen das Drei- bis Vierfache an Fett, was jedoch kein Nachteil ist. Zum Gebrauch lege man das Fleisch 15 Min. in die heiße Suppe, die dann nicht mehr kochen soll, oder auch auf das heiße Sauerkraut oder ähnliches.

Schweinskeule oder Rückenstück aus dem Pökel

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 150 Min., in weiten 180 Min. bei 98 Grad C.

Schweinskeule und Rückenstück schneide man in Stücke, die gerade in die Gläser passen. Dann mische man Salz mit einer Messerspitze Salpeter und Zucker, reibe das Fleisch damit ein und tue es in die Gläser. Jeden zweiten Tag



Liebe Hausfrau sei so nett und betropf mich nicht mit Fett!
Ipspricht der Ring. Fett verdirbt den besten Gummiring!

nehme man das Fleisch heraus und lege den oberen Teil nach unten wieder hinein. Ist es nach 8–10 Tagen durchgepökelt, so wird es mit dem Saft, der sich gebildet hat, erhitzt. Man erhitze ein Stück Schwarte und bei einem Stück Keule stets ein Stück muskelhaltiges Beinfleisch oder eine Schwarte mit. Beides löst sich beim Erhitzen zu Gallerte auf.

Gekochter Schinken, roh eingefüllt

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 150 Min., in weiten 180 Min. bei 98 Grad C.

Der ganze Schinken wird 10 Tage gepökelt und 1–3 Tage in den Rauch gehängt. Dann schneidet man ihn in passende Stücke, füllt ohne Brühe oder Wasser in die Gläser und erhitzt.

Zunge

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 150 Min., in weiten 180 Min. bei 98 Grad C.

Mit der Zunge allein mache man eine Ausnahme. Hier gebe man einen Zentimeter hoch heißes Wasser ins Glas und erhitze.

Schmor- oder Dunstfleisch, Gulasch, Schmorbraten u. ä.

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 150 Min., in weiten 180 Min. bei 98 Grad C.

Zum Dünsten bestimmte Stücke richte man genau so vor wie das Kochfleisch, gebe jedoch nur einen Finger breit Kalbsfußgallerte in das Glas. Der Dampf, den die geringe Flüssigkeit erzeugt, dünstet das Fleisch weich, ohne es auszulaugen. Gewürze, Zwiebel und ähnliches können nach Belieben beigelegt werden. Gerade geschmorte Gerichte sind von hervorragender Güte, weil gar nichts vom Saft des Fleisches verlorengeht und nur wenig Wasser oder Brühe zum Auffüllen erforderlich ist. Gulasch und Schmorbraten bereite man wie üblich vor, dämpfe jedoch im Glas fertig.

Würzfleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 150 Min., in weiten 180 Min. bei 98 Grad C.

Eine Rindszunge, einen Kalbskopf (abgesengt oder gebrüht, aber nicht abgezogen), Kalbsmilch und einen Schöpsen- oder Hammelkopf, die man sich



Verkürze nie die Einkochzeiten, das würde dir Verdruss bereiten!
Die Hitzegrade mit Hilfe des Thermometers genau einhalten!

zweckmäßigerweise zwischen Weihnachten und Neujahr kauft, koche man in Salzwasser, bis sich das Fleisch von den Knochen löst und die Zunge sich abziehen läßt, und schneide alles in feine Würfel. Mit etwas Zitronensäure vermischt, fülle man es in hohe Gläser und erhitze. Man hat so Masse für feines Würzfleisch (Ragout fin) für das ganze Jahr. Man braucht es dann nur beim Gebrauch fertig zu machen. Blätterteigschnitten (Fleurons) bekommt man in der Stadt jederzeit, und auf dem Lande bäckt man sich den Blätterteig selbst.

Schweinebraten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 150 Min., in weiten 180 Min. bei 98 Grad C.

Man nimmt Kamm, Kotelettstück, Bug und gegebenenfalls auch hinteren Schinken. Die Gläser werden nicht mit Fett ausgestrichen, das Fleisch wird leicht gesalzen und ohne jeden Wasserzusatz fest ins Glas gedrückt. Dabei hält zweckmäßigerweise eine Person das Glas, und eine zweite drückt das Fleisch längs zur Faser fest zusammen und schiebt es drehend ins Glas. Je fester das Fleisch an der Glaswand liegt – es quillt noch auf beim Erhitzen –, desto weniger Saft gibt es ab. Es macht aber auch nichts aus, wenn das Fleischstück das Glas nicht fest ausfüllt; es tritt dann ein wenig mehr Saft aus, aber das Fleisch bleibt doch zart und saftig.

Beim Gebrauch stürze man das Fleisch aus dem Glas, kratze die Gallerte ab, überstäube das Fleisch mittels eines Siebes ganz leicht mit Mehl, bestreue es mit Salz, lasse das Schmalz heiß werden, bis es raucht, und lasse darin das Fleisch nebst Zwiebeln schön bräunen. Dann gebe man sauren Rahm und 2 bis 3 frische oder frischgehaltene Tomaten dazu und mache die Tunke fertig. So zubereitet, erhält man einen Braten von gutem Wohlgeschmack, der nicht aufgewärmt schmeckt, beim Schneiden nicht fasert oder zerfällt und sehr saftig ist, kurz, der jeder Kritik standhält.

Bratwurst, roh eingefüllt

Erhitzungsdauer: In weiten Gläsern 120 Min. bei 98 Grad C.

Die Bratwürste werden in gute Därme locker eingefüllt, in das Glas eingelegt und erhitzt. Man gibt kein Fett und keine Brühe hinzu. Man darf das Glas aber nur dreiviertel voll füllen, da die Bratwürste beim Erhitzen aufgehen.

Geflügel

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 150 Min., in weiten 180 Min. bei 98 Grad C.

Geflügel beine man vom Rücken aus im ganzen aus und fülle es ganz oder am besten zerteilt in Gläser. Aus dem Knochengestüst koche man eine Brühe, mit der man fingerhoch auffüllt oder eine Suppe mit Geflügelfleisch bereitet.

Wild

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 150 Min., in weiten 180 Min. bei 98 Grad C.

Wild spicke, salze und würze man, lege es auch roh in die Gläser, füge ein Stück Schweineschwarte dazu, da Wildfleisch allein zu wenig Gallerte bildet, und erhitze. Beim Gebrauch wird das Fleisch rings herum in Butter angebraten und in der inzwischen fertig gemachten Bratentunke erhitzt.

Die weniger guten Stücke vom Wild rolle man mit Speckwürfeln und Zwiebeln, gebe sie in die Gläser, bedecke mit Buttermilch und erhitze. Dies ist eine ausgezeichnete Beilage zu Thüringer Klößchen.

Fische

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Fische sind, roh eingelegt und so frischgehalten, ausgezeichnet und bleiben ganz. Man halte den Fisch am Schwanzende fest und tauche ihn in kochendes Wasser, nachdem er vorher 2 Stunden gesalzen worden ist. In Gläser gestellt und mit kochendem Wasser übergossen, wird der Fisch erhitzt.

Schellfisch

Größere Fische, etwa 1½ kg, kopflos, eignen sich am besten. Man ziehe die Haut ab und löse das Fleisch in einem Stück von den Gräten, so daß man von einem Fisch zwei Streifen bekommt. Diese rolle man fest zusammen, stecke sie in ein weites Glas und erhitze. Es tritt wohl ein wenig Saft aus, aber der Fisch ist ganz köstlich von Geschmack. Er kann zu den verschiedensten Gerichten Verwendung finden. Beliebt ist er im Glas erhitzt und mit brauner Butter übergossen. Als Auflauf oder in Öl-Eiertunke (Mayonnaise) ist er von frischem Fisch nicht zu unterscheiden.

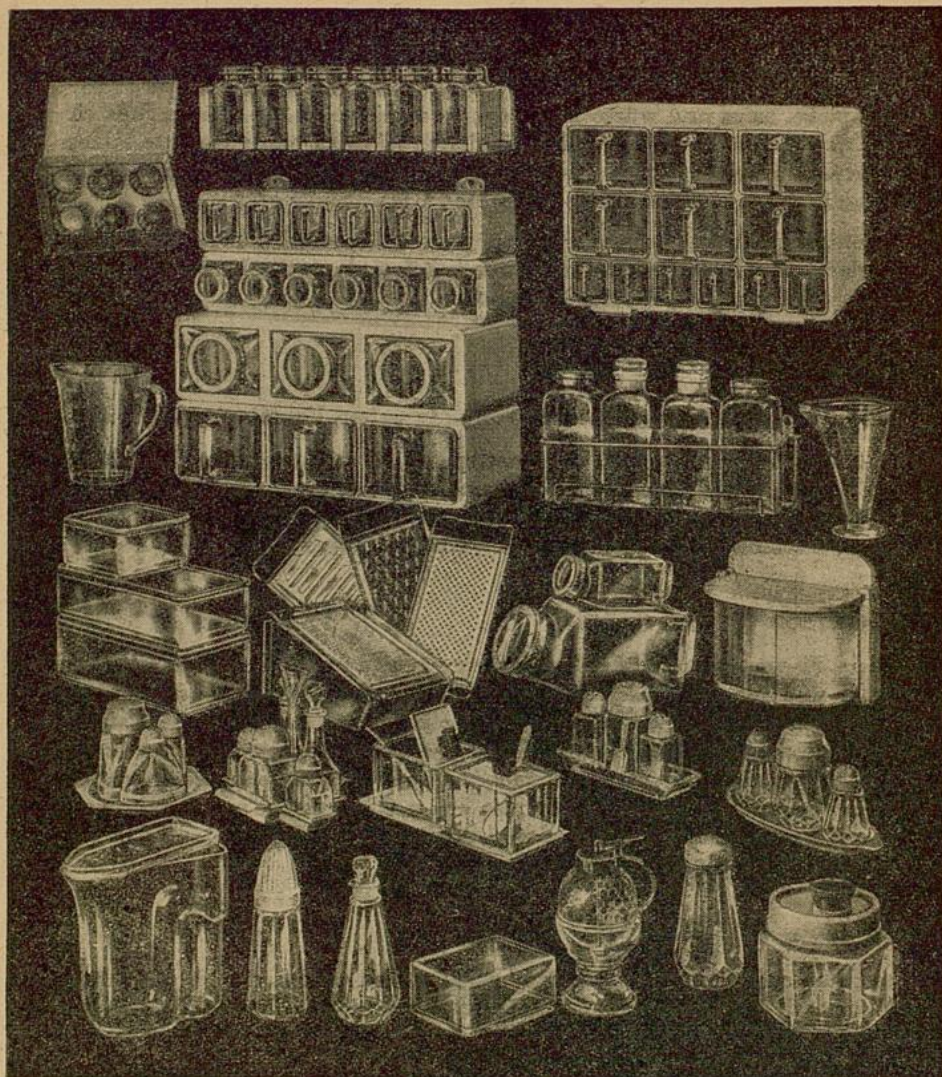
Bückinge

Wenn man zufällig zuviel Bückinge hat, empfiehlt es sich, sie frischzuhalten. Man putze die Fische sauber, lege sie in Stücken in Gläser, gieße Provenceroil oder feinstes Tafelöl darüber und erhitze.



Die Gläser Marke WECK

reinigt man in heißer iMi-Lösung
und spült mit kaltem Wasser nach!



Die treuen Küchenhelfer Marke PONCET

Äußerst preiswert! In jeden alten und neuen Küchenschrank einzubauen! Zieren jedes Tisches! Sie helfen zu sauberer Aufbewahrung und geordneter Wirtschaft! PONCET-Erzeugnisse bereiten Freude! Verlangen Sie ausführliche Beschreibung und Preisliste in der anerkannten WECK-Verkaufsstelle!



ZWEITER ABSCHNITT

A. Die Verwertung von Schlachtfleisch

Kalbfleisch

Kalbskopf

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die vom Metzger ausgebeinten Kalbskopfknochen wasche man, setze sie in kaltem Wasser auf und bringe dieses langsam zum Kochen. Das Fleisch wasche man gut, lege es mit der Kopfhaut nach oben in eine Schüssel, brühe es schnell mit kochendem Wasser, trockne es leicht ab und reibe die Kopfhaut mit einer Zitrone ein. Hierauf salze man das jetzt kochende Wasser mit den Knochen, lege das Kopffleisch hinein und koche es mit Wurzelwerk, Lorbeerblatt und gutem Weinessig langsam gar. Ist das Kopffleisch gar, nehme man es aus der Brühe, löse die Zunge aus, ziehe sie ab, lege sie in ein Glas ($\frac{1}{2}$ Liter), übergieße sie mit durchgeseibter Brühe und erhitze sie. Sobald das Kopffleisch etwas abgekühlt ist, schneide man es in schöne, nicht zu große Stücke, fülle diese in Gläser, übergieße sie bis 2 cm unter dem Glasrand mit durchgeseibter heißer Kochbrühe, stelle die Gläser in heißes Wasser und erhitze. Das von den Knochen gelöste Fleisch treibe man durch die Hackmaschine und halte es, trocken oder mit durchgeseibter Kochbrühe übergossen, frisch oder verwende es sogleich. Die Knochen röste man dann in Fett mit Zwiebel und Wurzelwerk, übergieße sie mit kaltem Wasser und koche sie langsam. Die durchgeseibte Brühe läßt sich wie Fleischbrühe frischhalten.

Kalbshirn

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man lege ganz frisches Kalbshirn in kaltes Wasser, das man oft erneuert, und befreie es von der blutigen Haut. Hierauf lasse man es nochmals in frischem, kaltem Wasser auswässern und dann in frischgekochter Fleisch-, Kalbsknochen- oder Kalbskopfbrühe zugedeckt langsam ziehen, bis es gar ist, lege es in ein Glas, übergieße es mit der Kochbrühe und erhitze es.

Kalbszunge

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die frischen oder 8 Tage in Zuckerlake gepökelten Kalbszungen koche man, nachdem sie gut gewaschen sind, in Kalbsknochenbrühe, Kalbskopfbrühe oder frischer Fleischbrühe gar, aber nicht zu weich. Man nehme sie aus der Kochbrühe, tauche sie in kaltes Wasser und ziehe die Haut ab. Hierauf lege man sie in ein Glas, übergieße sie mit der Brühe bis 3 cm unter dem Rand und erhitze sie.

Kalbsmilch, Brieschen oder Bröschen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man wässere die ganz frische Kalbsmilch gründlich aus, setze sie mit kaltem Wasser auf, lasse dieses lauwarm werden, gieße es ab und wiederhole dies, bis die Kalbsmilch schön weiß ist. Hierauf lege man sie nochmals in kaltes Wasser, entferne dann die Haut und die Röhren und putze die Kalbsmilch sauber. Man gebe sie, mit frischer Fleischbrühe oder Kalbsknochenbrühe bedeckt, in die Gläser und erhitze sie.

Kalbslunge

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man wasche die Kalbslunge, gebe sie in kochendes Salzwasser und füge Wurzelwerk, eine auf der Herdplatte gebräunte Zwiebel und etwas Zitronenschale dazu. Ist die Lunge gargekocht, nehme man sie aus der Kochbrühe, lege sie zwischen 2 Teller und beschwere sie, bis sie erkaltet ist. Hierauf schneide man sie in beliebige Streifen, entferne dabei Haut und Knorpel, fülle die Streifen in Gläser, und zwar nur knapp über die Hälfte, übergieße sie reichlich mit der durchgeseihten Brühe bis 3 cm unter dem Glasrand und erhitze.

Benutzen Sie immer WECK-Erzeugnisse mit der Erdbeermarke

Kalbsherz, Kalbsleber, Kalbsnieren und Kalbslendchen

eignen sich nicht zum Frischhalten, da sie hart und trocken werden.

Weißes Kalbswürzfleisch (Kalbsfrikassee)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man schneide Brust, Hals oder Vorderkeule (Bug) in gleichmäßige viereckige Stücke, setze diese, mit kochendem Wasser bedeckt, aufs Feuer, füge Salz, Zwiebel, Gelbrübe und nach Belieben ein halbes Lorbeerblatt dazu und lasse das Fleisch gar, aber nicht zu weich kochen. Hierauf nehme man es aus der Brühe, lege es sofort in die Gläser, die auf einem feuchten Tuch stehen müssen, gieße die Brühe durch ein feines Sieb heiß über das Fleisch bis 2 cm unter dem Glasrand, stelle die Gläser in heißes Wasser und erhitze.

Braunes Kalbswürzfleisch (Kalbsragout)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die schön braun gerösteten, mit Fleischbrühe zugedeckt, gar, aber nicht zu weich gedämpften Fleischstücke fülle man in Gläser, koche den Satz (Fonds) in dem Schmortopf mit etwas Fleischbrühe oder Wasser auf, löse ihn los und verteile ihn in die Gläser.

Kalbsgulasch

Größere, gleichmäßige Würfel behandle man wie braunes Würzfleisch, füge aber etwas Rosenpaprika dazu. Bei der Zubereitung zum Verbrauch würze man, wenn nötig, noch mit Rosenpaprika nach.

Gebröselte Kalbsschnitzel und Kalbsrippenschnitten

(Panierte Kalbskotelette)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Nicht zu dünne Schnitzel oder die sogenannten Herzrippenschnitten, die geschlossen sind, klopfe man, bestreue sie mit Salz und Pfeffer, wälze sie in geschlagenem, frischem Eiweiß und danach in Bröseln, backe sie in reichlichem gutem Fett gar und behandle sie nach den allgemeinen Anleitungen.

Konserven im Glas von WECK sind vielseitig verwendbar!

Kalbsbraten (Rücken)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man teile den Kalbsrücken in der Mitte auseinander und schneide ihn für die Gläser passend zurecht. Die Rückgratknochen hacke man vor dem Braten ein, löse sie aber nicht aus. Man behandle den Braten nach den Vorschriften im allgemeinen Teil, lasse die Stücke, wenn sie fertig gebraten sind, einige Minuten stehen, löse hierauf die Knochen aus, lege die Braten in die Gläser und erhitze sie.

Kalbsbraten (Keule)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die zum Frischhalten bestimmte Keule zerlege man in 4 Stücke und brate jede einzelne ausgelöste und gehäutete Nuß, sofern man sie nur als Braten frischhalten will, nachdem man sie mit Salz bestreut hat, in gutem, heißem Fett an, füge nach Belieben Zwiebel und Würzkräuter hinzu und brate das Fleisch im Backofen, unter fleißigem Begießen mit Bratenfett, saftig und gar, aber nicht zu weich. Die Keulenknochen schlage man klein, wasche die häutigen Abfälle des Fleisches, röste alles mit dem üblichen Wurzelwerk leicht an, gebe kaltes Wasser daran und koche eine kräftige, schmackhafte Brühe, die man zum Ablöschen des Bratensatzes verwendet. Man gebe jeden Braten für sich in ein passendes Glas, verteile die Tunke darüber und erhitze.

Kalbshackfleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Man treibe das Fleisch zweimal durch die Hackmaschine (mittlere Scheibe), würze es mit Salz und Pfeffer, fülle es bis 2 Finger breit unter dem Rand in die Gläser und erhitze es.

Bei der Verwendung zu Hackbraten oder Fleischbällchen (Frikadellen) mische man das Hackfleisch wie üblich mit Rind- und Schweinehackfleisch.

Kalbshaxen, gekocht

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man koche die vorbereiteten Kalbshaxen in frischer Fleisch- oder Knochenbrühe oder auch nur in gesalzenem Wasser mit Wurzelwerk, gebräunter Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken und Zitronenschale gar, aber nicht zu weich. Nach Belieben füge man gegen das Ende der Kochzeit ein Glas Weinessig dazu. Man nehme die Haxen aus der Brühe, löse das Fleisch behutsam ab, lege es in

passende Gläser, seihe die Kochbrühe durch, gebe sie nach Vorschrift in die Gläser und erhitze.

Beim Gebrauch stelle man die Gläser in warmes Wasser, bis die Gallerte flüssig geworden ist, lasse diese ablaufen, erhitze sie in einem Topf, gebe noch etwas Essig dazu und lasse das Fleisch darin heiß werden.

Die Knochen zerhacke man, nachdem das Fleisch abgelöst ist, röste sie in Fett mit Wurzelwerk an, übergieße sie mit der übrigen Kochbrühe oder kaltem Wasser und koche eine schmackhafte Brühe, die man zu Suppen verwenden oder für späteren Gebrauch nach der Anweisung für Brühen frischhalten kann.

Kalbshaxen, gebraten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man bestreue die Kalbshaxen mit Salz und behandle sie wie Kalbsbraten. Beim Gebrauch nehme man das Fleisch aus dem Glase, gebe die Bratentunke in einen Bräter, füge nach Belieben sauren Rahm dazu, lasse die Tunke aufkochen, lege das Fleisch hinein, begieße es oft mit der heißen Tunke und lasse es genügend heiß werden.

Die ausgelösten Knochen verwende man zum Kochen einer Brühe.

Kalbskopf-Sülze I (einfach)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man koche den Kalbskopf nach den für diesen bereits gegebenen Vorschriften mit der Zunge und 4 Füßen, mit Wurzelwerk, mit auf der Herdplatte gebräunter Zwiebel, mit Zitronenschale, Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern langsam gar, nehme das Kopffleisch heraus, löse die Zunge aus und häute sie ab. Das Kopffleisch beschwere man zwischen zwei Platten. Sobald die Füße weich sind, nehme man sie heraus, löse das Fleisch ab, lege die Knochen in die Kopfbrühe zurück und lasse diese noch weiter einkochen. Man gieße die Brühe dann durch ein feines Seihtuch in ein geeignetes Gefäß und stelle sie an einen kühlen Ort, bis sie erstarrt ist. Dann nehme man das Fett, welches sich auf der Oberfläche befindet, ab, nehme die Gallerte behutsam vom Bodensatz ab, gebe sie in einen Topf, lasse sie warm werden, füge den Saft von 2—3 Zitronen und ein Glas Weißwein oder klaren Apfelmast, einige Prisen Pastetengewürz und Majoran, 1—2 Eiweiße, welche mit etwas Essig zerschlagen werden, und die sauber gewaschenen, zerdrückten Eierschalen dazu, schlage die Brühe mit dem Schneebesen, bis sie aufkocht, ziehe den Topf vom Feuer und lasse die Brühe zugedeckt sich klären und dann durchlaufen. Inzwischen schneide man das Kopffleisch, Zunge und das Fußfleisch in gleichmäßige Würfel oder Blättchen,

fülle sie lose in passende Sturzgläser, gieße die noch laufende Gallerte darüber und erhitze.

Übrigbleibende Gallerte gieße man in Gläser und erhitze sie 60 Min. bei 98 Grad. Man verwende sie zum Einsulzen von Fleisch, Geflügel, Wild und Fischen.

Kalbskopf-Sülze II

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man lege etwa $1\frac{1}{2}$ -2 kg Kalbfleisch oder auch mehr, je nach Anzahl der zu verwendenden Kalbsköpfe und -füße, in eine Beize.

Am Tage der Herstellung der Kalbskopfsülze nehme man das Fleisch aus der Beize, trockne es ab, bestreue es mit Salz, brate es in heißem Fett an, gebe eine geschnittene Zwiebel dazu und lasse alles gelblich anrösten. Man lösche mit der Beize und etwas Kalbskopfbrühe ab und lasse das Fleisch gar, aber nicht zu weich braten. Das erkaltete Fleisch schneide man in beliebige Würfel und mische es unter das geschnittene Kalbskopffleisch. Den Bratensatz im Bräter löse man los, koche ihn mit etwas Kalbskopfbrühe auf und gieße ihn zu der Kalbskopfbrühe. Die Sülze mache man nach der vorhergehenden Anweisung fertig.

Kalbskopf-Sülze III

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man pökle eine frische Rindszunge 3 Wochen vor Herstellung der Kalbskopfsülze in Zuckerlake. Am Tage der Fertigstellung der Sülze koche man die Zunge für sich allein, häute sie ab, schneide sie, wenn sie völlig erkaltet ist, in kleine Würfel (die Spitze der Zunge in dünne Scheiben) und füge die Würfel unter das übrige geschnittene Fleisch. Man kann auch statt Rindszunge 4 bis 5 gepökelte Kalbszungen verwenden. Die Brühe behandle man nach der vorhergehenden Anweisung. Diese Sülze ist sehr wohlschmeckend.

Selbstverständlich kann man auch Braten mitverwenden, nur achte man darauf, daß genügend Brühe zum Auffüllen der Gläser vorhanden ist. Die Brühe muß sehr scharf gewürzt sein, da Essig und Wein bei längerem Stehen der Gläser sehr nachlassen.



fleisch

nicht im Glas aufwärmen, sondern in frischem Fett oder in heißer Brühe heiß machen!

Kalbsröllchen (-Rouladen) I

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man schneide aus der Keule schöne, nicht zu dünne Schnitzel, klopfe diese leicht, bestreue sie mit Salz und bestreiche sie mit einem Füllsel aus feingeschnittenen Schalotten und feingehackter Petersilie, die in Butter gedämpft worden sind, rolle die Schnitzel fest zusammen, binde sie, salze sie und brate sie in heißem Fett ringsum an. Man unterhalte ein starkes Feuer und wende die Röllchen fleißig, damit sie keinen Saft ziehen und nicht trocken werden, lösche sie mit etwas dunkler Fleisch- oder Knochenbrühe und nach Belieben mit etwas Weißwein ab und lasse sie gar dämpfen. Hierauf entferne man den Bindfaden, lege die Röllchen in Gläser, übergieße sie mit der Bratentunke und erhitze sie. Man achte darauf, daß die Schalotten oder Zwiebeln des Füllsels gargedämpft sind, da sie sonst verderben und das Fleisch ungenießbar machen würden.

Kalbsröllchen II

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man bereite ein Kalbfleischfüllsel, bestreiche damit die Innenflächen der Schnitzel, rolle diese zusammen, ziehe mit einer feinen Spicknadel länglich geschnittene Speckstreifen hindurch, sodaß die Rollen fest zusammenhalten, und verfare weiter nach den Angaben der vorstehenden Anweisung.

Kalbsröllchen III

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man bestreiche die Schnitzel mit Füllsel aus feingehackten, in Fett vollständig gargedämpften Schalotten oder Zwiebeln und Petersilie, lege eine Scheibe geräucherten Specks darauf, rolle die Schnitzel zusammen, binde sie und verfare weiter nach den Angaben in der Anweisung für Kalbsröllchen I.

Gefüllte Kalbsbrustrollen (-Rouladen)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man beine eine Kalbsbrust aus, spalte sie in der Mitte quer, lege die beiden Lappen auseinander und bestreue sie mit Salz. Dann bereite man ein Kalb-



Braten

nur mit der Bratenbrühe übergießen und nicht mit Gallerte oder Fett voll ausgießen!

fleischfüllsel (-farce), würze dieses mit dem Saft einer halben Zitrone und einem kleinen Gläschen Weißwein, füge noch zwei frische Eigelbe dazu und vermische das Füllsel gründlich. Man streiche es gleichmäßig auf die ausgebreitete Kalbsbrust, rolle diese zusammen (eingerissene Stellen nahe man zu), umwickle sie dicht mit Bindfaden und brate sie in heißem Fett an. Man füge geschnittene Zwiebeln und Wurzelwerk dazu, begieße die Kalbsbrustrollen oft mit dem Bratenfett, lasse sie nach den allgemeinen Vorschriften für Braten gar braten, nehme sie heraus, lasse sie erkalten, teile sie dann für Sturzgläser passend ein, lege sie in diese, übergieße sie mit der Tunke und erhitzte.

Gefüllte Kalbsbrust I

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man öffne vorsichtig die ausgebeinte Brust und fülle sie mit folgendem Fleischfüllsel: $\frac{1}{2}$ kg gehäutetes rohes Kalbfleisch (je nach Größe der Brust nehme man mehr oder weniger Fleisch) und $\frac{1}{4}$ kg Kalbsleber treibe man durch die Hackmaschine und füge in reichlichem Fett oder Butter gargedämpfte, feingehackte Zwiebeln oder Schalotten sowie gewiegte Petersilie, die rasch in Fett gedämpft werden muß, damit sie noch grün bleibt, ebenso Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran, Pastetengewürz und 4 frische Eier dazu; man mische dann die Masse gründlich durch und fülle sie in die geöffnete Brust, jedoch nicht zu straff, damit diese beim Braten nicht platzt und die Füllung herausdringt. Dann nähe man die Brust zu, bestreue sie mit Salz, lege sie mit der Unterseite in heißes Fett, lasse sie anbraten und behandle sie weiter nach den Angaben für Kalbsbraten. Ist die Brust gar, nehme man sie aus dem Bräter, lege sie auf eine Platte und lasse sie erkalten. Danach teile man die Brust in beliebige, für die Sturzgläser passende Stücke, lege diese ein, verteile die Bratentunke darüber und erhitzte den Inhalt.

Beim Gebrauch öffne man das Glas, nehme die Brust heraus, befreie sie am unteren Teile von der Gallerte, die man mit dem Rest aus dem Glase in einem langen Bräter erhitzt und beliebig verlängert, lege die kalt in Scheiben geschnittene Brust hinein und lasse diese im Bratofen durch und durch heiß werden.

Dies ist die beste Art, zu erwärmen, nur wird die Füllung etwas bräunlich. Erwärmt man die unzerschnittene Brust im Bratofen, dann wird entweder das Kalbfleisch zu trocken oder die Füllung nicht genügend heiß.

Gefüllte Kalbsbrust II

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man nehme zur Füllung $\frac{1}{2}$ kg gehäutetes rohes Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ kg fettes rohes Schweinefleisch und verfare nach den vorstehenden Angaben.

Kalbfleisch-Pastete I

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Hierzu eignet sich am besten das Fleisch der Vorderkeule. Man brate das Fleisch nach den Angaben für Kalbsbraten gar, aber nicht zu weich, nehme es aus dem Bräter und lasse es erkalten. Auf 1 kg durchgemahlenes Kalbfleisch nehme man etwa $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ kg kernig gekochten, fetten Schweinsbauch und treibe ihn erkaltet einmal allein und dann noch zweimal zusammen mit dem Kalbfleisch durch die Hackmaschine (erstmal nehme man die mittlere und dann die feinste Scheibe). Die Knochen der Vorderkeulen zerhacke man, röste sie nochmals in gutem Fett an, übergieße sie mit kalter, frischer Fleischbrühe oder mit Wasser, lasse sie tüchtig auskochen, seihe die Brühe durch und benutze sie dazu, die Pastetenmasse, falls die Bratentunke nicht genügt, geschmeidig zu machen. Hierauf nehme man das erstarrte Fett von der Bratentunke ab, gebe noch frisches, gutes Fett dazu, rühre es schaumig und verrühre es mit dem durchgetriebenen Fleisch, 2 frischen Eiern, 4 Eßlöffeln Madeira oder sonstigem Südwein, etwas weißem Pfeffer und Pastetengewürz. Eine feingehackte Zwiebel oder Schalotte dämpfe man in reichlichem Fett gar, treibe sie mit diesem durch die Hackmaschine und gebe sie zu dem Fleisch. Dann füge man die Tunke hinzu, in der das Fleisch gebraten worden ist. Die Masse muß stark gewürzt sein. Man fülle sie in Sturzgläser, aber nicht zu hoch (etwa 4-5 cm unter dem Rand je nach Größe der Gläser), damit die Masse nicht auskocht und nicht lediglich ein Scheinverschluß herbeigeführt wird. Dann erhitze man die Pastete.

Anmerkung: Die Zwiebeln müssen fest und noch durchaus gut sein, da sie, wenn sie anfangen weich zu werden, sehr leicht verderben und dann die Fleischmassen ungenießbar machen. Diese Gefahr besteht auch, wenn die Zwiebeln nur halbgar gedämpft oder gar roh verwendet werden.

Kalbfleisch-Pastete II

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Man verfähre nach den Vorschriften für Kalbfleisch-Pastete I, treibe aber noch eine gedämpfte Kalbsleber mit dem Kalb- und Schweinefleisch durch. Die Tunke wird mit der Zwiebel ebenfalls durch die Hackmaschine getrieben und zu der Masse gefügt. Statt Südwein nehme man 4 Eßlöffel Weißwein und den Saft einer Zitrone.

Kalbsleber-Pastete

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Man dämpfe eine frische Kalbsleber, lasse sie abkühlen, schneide sie in Stücke und treibe sie je nach der Größe der Leber mit $\frac{1}{2}$ -1 kg rohem, fettem

Schweinefleisch und mit einer feingehackten, in Fett gedämpften Zwiebel mit dem Fett dreimal durch die Hackmaschine. Man rühre etwa 100 g ausgekochtes Butterschmalz oder reines Schweineschmalz schaumig, gebe es zu der Masse und füge noch die Bratentunke, ein Glas Madeira, 2 frische Eier, Salz, Pfeffer, Pastetengewürz und Majoran dazu und rühre alles gründlich durch. Man fülle die Masse in Sturzgläser und verfare nach den Angaben für Kalbfleischpastete I.

Kalbs-Streichleber (Pain)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Man treibe die gedämpfte, abgekühlte Leber zweimal durch die Hackmaschine (erstmal durch die mittlere, dann durch die feinste Scheibe), gebe die durch ein Sieb gerührte Bratentunke, 1 Glas Madeira, wenn erforderlich, noch etwas frisch gekochte, gute Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Pastetengewürz dazu und streiche die Masse durch ein feines Haarsieb. Man kläre etwa 125–250 g frische Butter, lasse sie erkalten, rühre die schaumig und gebe die durchgestrichene Masse dazu. Die Streichleber fülle man in kleinere Sturzgläser und erhitzte sie.

Kalbsfüße, gekocht

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die gesäuberten Kalbsfüße wässere man, spalte sie der Länge nach auf und koche sie gar. (Siehe Vorschriften für Kalbskopf!) Man nehme die Füße aus der Kochbrühe, tauche sie rasch in kaltes Wasser und löse die Knochen aus. Diese gebe man in die Brühe zurück und lasse sie noch eine Zeitlang kochen. Dann schneide man die erkalteten Füße in beliebige Stückchen, lege diese in die Gläser, übergieße sie mit der durchgeseibten Brühe und erhitzte sie. Man kann sie wie Kalbskopf verwenden.

Ochsenfleisch

Ochsenmaulsalat

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man pökle ein frisches Ochsenmaul etwa 2–3 Wochen in Zuckerlake. Dann nehme man es heraus, wasche es ab, stelle es mit kaltem Wasser aufs Feuer, lasse es rasch zum Kochen kommen, gieße es ab, wasche es nochmals in frischem Wasser durch, setze es mit frischem Wasser auf und koche es langsam weich.

Wurst nicht zu hoch einfüllen, damit kein Fett auskocht!

Man füge Wurzelwerk hinzu und entferne dieses, wenn es gar ist. Die Sellerieknollen lasse man unter keinen Umständen mitkochen, weil sie leicht blau oder schwärzlich werden und die Brühe dunkel und unansehnlich machen. Die Brühe lasse man nur leicht ziehen, nicht sprudelnd kochen. Das weichgekochte Ochsenmaul ziehe man in kaltem Wasser rasch und sauber ab und putze es gründlich. Hierauf lasse man es erkalten, schneide es dann in 3–4 cm lange, dünne Streifen und fülle diese in beliebige Gläser. Inzwischen lasse man so viel Wasser, wie man zum Auffüllen der Gläser braucht, mit dem erforderlichen scharfen Weinessig, mit Lorbeerblatt, Zwiebelscheiben, Pfefferkörnern, Senfkörnern, etwas Zitronenschale und dem Saft einer Zitrone etwa $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, seihe die Brühe durch, lasse sie etwas erkalten, gieße sie lauwarm über das geschnittene Ochsenmaul und erhitze.

Beim Gebrauch kann man den Ochsenmaulsalat noch mit feingeschnittenen rohen Zwiebeln und mit Eigelb, das man mit gutem Senf verrührt, mischen und mit etwas Essig und Zitronensaft verschärfen. Man kann ihn aber auch, nachdem man ihn aus dem Glase genommen hat, ohne weiteres anrichten. Er ist leicht sulzig und schmeckt ausgezeichnet. Ein ungepökeltes, also frisches Ochsenmaul läßt sich ebenfalls verwenden. Die Behandlung ist die gleiche wie die in der ersten Anweisung angegebene, nur füge man dem Kochwasser Salz zu.

Ochsenhirn

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Ganz frisches Ochsenhirn behandle man wie Kalbshirn, nur koche man es länger, damit es gar wird.

Gekochte frische Ochsenzunge

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C. Für ganz schwere Zungen in Gläsern 7 C ($3\frac{1}{2}$ Liter) 90 Min.

Man wasche eine frische Ochsenzunge sauber, gebe sie in kochendes Wasser und verfare nach den Angaben für gekochtes Ochsenfleisch. Dem Wurzelwerk füge man etwas Zitronenschale bei. Man lasse die Zunge gar, aber nicht zu weich kochen, lege sie einige Minuten in kaltes Wasser und ziehe dann die Haut ab. Die Kochbrühe gieße man durch ein feines Sieb, fülle sie über die ins Glas gestellte Zunge bis etwa 3 cm unter dem Glasrand und erhitze.

Anmerkung: Wenn die Zunge am Schlund zu dick ist, so daß sie nicht in ein 2-Liter-Glas paßt, schneide man vor dem Einlegen ins Glas das obere dicke

Achtung! Kalte Gläser niemals in sehr heißes Wasser stellen!

Stück der Zunge ab und verbrauche es sogleich oder hacke es, wenn es erkaltet ist, gebe es trocken, also ohne Brühe in ein Glas und erhitze es. Man kann die Masse als Zusatz zu Hackbraten, Fleischfüllung usw. verwenden.

Gepökelte Ochsenzunge

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C. Für ganz schwere Zungen in Gläsern 7 C ($3\frac{1}{2}$ Liter) 90 Min.

Es ist dringend anzuraten, Ochsenzungen, die zum Frischhalten bestimmt sind, selbst zu pökeln, da man dann die Gewähr hat, daß die Zungen im Glase gut bleiben, wenn man alle übrigen Vorschriften genau befolgt. Man verwendet die sogenannte Zuckerlake. Vor dem Einlegen der Zunge in die Lake entferne man alles Fett oben am dicken Teil und brate dieses aus, da es nicht sehr wohl-schmeckend ist und andernfalls wertlos wird. Die dicke Haut der Zunge ritze man in Abständen von etwa 4 cm ein, jedoch so, daß das Zungenfleisch selbst nicht verletzt wird. Man wasche die Zunge vor dem Einlegen nicht. Die Lake muß vollständig erkaltet sein, wenn die Zunge eingelegt wird. Die Zunge wird beschwert und jeden Tag gewendet. 14–18 Tage, je nach Stärke der Zunge, pökelt man. Im Winter kann man eine ganz schwere Zunge auch 3 Wochen lang pökeln. Sie darf nicht zu warm und nicht zu kalt stehen. Man behandle sie dann weiter wie „Frische Zunge“.

Ochsenherz, Rindsleber und Rindsnieren

sind nicht zum Frischhalten geeignet, da sie hart werden und streng schmecken.

Gekochte Rinderbrust

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man verfare nach der Anweisung für gekochtes Ochsenfleisch, löse aber die Brustknochen erst aus, nachdem das Fleisch gar gekocht und etwas abgekühlt ist, damit der Fleischsaft nicht so stark ausfließt.

Gepökelte Rinderbrust

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man teile die Brust in Stücke, die für die Größe der Gläser passen, und lege sie (je nach der Dicke der Brust) 3–4 Wochen in eine gekochte Zuckerlake. Nach dieser Zeit nehme man sie heraus, wasche sie ab und verfare nach der Anweisung für Ochsenpökeltzunge, lege aber das Fleisch nach dem Kochen nicht in kaltes Wasser. Nachdem das Fleisch gar, aber nicht zu weich gekocht ist, lasse man es etwas abkühlen und löse die Brustknochen aus. Knorpel können im Fleisch bleiben. Man lege die Bruststücke in passende Gläser, gieße die Brühe darüber und erhitze.

Gedämpfte Rinderbrust

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man erhitze gutes, reines Fett im Bräter und brate das mit Salz und Pfeffer bestreute Bruststück auf allen Seiten gut an. Eine oder mehrere Zwiebeln, eine kleine Gelbrübe und Sellerie schneide man in dicke Scheiben, füge diese, einige ganze Pfefferkörner und nach Belieben ein kleines Stückchen Lorbeerblatt zum angebratenen Fleisch und lasse das Wurzelwerk bräunlich anrösten. Hierauf gieße man entweder kochende, frische Fleisch- oder Knochenbrühe, im Notfalle auch nur kochendes Wasser dazu, lege sofort den Deckel auf den Bräter und lasse das Fleisch langsam gar, aber nicht zu weich dünsten. Dann nehme man es heraus, lasse es etwas abkühlen, löse die Brustknochen sorgfältig aus und lege das Fleisch in passende Gläser. Den Bratensatz verrühre man mit kochender Fleischbrühe oder Wasser, lasse die Tunke gut aufkochen, seihe sie durch, gebe sie über das Fleisch und erhitze.

Beim Gebrauch schneide man das Fleisch kalt in schöne Scheiben. Die Tunke aus dem Glase lasse man mit reichlicher dicker saurer Sahne (Rahm) aufkochen, gebe die Fleischscheiben hinein und lasse diese zugedeckt heiß werden, ohne sie zu kochen.

Gekochtes Ochsenfleisch oder Rindfleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Gut gewaschene Knochen setze man mit Wasser aufs Feuer, bringe sie sehr langsam zum Kochen, salze leicht, füge gut gewaschenes, mehrfach durchgeschnittenes Wurzelwerk, Lauch, in Scheiben geschnittene Gelbrüben, Zwiebeln, Sellerieknollen, Petersilie und, wenn man es liebt, auch eine Nelke sowie ein Lorbeerblatt hinzu, lasse es eine Stunde mitkochen und nehme dann das Wurzelwerk heraus. Das Fleisch lege man in die kochende Brühe, lasse es ziehen, bis es gar, aber nicht zu weich ist, nehme es, ohne hineinzustecken, aus der Brühe, fülle es heiß in die auf ein nasses Tuch gestellten Gläser, gieße die Brühe durch ein feines Haarsieb darüber, bis das Fleisch bedeckt ist, und erhitzte es. Größere Fleischstücke koche man unzerteilt gar, löse die Knochen aus, schneide sie aber erst für die Gläser passend zurecht, wenn das Fleisch abgekühlt ist, da es andernfalls zuviel Saft verliert. Fleisch, das aus der Brühe ragt, wird leicht schwarz. Die Brühe darf höchstens bis 3 cm unter dem Rand reichen.

Gekochte Rindsrolle (-Roulade)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Hierzu nehme man das Bauchstück (Bauchlappen). Hat man das ganze Bauchstück zur Verfügung, dann schneide man es in passende Stücke, so daß die

Rollen in die Gläser passen. Die innere Seite des Stückes bestreue man mit Salz und Pfeffer, belege sie mit dünnen Speckscheiben, verteile über diese reichliche feingeschnittene, in Butter oder Fett gargedämpfte Zwiebeln und feingehackte Petersilie, rolle die Stücke fest zusammen, schnüre sie und koche sie wie Rindfleisch. Vor dem Einfüllen entferne man den Bindfaden. Hat man die Stücke nicht schon passend zurechtgeschnitten, dann schneide man jetzt die Rollen in passende Stücke, lege diese in die Gläser, übergieße sie mit der Kochbrühe und erhitze.

Man verwendet die Rindsrollen als Aufschnitt oder man sulzt die geschnittenen Scheiben auf einer Platte ein wie Rindszunge in Gallerte.

Gepökelte Rindsrolle (-Roulade)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man lege das Bauchstück 14 Tage in Zuckerlake, nehme es dann heraus, wasche es ab, rolle es zusammen und behandle es wie die „Gekochte Rindsrolle“, jedoch lasse man das Salz weg.

Gefüllte Rindsrolle

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man bestreiche die innere Seite des Bauchstückes bis 2 cm von den Außenrändern entfernt mit einer Fleischfülle aus gekochtem Rindfleisch oder aus Bratenresten, rolle das Bauchstück vorsichtig zusammen, umbinde es, bestreue es mit Salz und Pfeffer, brate die Rolle in heißem Fett ringsum an, füge zerschnittene Zwiebeln dazu, lasse sie bräunlich rösten, lösche mit heißer Fleisch- oder Knochenbrühe ab und dämpfe das Fleisch zugedeckt gar. Man nehme die Rolle aus dem Bräter, löse den Bindfaden ab, gebe sie in ein passendes Glas, gieße die durchgeseigte Tunke darüber und erhitze.

Rindsröllchen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Schöne handgroße Scheiben aus dem Schwanzstück, Rippenstück oder aus der Hinterkeule klopfe man leicht, bestreue die inneren Seiten mit Salz und Pfeffer,

Warum wurde der Blechdeckel,



den das älteste Konservenglas Weltmarke WECK vor 45 Jahren hatte, schon vor 40 Jahren durch einen Glasdeckel ersetzt?

Weil sich gezeigt hatte, daß Blechdeckel schon nach kurzer Zeit rosten!

bestreiche sie mit feingeschnittenen, in Butter oder Fett gedämpften Zwiebeln und Petersilie, gebe kleine Speckwürfel darauf, rolle das Fleisch zusammen, umbinde es, streue auch auf die Außenseite der Röllchen Salz und Pfeffer und brate sie in heißem Fett, in dem zuvor reichliche geschnittene Zwiebeln gelblich angedämpft worden sind, auf lebhaftem Feuer ringsum gut an und wende die Röllchen fleißig um, damit sie nicht Saft ziehen und trocken werden. Man lösche mit heißer Fleischbrühe ab und lasse die Röllchen gar dämpfen. Dann nehme man sie aus dem Bräter, entferne den Bindfaden und lege sie in Gläser. Den Bratensatz koche man mit Fleischbrühe auf, verteile ihn über die Röllchen, fülle die Gläser mit frischer Fleischbrühe auf und erhitze sie.

Beim Gebrauch lasse man die Brühe aus dem Glase ablaufen und bereite mit ihr eine braune Tunke, die man mit Rotwein und Zitronensaft würzt. Man lasse die Röllchen in der Tunke heiß werden, ohne sie zu kochen.

Gefüllte Rindsröllchen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man bereite ein Füllsel wie für Kalbsröllchen I und bestreiche mit ihm die vorbereiteten Fleischstücke, rolle diese zusammen und verfähre weiter nach der Anweisung für Rindsrollen. Steht Speck zur Verfügung, schneide man der Größe der Röllchen entsprechend dünne Scheiben, brate diese in heißer Pfanne rasch an, bis sie glasig sind, lege sie auf die Innenseite der Röllchen und gebe darauf das Fleischfüllsel.

Rinderbraten (Schmorbraten)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Am besten eignet sich dazu das Schwanzstück, jedoch kann man auch Stücke von den Vorderkeulen oder passende Stücke aus den Hinterkeulen verwenden. Man verfähre nach der Anweisung für gedämpfte Rinderbrust. Man teile das Fleisch entweder vor oder nach dem Dämpfen, nachdem es abgekühlt ist, für die Gläser passend zurecht, wenn es nicht unzerteilt ins Glas geht.

Im Winter denk an den Sommer!



Samme in den leergewordenen Gläsern Marke WECK Zucker, damit beim Einkochen genügend Zuckervorrat vorhanden ist!
Denk stets an die Zuckerparkasse!

Rindersauerbraten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man lege ein für Rinderbraten geeignetes Stück älteren Fleisches 3–4 Tage mit Wurzelwerk in die Essigbeize Nr. 3 (Marinade). Nach der Zeit nehme man das Fleisch heraus, trockne es ab, spicke es nach Belieben mit dicken Speckstreifen und verfare nach der Anweisung für „Gedämpfte Rinderbrust“.

Beim Gebrauch behandle man den Braten wie „Rinderbrust“. Der Tunke kann man noch ein Glas Rotwein und 2–3 Eßlöffel frischgehaltenes oder frisches Tomatenmark hinzufügen.

Gedämpfte Rindslende (Filet, Lummel, Lummerbraten und Rostbraten)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Vorbemerkung: Lendenbraten sowohl wie Rostbraten (Roastbeef) sind, wie allgemein bekannt, nur dann vorzüglich im Geschmack, wenn sie noch zart „rosa“ sind. In diesem Zustand ist er recht gut zum sofortigen Gebrauch geeignet, jedoch keineswegs zum Frischhalten. Wer solche Braten vollständig durchgebraten liebt, kann wie folgt verfahren. Man entferne Fett, Stränge, Spitze und Kopfstück von der Lende, spicke diese in versetzten Reihen mit Speckstreifen, die man, wenn sie auf der Oberseite des Fleisches überstehen, abschneidet; dann bestreue man das Fleisch mit Salz und Pfeffer, brate es in heißem Fett ringsum an, füge geschnittene Zwiebeln und nach Geschmack Wurzelwerk dazu, lasse dieses bräunlich anrösten und verfare weiter nach der Anweisung für Rinderbrust. Man kann die Rindslende, ehe sie gedämpft wird, für die Gläser passend schneiden; nur halte man die Schnittflächen zuerst in heißes Fett.

Anmerkung: Aus Lendenspitze, Lendenkopf und Strängen bereite man ein Gulasch zum Frischgenuß. Das Fett schneide man, nachdem man es etwas ausgewässert hat, in kleine Würfel, brate es aus und verwende es zum Anbraten von Fleisch oder sonstwie. Die Knochen des Rostbratens verwende man zu einer Brühe.

Gedämpfte Ochsenrippe (Kotelett)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man brate die mit Salz und Pfeffer bestreute Ochsenrippe (Rückenstück) auf beiden Seiten in heißem Fett an, füge Wurzelwerk und Zwiebel dazu und verfare weiter nach der Anweisung für gedämpfte Rinderbrust. Man lasse das Fleisch etwas abkühlen, löse dann die Knochen aus (zum Brühekochen verwenden!), lege es in ein Glas und erhitze. Beim Gebrauch mache man die Tunke aus dem Glase in einem Topf heiß, gebe etwas saure Sahne dazu und lasse das Rippenstück darin heiß werden, ohne es zu kochen.

Rindsgulasch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Das derbe Fleisch aus den Vorder- und Hinterkeulen schneide man in große, gleichmäßige Würfel, brate diese mit Paprika*) in heißem Fett an, in dem reichlich bemessene feingeschnittene Zwiebeln gelblich gedämpft wurden. Dann bestreue man das Fleisch mit Salz, wende es fleißig um und Sorge für starkes Feuer, damit das Fleisch nicht Saft zieht und infolgedessen zäh und trocken wird. Man lasse das Fleisch gar, aber nicht zu weich dämpfen, verteile es in die Gläser, gieße nur die Dämpfbrühe darüber und erhitze.

Hackfleisch

koche man wie Kalbshackfleisch.

Ochsenschwanz-Würzfleisch (-Ragout)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man schneide die dicken Stücke vom Ochsenschwanz in den Gelenken durch, wasche sie und brühe sie rasch mit kochendem Wasser. Dann trockne man die Stücke ab, gebe sie in heißes Fett, röste sie schön braun, füge darauf zerschnittene Zwiebeln und Wurzelwerk hinzu, lasse auch diese bräunlich anrösten und lösche mit frischer heißer Fleischbrühe ab. Gegen Ende der Kochzeit füge man noch ein Glas Rotwein dazu und lasse die Schwanzstücke gar dämpfen. Darauf nehme man sie heraus, löse das Fleisch ab, lege es in Gläser, übergieße es mit der durchgeseihten Tunke und erhitze.

Beim Gebrauch behandle man das Würzfleisch wie Rindsgulasch, nur füge man der Tunke noch ein Glas Madeira oder Sherry bei.

Fleischsaft (Fleischtee, Beeftea)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Fleischsaft ist bei der Pflege Schwerkranker ein unentbehrliches Hilfsmittel. Er kann selbst dann noch gereicht werden, wenn kein anderes Nahrungsmittel mehr genommen wird. Man gibt ihn teelöffelweise, und zwar kalt. Wie oft er gegeben werden soll, muß der Arzt bestimmen. Da der Saft, wenn man größere Mengen herstellt, leicht sauer wird, hält man ihn vorteilhaft in den kleinsten

*) Paprika kann man nicht wie gewöhnlichen Pfeffer auf Fleisch streuen. Man muß die Prisen vielmehr in das heiße Fett geben, nachdem die Zwiebeln gedämpft sind, und sofort auf den Paprika einige Tropfen kalten Wassers oder Essig gießen. Andernfalls verbrennt der Paprika und macht die Tunke und das Fleisch bitter.

Fläschchen frisch. Zur Herstellung wird Rind- oder Wildfleisch verwendet. Der Saft muß klar und goldgelb sein, wenn er richtig zubereitet ist. Man schneide etwa 1 kg mageres Fleisch mit scharfem Messer in kleine Würfel. Die Würfel fülle man ohne einen Tropfen Wasser und ohne Salz in ein Glas (Nr. 6H oder Nr. 4, die je 1 Liter Inhalt haben), versehe dieses mit Ring und Deckel, spanne es unter die Feder und stelle es in kaltem Wasser auf den Herd. Man erhitze langsam auf 98 Grad und behalte diese Temperatur 5 Stunden bei. Man achte aber streng darauf, daß das Wasser die ganze Zeit hindurch siedend bleibt. Ist die Zeit abgelaufen, nehme man den Einsatz heraus, öffne sofort das Glas und gieße den Saft durch ein warmes Tuch in ein Töpfchen. Hierauf füge man einige Körnchen Salz (ja nicht viel!) zu dem Saft. Wenn dieser völlig erkaltet ist, gieße man ihn nochmals durch ein nasses Tuch, damit unbedingt alles Fett zurückbleibt. Den Saft fülle man dann in die kleinsten Fläschchen und erhitze ihn.

Schweinefleisch

Gekochter frischer, ungesalzener Schweinskopf

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Vorbemerkung: Der Kopf des Schweines wird bei der Hausschlachtung hauptsächlich zur Herstellung verschiedener Wurstarten und Sülzen verwendet. Ohren und Schnauze (Rüssel) werden meistens ausgeschnitten, mit dem übrigen Kleinfleisch eingepökelt und später frisch genossen. Will man den frischen (also ungesalzene) Schweinskopf als Wellfleisch frischhalten, verfähre man nach der Anweisung für gekochtes Schweinefleisch.

Man lasse den gespaltenen Schweinskopf wie üblich gar, aber nicht zu weich kochen, nehme ihn dann aus der Brühe, lasse ihn etwas abkühlen und breche die Knochen aus. Nachdem das Fleisch erkaltet ist, schneide man es in passende Stücke und verteile das Fleisch von Backen, Rüssel und Ohren so in Gläser, daß jedes Glas von allen Teilen etwas enthält. Man lasse die Kochbrühe durch ein feines Sieb laufen, gieße sie über den Inhalt der Gläser und erhitze.

Beim Gebrauch öffne man das Glas, stelle es in warmes Wasser, bis die Gallerte flüssig geworden ist, lasse sie ablaufen, gebe sie in einen Topf und lasse sie heiß werden. Das Fleisch schneide man in schöne, dicke Scheiben, lege diese in die Brühe und lasse sie zugedeckt heiß werden, ohne sie zu kochen. Die Scheiben

Bitte schreiben Sie uns,



wenn Sie über irgend etwas im Unklaren sind. Jede Hausfrau soll nur Freude und Nutzen mit Gläsern Weltmarke WECK haben, deshalb haben wir eigens die Beratungsstelle WECK Öfflingen eingerichtet.

ordne man auf eine gewärmte Platte und übergieße sie mit einigen Löffeln heißer Kochbrühe. Man kann die Fleischstücke auch auf fertiggekochtem Sauerkraut, zugedeckt, heiß werden lassen und auf diesem anrichten oder auch aufschneiden und kalt reichen.

Gekochter gepökelter Schweinskopf

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man nehme den Schweinskopf aus der Lake, wasche ihn in kaltem Wasser ab und behandle ihn wie gepökelt (gesalzenes) Schweinefleisch.

Schweinshirn

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Das Hirn wird meist bei der Wurstbereitung verwendet. Will man das nicht tun, dann behandle und verwende man es wie Kalbshirn.

Schweinsleber, Schweinsniere und Schweinslunge

Sie eignen sich nicht zum Frischhalten. Man verarbeite sie zu Wurst und Pastete.

Schweinszunge, gekocht

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die Schweinszunge wird bei der Hausschlachtung meist zur Sülze oder Blutwurst verwendet. Will man sie frischhalten, behandle und verwende man sie wie Kalbszunge.

Gekochtes Schweinefleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Hierzu eignet sich am besten das Kammstück oder auch mageres Schweinebauchfleisch. Das Fleisch lege man in stark kochendes, gesalzenes Wasser und lasse es gar kochen. Damit der feine Geschmack des Schweinefleisches erhalten bleibt, gebe man außer einer Zwiebel kein weiteres Wurzelwerk hinzu. Man fülle es gar, aber nicht zu weich in die Gläser und behandle es wie Ochsenfleisch.

Ein Tuch, das fäsert, nimmt man nicht,



wenn man den Rand des Glases wischt! Fäserchen auf Ringen und Glasarändern gefährden den Verschluss! Durch das Einkochen von Marmelade in Gläsern Marke WECK ersparen Sie sich viel Zucker!

Gepökelt (gesalzenes) Schweinefleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man gebe gesalzenes Schweinefleisch ohne Wurzelwerk und Salz in kochendes Wasser und achte darauf, daß die Brühe nur zieht, damit das Fleisch nicht zu weich wird. Das Fleisch fülle man in die Gläser, übergieße es mit der heißen Kochbrühe und erhitze.

Schweinebraten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Zum Braten eignen sich am besten Bug-, Hals- und Rückenstück. Das Fleisch bereite man in der üblichen Weise vor und brate es gar. Rückenstücke lasse man, wenn sie fertig gebraten sind, einige Minuten stehen, löse hierauf die schon im rohen Fleische eingehackten, aber nicht abgehauenen Knochen aus und fülle den Braten heiß in die Gläser. Die ohne Mehl- und Rahmzusatz hergestellte Tunke gieße man heiß 2–3 cm hoch darüber und erhitze.

Schweinsgulasch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Vorbemerkung: Am besten eignet sich das Fleisch von dem Vorderschinken (Vorderkeule), Bug oder Hals, wenn dieser nicht zu fett ist. Bei Hausschlachtungen wird meist das Fleisch der Vorderkeulen (Bug) zu Dauerwurst oder, ausgebeint, zu Rollschinken verwendet. Will man jedoch Schweinsgulasch frischhalten, dann achte man darauf, daß das Fleisch von jungen Masttieren nicht zu weich gedämpft wird, da es sonst durch das Erhitzen und Wiedererwärmen beim Gebrauch zerfällt und unansehnlich wird. Zu Gulasch, das frischgehalten werden soll, eignet sich das derbe Fleisch älterer Schweine.

Man schneide das von Schwarte und Fett befreite derbe Fleisch von Vorderkeulen, Bug oder Hals in gleichmäßige größere Würfel, bestreue diese mit Salz und Rosenpaprika und röste sie in heißem Fett an, in dem feingeschnittene Zwiebeln gelblich gedämpft wurden, während man fleißig wendet. Dann gieße man etwas kochende Fleischbrühe oder Knochenbrühe dazu, lege sofort den Deckel auf den Schmortopf, lasse das Fleisch gar, aber nicht zu weich dämpfen (schmoren) und verfare weiter nach der Anweisung für Kalbsgulasch.

Schweinsrippenschnitte (Kotelett)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Von den Rippenschnitten aus dem Rücken schneide man das Fett vor dem Braten ringsum ab und brate es aus. Im übrigen behandle man das Fleisch wie Kalbsrippenschnitte.

Schweinslendchen (-Filet)

Die gehäuteten Lendchen behandle man wie Schweinebraten.

Gekochter Schinken

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man reibe den Schinken mit einer Handvoll Kleie ab,bürste ihn in lauwarmem Wasser, dem ein Stückchen Soda zugesetzt ist, sauber und spüle ihn in klarem, kaltem Wasser nach. Ist er scharf gepökelt und geräuchert, dann legt man ihn am besten über Nacht in kaltes Wasser. Tags darauf nehme man ihn aus dem Wasser, kratze alles Unsaubere ab und bringe ihn, reichlich mit warmem Wasser bedeckt, auf starkem Feuer rasch zum Kochen. Hat man Schinken fremder Pökellung und Räucherung, also nicht Hausware, so ist es empfehlenswert, das Wasser, in dem der Schinken aufgesetzt worden ist, wenn es kocht, abzugießen und durch frisches, bereits kochendes Wasser zu ersetzen. Dann ziehe man den Schinken sofort vom Feuer und lasse ihn auf der Seite des Herdes gar ziehen, aber nicht kochen. Eine genaue Siedezeit anzugeben, ist nicht möglich, da Schinken je nach dem Alter der Schweine und nach der Zeit, die seit der Abnahme aus dem Rauchfang verstrichen ist, mehr oder weniger Zeit zum Garwerden braucht.

Ist der Schinken fertiggekocht, bringe man ihn in der Kochbrühe unverzüglich an einen kühlen Ort und lasse ihn nicht zugedeckt darin erkalten. Man schneide den Schinken mit der Schwarte in beliebig große, für die Gläser passende Stücke, lege diese ein und fülle bis etwa 1 cm vom Glasboden Kochbrühe auf, wenn diese frei von allem unangenehmen Rauchgeschmack und nicht zu scharf ist; sonst nehme man zum Auffüllen nur ganz frisch gekochtes, leichtes Salzwasser. Man kann die Schinkenstücke auch ganz trocken, also ohne jede Flüssigkeit einlegen.

Schinkenabfälle

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Sämtliche gekochten Schinkenfleisch- und Fettabfälle treibe man zusammen oder getrennt durch die Hackmaschine, lege das Gehackte trocken in kleinere Gläser und erhitze. Man benutze sie zu mannigfachen Gerichten als Zugabe, wie zu Wurst, Pastetenmassen oder Füllseln (Farcen).

Gepökelttes Eisbein

(Schweinsknöchel, Haspel, Herschel, Hämmchen, Schweinshaxe)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man nehme die Eisbeine aus dem Pökel, wasche sie in kaltem Wasser ab und

koche sie nach der Anweisung für gepökeltes (gesalzenes) Schweinefleisch. Die Knochen löse man aus dem heißen Fleisch, lege dieses, wenn man es in größeren Stücken frischhalten will, in Gläser und erhitzte es.

Schweine-Salzfleisch (-Kleinfleisch)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Dieses behandle man wie Eisbein. Man löse nach dem Kochen alle Knochen aus, mit Ausnahme der in Streifen zerhauenen Leiterstücke, in denen die Rippchen bleiben können.

Leberwurst

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 120 Min., in weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Vorbemerkung: Zum Frischhalten bestimmtes Wurstgut darf keinen Mehl- oder Brötchenzusatz haben. Zwiebeln und Schalotten dürfen nie roh, sondern nur gut durchgedämpft zugegeben werden. Wurst ist stets sofort nach dem Einfüllen zu erhitzen. Sie darf nicht etwa bis zum anderen Tag stehenbleiben.

Zutaten: 1 kg Schweinsleber, 1 kg frisches fettes Schweinsbauchfleisch, $\frac{1}{4}$ Liter Schweinsbauchbrühe, 2 in Würfel geschnittene, in Schweinefett oder Butter gedünstete mittlere Zwiebeln, 50–60 g Salz, 3 Prisen Pastetengewürz, 1–2 Teelöffel „Maggi“-Würze, je 1 Prise weißer Pfeffer, Majoran, Ingwer, Thymian und Nelkenpfeffer.

Man lege das Bauchfleisch in so viel starkgesalzenes, kochendes Wasser, dem man, wenn man es liebt, eine Zwiebel beifügen kann, daß das Fleisch damit bedeckt ist, und lasse es je nach Stärke 1–1 $\frac{1}{2}$ Stunden leise kochen. Gegen Ende der Kochzeit lege man die gut gewaschene, mehrmals eingeschnittene Schweinsleber in die noch leise ziehende Brühe und lasse sie 10 Min. darin ziehen. Nachdem sie etwas abgekühlt ist, schneide man sie in größere Stücke und treibe sie durch die Fleischhackmaschine. Die hinter dem Messer hangenbleibenden hautartigen Teile lege man wieder in die Brühe und lasse sie weiter ausziehen. Dann nehme man das Bauchfleisch aus der Brühe und lasse es erkalten. Währenddessen treibe man die Leber ein zweites Mal durch die Maschine. Hierauf löse man zunächst die Schwarte vom Bauchfleisch ab, teile das

Verlangen Sie



auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerschutzelchen! WECK bietet nur Garantie, wenn auch Ringe Weltmarke WECK verwendet werden!

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 $\frac{1}{4}$ Liter der Brühe darunter, füge die verschiedenen Gewürze dazu und verarbeite die Masse tüchtig. Nachdem die Masse etwa 10 Min. 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 WECK bis zu $\frac{2}{3}$ Höhe in konische Gläser. Man stelle dann die Gläser auf den Gläserhalter in den Einkochtopf mit kaltem Wasser, das bis an den Rand der Gläser reichen soll, und erhitze langsam auf 98 Grad. Über das Würzen sei bemerkt, daß die Gewürze beim Einkochen meist nachlassen und daß deshalb die Masse stark gewürzt sein muß, wenn die fertige Wurst nicht fad 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: in engen Gläsern 120 Min., in weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Zutaten: Auf $\frac{3}{4}$ Liter frisches Schweinsblut, das man durch einen feinen Seiher hat laufen lassen, rechne man $\frac{1}{4}$ Liter Schweinefleischbrühe, 1 kg Kammstück oder Kehlstück, $\frac{1}{2}$ kg frischen Bauchspeck, $\frac{1}{2}$ kg Schwarten, 50 g Salz, 2 g Majoran = 4–6 Prisen, 1–2 g Nelkenpfeffer = 4–5 Prisen, 2 g Pfeffer = 3–4 Prisen, 3 g Pastetengewürz = 3–4 Prisen.

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 gehäuftete Zwiebel hinein und lasse langsam 1–1 $\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Wenn die Schwarten weich sind und sich leicht durchstechen lassen, nehme man sie heraus, lasse die Hälfte sofort zweimal durch die Maschine laufen und rühre sie gleich ins Blut, damit sie sich nicht zusammenballen. Hierauf schneide man die andere Hälfte Schwarten, das inzwischen abgekühlte 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

Achten Sie bitte



bei Fleisch und vor allem bei Wurst darauf, daß nicht zu hoch eingefüllt wird. Austretendes Fett greift den Ring an und kann den Verschuß verhindern.

hat, rühre man es in das Blut, gebe noch reichlich Salz, das Gewürz 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. Selbstverständlich kann man auch jede Art Wellfleisch und insbesondere auch Kopffleisch verwenden, das man bei der Hausschlachtung zur Verfügung hat. Muß man aber das Fleisch beim Metzger kaufen, ist obiges Verhältnis zu empfehlen.

Sülze I

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

1 $\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch, 1 $\frac{1}{2}$ kg Schweinefleisch und 1 kg Schweineschwarten kocht man jedes für sich gar, aber nicht vollständig weich. Man hebe das Fleisch aus der Brühe, lasse es erkalten und schneide es in lange, schmale Streifen. Die Schwarten- und Schweinefleischbrühe setze man mit Zwiebelstückchen, einer reichlichen Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Salz, 1 Blättchen Muskatblüte, 2 Lorbeerblättern und 1 Zitrone (diese in Scheiben geschnitten) aufs Feuer, koche sie gut durch und gieße sie zum Schluß durch ein Haarsieb. Die durchgeseigte Brühe, zu der man etwa $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ Liter guten Weinessig gießt, schütte man in einen Topf, lege das Fleisch hinein und gieße von der Kalbfleischbrühe so viel zu, daß das Fleisch bedeckt ist. Dieses koche man noch einmal durch. Die Sülze muß stark gewürzt schmecken, gegebenenfalls würze man nach. Dann fülle man das Ganze in die bereitgestellten Gläser und erhitze es.

Sülze II

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

1 $\frac{1}{2}$ kg gesalzenes Schweinefleisch, Schweinsohr, Kalbsfüße und Schweinsfuß werden mit Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Gelbrüben, Pfefferkörnern und einigen Gewürznelken in 5 $\frac{1}{2}$ Liter 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 durchgeseigte 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 diese wieder heiß werden. Hierauf fülle man das Fleisch mit der Brühe in Sturzgläser und erhitze.

FrISCHE Bratwurst

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 75 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Die Bratwurstmasse, die nach Hausgebrauch hergestellt wird, soll, wenn sie zum Frischhalten bestimmt ist, nicht zu fett sein. Am schmackhaftesten werden frISCHE Bratwürste, wenn man auf drei Teile Schweinefleisch einen Teil

frisches Kalbfleisch verwendet, das einmal durch die mittlere Scheibe der Fleischhackmaschine getrieben ist. Das vorbereitete Bratwurstgut salze man, füge die gewohnten Gewürze dazu, fülle es lose in die gut gereinigten und gewässerten Därme, binde diese ab, steife sie 2 Min. in siedendem Wasser, nehme sie heraus und trockne sie gut ab. In reichlichem Fett (nach Geschmack mit Zwiebelringen) brate man die Würste auf beiden Seiten gar, nehme sie aus der Pfanne und lege sie sofort rund in die Gläser. Das Bratenfett lösche man ab, lasse es aufkochen und verteile es auf die Bratwürste.

Preßkopf

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 120 Min., in weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Man nehme auf $\frac{1}{2}$ kg rohes, möglichst vom Fett befreites Fleisch vom Vorder-schinken, 250 g gekochtes Kopffleisch, ein frisches Ei, Muskatblüte und Salz. Beide Sorten Fleisch hacke man, vermische alles gründlich, fülle die Masse in Sturzgläser und erhitze.

Hammelfleisch

Man behandle:

Gekochtes Hammelfleisch, Braunes Hammelwürzfleisch, Hammelgulasch, Gebeizte Hammelkeule, Gedämpfter Hammelbraten wie die entsprechenden Stücke vom Rind;

Hammelzungen, Weißes Hammelwürzfleisch, Gefüllte Hammelbrust, Hammelbraten, Hammelhaxen, Hammelfüße, Hammelrippenschnitten wie die entsprechenden Stücke vom Kalb;

Hammelkopfschnittfleisch wie Rehschnittfleisch, Lammfleisch wie Hammelfleisch. Einige Sonderanweisungen mögen folgen.

Schafffleisch von älteren Tieren hat einen eigentümlichen Geruch, es „böckelt“ und sollte, mit Schweinefleisch gemischt, zu Cervelatwurst verwendet werden.

Vorbemerkung: Das Frischhalten von Hammelfleisch lohnt sich schon für Kleinbetriebe, die nur 1–2 Hammel halten, mehr noch für größere landwirtschaftliche Betriebe, die oft eine größere Anzahl von Hammeln gleichzeitig schlachten. In diesem Falle wird nur durch das Frischhalten eine sachgemäße Verwertung und ein sparsamer Verbrauch des Fleisches gewährleistet. Bisher war es meist üblich, nur die Keulen und Vorderblätter der Hammel zu pökeln und zu räuchern, das übrige Fleisch als Kochfleisch auszuhauen und in Pökel zu legen, die Innenteile aber frisch zu verbrauchen. Teilt man sich aber einen oder mehrere Hammel zum Frischhalten ein, so ist erstens das Fleisch viel nahrhafter und wohlschmeckender, da seine wertvollsten Bestandteile nicht

durch die Lake ausgelaugt werden, zweitens ist eine viel größere Ersparnis und eine viel mannigfaltigere Verwendung möglich.

Hammelfleisch wird nur abgehängt verwendet und muß stets gut geklopft werden. Wenn die zähe Haut auf der Oberseite des Fleisches nicht mit dem Fett vor dem Braten oder Kochen abgezogen wird, wasche man das Fleisch gründlich, und zwar in lauwarmem Wasser mit etwas Sodazusatz, spüle es rasch mit kaltem Wasser ab und trockne es gut ab. Es empfiehlt sich, das Fleisch älterer, streng riechender Tiere gut zu waschen, rasch mit kochendem Wasser zu übergießen (blanchieren) und dann erst in die Kochbrühe zu legen. Die durchgeseihte Kochbrühe von sehr fetten Fleischstücken lasse man etwas stehen, schöpfe das Fett ab und lasse es erstarren. Dann nehme man es von der Fleischbrühe ab, kratze die Unterseite des Hammelfettes ab, tupfe die Feuchtigkeit weg und brate das Fett aus.

Hammelhackfleisch trocken frischzuhalten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man treibe gekochtes, gedämpftes oder gebratenes Hammelfleisch, auch das von gekochten oder gebratenen Knochen abgelöste Fleisch durch die Hackmaschine, fülle es trocken, also ohne jeden Zusatz von Flüssigkeit, in Gläser und erhitze. Man verwende es zu Fleischgerichten, wie Rehfleisch oder auch zum Strecken von Kalbsleberwurst, Rehleberwurst usw.

Lungenwurst mit Hammelfleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Man lege das Bauchlappenfleisch, die Lunge, das Herz und die Zunge mit dem üblichen Wurzelwerk ins kochende Wasser, salze und lasse alles zugedeckt langsam gar kochen. Die Lunge nehme man zuerst heraus, das übrige Fleisch später, da es längere Zeit zum Garwerden braucht. Man lasse alles abkühlen. Hierauf schneide man aus der Lunge die Knorpelstücke, ziehe die Zunge ab und treibe alles nacheinander durch die Hackmaschine, zunächst durch die grobe, dann durch die feine Scheibe. Eine oder zwei große Zwiebeln schneide man fein (die Hammelwurst muß reichlich mit Zwiebeln gewürzt sein, damit der etwas eigenartige Geschmack verdeckt und die Wurst wohlschmeckend

Alle Geräte und Gläser



Weltmarke WECK tragen als Erkennungszeichen den Namenszug WECK oder die allorts bekannte Erdbeermarke mit dem Schriftzug!

wird), dämpfe sie in reichlicher Butter oder gutem Fett und treibe sie mit dem Fleisch durch die Maschine. Man hüte sich, eine Zwiebel roh oder halbgar an die Masse zu geben, da diese dann verderben könnte. Auch dürfen keine weichen oder in den äußeren Schichten bereits fauligen Zwiebeln verwendet werden, da diese äußerst gefährlich sind und die Haltbarkeit der Fleischkonserven gefährden.

Man vermische die durchgetriebene Masse mit der noch etwas warmen Kochbrühe. Die Menge der Flüssigkeit ist nach der Menge des zugegebenen Kochfleisches zu bestimmen. Die Masse muß wie dickes Mus sein. Salz, Pfeffer, Pastetengewürz, nach Geschmack auch andere Wurstgewürze, zumal Majoran, mische man darunter. Die Wurstmasse muß scharf gewürzt schmecken, sonst wird sie fad. Zur festeren Bindung der Masse kann man 1-2 frische Eier nehmen und diese tüchtig darin verrühren. Man fülle die Wurst in Gläser bis etwa 3 cm vom Rande, damit nicht das Fett auskocht, die Wurst trocken und der Ring wellig wird. Will man sie aufschneiden, nehme man nur Sturzgläser. Darauf erhitzte man.

Leberwurst mit Hammelfleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 120 Min., in weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Die Leberwurst bereite man genau so zu wie die Lungenwurst, nur nehme man zur Hammelleber noch Kalbs- oder besser Schweinsleber, da die Hammelleber sehr hart und trocken ist. Manchmal weist diese einen widerlichen Bockgeschmack auf, der die Wurst fast ungenießbar macht. Man brate deshalb ein Leberscheibchen und koste es. Schmeckt es widerlich, verwende man die Hammelleber nicht, sondern nehme nur eine Kalbs-, Rinds- oder Schweinsleber. Die Leber wasche man, trockne sie ab, entferne die Haut, schneide die Leber in der Mitte, und zwar der Breite nach, durch, lege sie in heißes Fett oder Butter, gebe reichlich feingeschnittene Zwiebeln dazu, lasse sie bräunlich rösten, wende die Leber um, lösche mit heißer Hammelbrühe ab und dämpfe die Leber nur so lange, bis sie nicht mehr blutig ist, damit sie nicht hart und trocken wird. Man lasse die Leber etwas abkühlen, treibe sie mit dem beschriebenen abgekochten Fleisch, mit der Bratentunke und den Zwiebeln durch die Hackmaschine und verfare genau nach der Vorschrift für Lungenwurst.

Sagen Sie Ihren Bekannten



daß nur der von „einwecken“ sprechen darf, der ausschließlich die Gläser und Geräte Marke WECK, der Firma WECK Öflingen benutzt!

Gefüllte Hammelrolle (-Roulade)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man schneide das Bauchlappenstück zurecht und bestreiche die innere Seite bis 3 cm von den Außenrändern entfernt (damit die Füllung beim Rollen des Stückes nicht herauskommt) mit der Leberwurstmasse, rolle das Bauchstück vorsichtig zusammen, umbinde es, bestreue es mit Salz und Pfeffer, brate die Rolle in heißem Fett ringsum an, füge zerschnittene Zwiebeln dazu, lasse sie bräunlich rösten, lösche mit der heißen Hammelbrühe ab und dämpfe das Fleisch zugedeckt gar. Man nehme die Rolle aus dem Bräter, löse den Bindfaden ab, gebe sie in ein Glas, gieße die durchgeseigte Tunke darüber und erhitze.

Beim Gebrauch schneide man die Rolle in schöne Scheiben, die man auch einsulzen kann.

Ein Stück gekochten Räucherspecks, mitgemahlen und unter die Masse gegeben, verbessert den Geschmack der Wurst außerordentlich.

Pferdefleisch

Vorbemerkung: Pferdefleisch ist dem Rindfleisch sehr ähnlich; es ist nur etwas dunkler als dieses. Man behandle es genau wie Rindfleisch. Am schmackhaftesten ist eingebeiztes Pferdefleisch, zumal wenn es von älteren Tieren stammt. Die einzelnen Teile des Pferdes werden auch genau so verwertet wie die des Rindes.

Ziegenfleisch

Ziegenfleisch von älteren Tieren

Vorbemerkung: Ziegenfleisch sollte viel mehr zur Ernährung herangezogen und frischgehalten werden, als es geschieht. Damit eine sparsame Verwendung möglich ist, überlege man zuvor, wie man das Fleisch einteilen und verarbeiten will. Bei Lämmern und jährigen, fetten Ziegen ist das leicht. Schwieriger ist es, ausgewachsene alte Ziegen, die eine Menge Fleisch ergeben, sachgemäß zu wohlschmeckenden Fleischdauerspeisen zu verarbeiten. Das Fleisch alter Ziegen kann nur gekocht, gedämpft oder geschmort, nie gebraten werden.

Man behandle:

Gebeizten Ziegenbraten und gedämpften Ziegenbraten wie Rindsauerbraten, Ziegenfleischrollen, Ziegenfleischgulasch, gepökelte Ziegenrolle wie die entsprechenden Gerichte aus Rindfleisch,

Gefüllte Ziegenrolle wie Hammelrolle, Ziegenschnittfleisch (trocken) wie Reh-schnittfleisch,

Gefüllte Ziegenbrust und Ziegenbraten wie die Gerichte von Kalbfleisch,

Sülze mit Ziegenfleisch wie Sülze mit Wildbretfleisch,

Ziegenleberwurst wie Hammelleberwurst.

Einige Sonderanweisungen folgen.

Ziegenlamm in weißer Buttertunke (Frikassee, Ziegenwürzfleisch)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

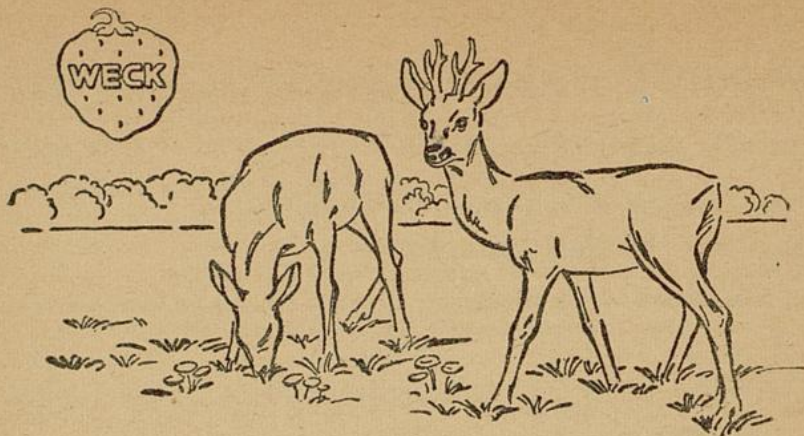
Man zerteile entweder das ganze Lämmchen oder verwende Rücken und Hinterkeulchen als Braten und nehme nur die anderen Stücke. Will man das Lämmchen als gefüllten Braten bereiten, dann entfernt man selbstverständlich die Brust nicht. Von jährigen Ziegen nimmt man Kopf, Hals, Brust, Schulterstücke, Herz und Lunge.

Man gebe das gut gesäuberte, von den Augen befreite Köpfchen (ohne Hirn), den Hals, die Schultern, die Brust, die Vorder- und Hinterfüßchen, die Lunge, das Herz und die aufgeschnittenen, ausgewaschenen Nierchen mit dem üblichen Suppengewürz in kochendes Salzwasser und lasse alles langsam gar kochen. Dann nehme man die Fleischstücke aus der Kochbrühe und lasse sie etwas abkühlen. Das Fleisch und die Zunge löse man aus. Man verteile das Fleisch in Gläser, übergieße es mit der durchgeseihten Kochbrühe und erhitze.

Ziegenlamm wie Hasenbraten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Vom Ziegenlamm löse man Kopf, Schulter, Brust und Vorderläufchen, so daß es die Gestalt eines Hasen hat. Die abgelösten Fleischstücke verwende man für Würzfleisch. Rücken und Hinterkeulchen häute man, drehe dann das Lämmchen um und knicke von der inneren Seite das Bein in der Mitte der Keulchen ein, damit das Fleisch eine gefälligere Form erhalte und die Beine nicht zu steif abstehen. Darauf reibe man das Fleisch mit Salz und Pfeffer ein und brate es in reichlichem heißem Fett mit Zwiebel unter fleißigem Begießen gar. Das etwa vorhandene Fett des Lämmchens löse man ab, wässere es, lege es in den Bräter und lasse es mit ausbraten. Man lasse das Fleisch etwas abkühlen, zerlege es, fülle es in die Gläser, übergieße es mit der abgelöschten Bratentunke und erhitze.



B. Die Verwendung von Wildfleisch

Reh

Vorab seien für Frischhalterinnen, die sich bisher mit dem Frischhalten von Fleisch und besonders von Wildbret noch nicht befaßt haben, einige allgemeine Winke gegeben.

Frisch geschossen ist besonders älteres Wild oft zäh. Es muß einige Tage, im Winter länger als im Sommer, abhängen, und zwar im Sommer in einem kühlen Raum (Keller). Man versäume nie, tagsüber bei heißem Wetter Fenster und Laden zu schließen, über Nacht aber, wie überhaupt bei kühler Witterung, tüchtig zu lüften. Man schaue täglich mehrmals nach, ob nicht Schweiß- oder Aasfliegen ihre Eier am Fleisch abgelegt haben. Gegebenenfalls entferne man die kleinen gelben Eierhäufchen mit einem Hölzchen und tupfe die Stellen mit Essig ab.

Sobald das Fell abgezogen ist, nehme man mit einem trockenen Tuche das Blut an den Schußstellen und in den Schußkanälen weg und achte darauf, ob sie nicht grünlich werden, was das Verderben an den Stellen anzeigt. Man muß sie dann sofort ausschneiden. Hierauf wische man auch das Innere des Wildes mit Tüchern möglichst trocken aus. Das Hirn nehme man, wenn es noch nicht beim Aufbrechen entfernt worden ist, sofort vollständig heraus und tupfe mit einem in scharfen Essig getauchten Tuch den Sitz des Hirns aus. Den noch im After liegenden Kot entfernt man. Bei großer Hitze oder bei Witterungsum-

Bestehen Sie darauf,



daß Ihnen Ihr Händler nur Gummiringe, Gläser und Geräte Weltmarke WECK verkauft! Verlangen Sie auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerichutzzeichen!

schlagen verarbeite man schon am nächstfolgenden Tage Kopf, Halsstück, Brust und Bauchlappen, weil diese Teile sich sehr schnell zersetzen und dann nicht mehr frischgehalten werden können.

Man wasche jedes Wildfleisch sehr rasch gründlich ab und trockne es ab. Es muß sofort enthäutet und gebraten oder gekocht werden.

Wenn Wildfleisch auch durch das Abhängen eine infolge der natürlichen Spaltung des toten Eiweißes herbeigeführte Tafelreife haben soll, so lasse man das zum Frischhalten bestimmte Fleisch doch nicht zu einem zu starken Wildgeruch oder -geschmack kommen.

Man behandle:

Rehgulasch, Rehwürzfleisch (die Vorderkeulen, Hals, Brust in größeren Stücken 1-3 Tage gebeizt), **Rehpfeffer** wie Rindsgulasch,

Rehkeule (in Nüsse zerteilt und mit Speckstreifen durchzogen) wie Rindsbraten, **Rehrollen** wie Rindsrollen,

Wildhackfleisch wie Hammelhackfleisch,

Sülze mit Rehwildbret wie Sülze aus Schweinefleisch (Verwendung von Kopf, Hals, Bug, Bauchlappen und Brust des Rehes).

Einige Sonderanweisungen folgen:

Rehschnittfleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Das Kopffleisch und die Zunge schneide man, wenn sie erkaltet sind, in schöne schmale Scheiben, lege diese in Gläser, übergieße sie mit der durchgeseihten Wildbrühe und erhitze.

Rehfleisch-Pastete

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Aus den Knochen koche man eine Brühe. Die gehäuteten Fleischstücke dämpfe man gar, aber nicht zu weich, treibe sie mit dem von den Knochen gelösten Fleisch und etwa 1 kg gekochtem, erkaltetem Räucherspeck oder kernig gekochtem Schweinebauchfleisch durch die Maschine und behandle die Masse wie Kalbfleischpastete.

WECK garantiert für jedes Glas



und für das gute Gelingen Ihrer Konserven, wenn Sie nur Gläser und Ringe Marke WECK verwenden und nach den Einkochbüchern der Firma WECK arbeiten. J. WECK & Co., Oflingen (Baden).

Rehrücken (Zierner)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man häute den Rehrücken vorsichtig und vollständig. Die kleinen Lenden (Filets) auf der Rückseite löse man aus und brate sie als Schnitzel (Steaks) zu sofortigem Genuß. Nach Belieben spicke man den Rücken mit gleichmäßig geschnittenen Speckstreifen, bestreue ihn dann mit Salz und Pfeffer und brate ihn in reichlich heißem Fett mit Wurzelwerk und zerschnittenen Zwiebeln, fleißig begießend, recht saftig. Das Fleisch muß gar gebraten, doch nicht zu weich sein. Man lösche den Bratensatz mit heißer frischer Wild-, Fleisch- oder Knochenbrühe ab. Den Rücken lasse man etwas abkühlen, erst dann löse man das Fleisch vom Knochengerüst, schneide es in Glashöhe ab und stelle es in die Gläser. Die durchgeseigte Tunke verteile man über das Fleisch und erhitze.

Hirsch

Vorbemerkung: Hirschwildfleisch wird ebenso behandelt und verwertet wie das Rehwildfleisch; nur der Zierner (Rücken) wird stets vom Knochengerüst abgelöst und dann erst gebraten oder gedämpft. Die Brat- oder Dämpfzeit ist bei älteren Tieren länger als bei jüngeren. Das Fleisch von älteren oder sehr großen Tieren lege man in eine Beize. Junges Hirschfleisch soll man nicht einbeizen, weil dadurch der Fleischsaft und das feine Aroma verlorengehen. Die allgemeinen Anleitungen sind zu beachten.

Hase

Man behandle: **Hasenwürzfleisch, Hasenpfeffer** wie Rindsgulasch.

Hasenbraten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Zierner und Keulchen spicke man in bekannter Weise mit Speckstreifen und brate das Fleisch, indem man fleißig mit dem Bratenfett begießt, gar, aber nicht trocken. Den zuerst gar werdenden Zierner nehme man früher heraus. Die Stücke fülle man in Gläser, übergieße sie mit der Bratbrühe und erhitze sie.

Gedämpfter gebeizter Hase

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Zierner und Keulchen häute man und lege sie 1–3 Tage in eine Essigbeize. Dann nehme man sie heraus, trockne sie ab, durchziehe sie mit Speckstreifen und behandle sie wie Hasenbraten.

Hasen-Streichfleisch (Hasenpain)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 120 Min., in weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Man löse und schabe das gebratene Fleisch von den Knochen, lasse es erkalten und treibe es mit etwa 1 kg inzwischen gebratenem und erkaltetem frischem Schweinefleisch und etwa $\frac{1}{2}$ kg gekochtem Speck (auf etwa $2\frac{1}{2}$ kg Wildfleisch gerechnet) durch die Hackmaschine, und zwar einmal durch die mittlere und dreimal durch die feinste Scheibe. Eine in Butter gar gedämpfte, fein zerschnittene Zwiebel lasse man mit dem Fleisch durchlaufen. Hierauf binde man die Masse, die sehr fein sein muß, mit der Tunke des gebratenen Hasenfleisches und füge von der gekochten Wildbrühe so viel wie nötig dazu. Man würze die Masse mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß und Ingwer, rühre alles tüchtig durcheinander, fülle die Masse in kleinere Gläser und erhitze.

Hasenpastete I

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 120 Min., in weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Man nehme einen oder mehrere Hasen, zerlege und häute sie.

Das Fleisch des Ziemers an den beiden Seiten und die zwei kleinen Lendchen unter dem Knochengerüst löse man ab. Das abgelöste Fleisch lege man einige Stunden in eine Rotweinbeize.

Man befreie das Fleisch der Vorder- und Hinterkeulchen von den Knochen und treibe es roh mit 1 kg rohem, frischem, fettem Schweinefleisch, einer fein zerschnittenen, in Butter gar gedämpften großen Zwiebel dreimal durch die Hackmaschine (und zwar einmal durch die mittlere, dann durch die feinste Scheibe), salze es und stelle es kühl. Inzwischen nehme man das Rückenfleisch aus der Beize, trockne es ab, durchziehe es mit Speckstreifen, bestreue es mit Salz, brate es in heißem Fett an und gebe zerschnittene Zwiebeln dazu. Man lasse das Fleisch unter fleißigem Begießen gar braten, nehme es heraus, lösche den Bratensatz mit der Knochenbrühe ab und lasse diesen gut aufkochen.

Reichliche Butter rühre man schaumig, gebe das roh durchgetriebene Fleisch nacheinander mit 2-3 frischen Eiern, 3-4 Eßlöffeln Kochmadeira, Salz, feinem weißen Pfeffer, Pastetengewürz, Thymian und mit der Bratfleischtunke hinein und verrühre die Masse gründlich, bis sie gebunden ist. Man schneide das gebratene Fleisch der Glashöhe entsprechend in Stücke, bestreiche den Boden und die Glaswände mit der gewürzten Fleischmasse, stelle die Fleischstücke in die Mitte des Glases, fülle den Zwischenraum mit der Fleischmasse aus und streiche die Masse oben fingerdick über das Fleisch. Man kann auch noch Scheiben von Rauch- oder Schinkenspeck darüberlegen und die Gläser damit ausfüttern. Man verfähre dann aber beim Erhitzen nach den Angaben für Gänseleberpastete.

Hasenpastete II

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 120 Min., in weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Das Fleisch von einem gebratenen Hasen, für eine mittlere Form etwa 2 Läufe, wird durch die Maschine getrieben, dann mit 250 g Schweinefleisch, 250 g Kalbfleisch, etwas geriebenem Zwieback, 2 Eiern, Salz und Pfeffer, etwas geriebener Zitronenschale und etwas Zwiebeln gut vermengt. Hat man Tunke von dem gebratenen Hasen, so nehme man noch solche dazu, andernfalls Fleischbrühe, desgleichen einen Teelöffel Fleischextrakt, in Wasser aufgelöst. Die Masse darf nicht zu trocken sein. Soll die Pastete sehr fein schmecken, so verwende man noch Trüffeln dazu. Dann wird das Glas mit Scheiben von geräuchertem Speck ausgelegt und die Masse bis 3 cm unter dem Rand hineingetan. Zum Schluß werden Speckstreifen hübsch gitterartig daraufgelegt. Man behandle sie weiter wie Gänseleberpastete.

Kaninchen

Wildkaninchen und zahmes Kaninchen

Diese werden ähnlich wie Hase behandelt, verwertet und frischgehalten.

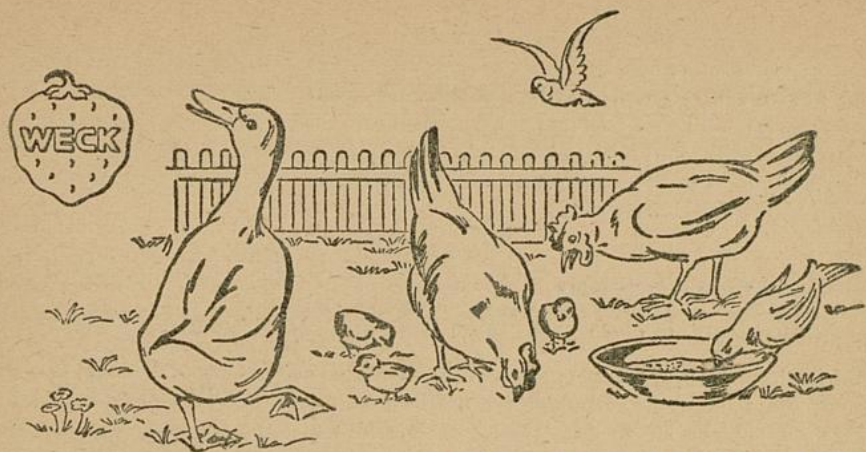
WECK war der
Pionier
fürs richtige
Einkochen.

*Aus Dankbarkeit erhöhet
die deutsche Hausfrau
seinen Namen zum Begriff.*

Sie weiss genau
EINWECKEN
kann man nur mit
Gläsern und Geräten Marke



mit der Erdbeere
und dem Garantieschein in jedem Glas



DRITTER ABSCHNITT

A. Die Verwertung von zahmem Geflügel

Huhn

Beim Frischhalten von zahmem Geflügel ist zu beachten, daß man nur dann gute Ergebnisse erzielen kann, wenn man die Tiere alsbald nach dem Schlachten verarbeitet. Das ist besonders in der warmen Jahreszeit notwendig. Kranke Tiere oder Tiere mit einer kranken, verletzten Körperstelle soll man nicht frischhalten.

Wenn die Tiere mit verdorbenem Kadaver- oder Fischmehl oder sonstigem verdorbenem Weichfutter gefüttert werden, leidet der Geschmack des Fleisches, und die Haltbarkeit der Fleischdauerspeise ist in Frage gestellt. Gefriergeflügel ist zum Frischhalten unbrauchbar. Junge Hähne und Hühner brate man, ältere Tiere dämpfe man, sehr alte koche man. Am besten ist es, Geflügel ganz auszubeinen. Will man das aber nicht, so muß man wenigstens die Rückenknocben und das Rückgrat anschneiden und dafür sorgen, daß diese gut durch und durch gebraten werden.

Das gebratene Geflügel erwärmt man vor dem Anrichten am besten auf folgende Art: Man öffne das Glas, stelle es einige Minuten an die frische Luft, nehme das Geflügelstück heraus und befreie es von der unten sitzenden Fettschicht. Fett und Bratensatz aus dem Glase erhitze man im Bräter, füge noch etwas Fleischbrühe, nach Belieben saure Sahne oder eine geringe Menge in Wasser gelösten Kartoffelmehls bei und lasse die Tunke aufkochen. Man lege das Geflügel hinein, decke es zu und lasse es in der kochend heißen Tunke auf der Herdplatte rasch heiß werden. In einer Pfanne lasse man ein kleines Stück Butter oder sonstiges Fett heiß werden, nehme das Geflügelstück aus dem

Bräter, gebe es in die heiße Butter, wende es rasch darin um und richte es auf heißer Platte an. Auf diese Art wird die Haut des Geflügels wieder groß (knusperig), und das Geflügel schmeckt dann nicht aufgewärmt und ist von frisch zubereitetem nicht zu unterscheiden. Brät man aber das frischgehaltene Geflügel zuerst in heißem Fett an und läßt es dann in der Tunke heiß werden, dann bleibt die Haut weich.

Gebratene Hähnchen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man nehme die sorgsam gerupften Hähnchen aus, wasche sie außen und innen rasch aus, trockne sie gründlich ab, bestreue sie mit Salz, brate sie in reichlich Fett an, schiebe sie in dem Bräter in den heißen Bratofen und begieße sie fleißig mit dem Bratenfett, bis sie gar, aber nicht zu weich sind. Nach Belieben lege man eine in große Stücke zerschnittene Zwiebel bei.

Aus den gut gewaschenen Köpfen (Augen und Schnäbel entferne man), Hälsen, abgezogenen Magen, Herz und den gebrühten, abgezogenen Beinen (die Krallen hacke man ab) koche man vor dem Braten der Hähnchen eine kräftige Brühe mit Wurzelwerk, die man zum Ablöschen des Bratensatzes verwendet. Man lege die Hähnchen in Gläser, verteile die Bratentunke über sie und erhitze.

Gekochte Suppenhühner

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man richte die Hühner wie üblich zum Kochen vor, lege sie in kochendes gesalzenes Wasser und füge das für Fleischbrühe übliche Wurzelwerk und etwas Zitronenschale hinzu. Die Kochzeit für ausgewachsene Suppenhühner ist verschieden. Es kommt ganz auf das Alter und die Rasse der Tiere an. Kocht man mehrere Tiere zugleich, so probe man mehrmals, indem man mit einer feinen Stricknadel in die Schenkel sticht, und nehme die Stücke, die gar sind, heraus; die anderen lasse man weiterkochen, bis auch sie weich genug sind. Doch darf das Fleisch nicht von den Knochen fallen. Hierauf nehme man die Hühner aus der Kochbrühe und lasse sie etwas abkühlen. Man teile die Hühner in 4 bis 6 Teile und löse das Brustfleisch vom Knochen. Schenkel und Flügelstücke schneide man schön heraus und lege sie mit den angeschnittenen Knöchelchen in die Gläser. Die heiße Kochbrühe seihe man durch ein feines Sieb, gieße sie über die Geflügelstücke (bis etwa 3 cm vom Außenrand) und erhitze. Übrigbleibende Kochbrühe fülle man in die Gläser und erhitze sie.

Benutzen Sie immer WECK-Erzeugnisse mit der Erdbeermark

Hühnerwürzfleisch (-Ragout)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man lasse das (nach Anweisung für gekochte Suppenhühner) gekochte Geflügel etwas abkühlen, löse das Fleisch von den Knochen, schneide es, wenn es erkaltet ist, in kleine Würfel, fülle diese in Gläser und erhitze.

Taube

Man behandle

Gebratene junge Taube, Gebratene gefüllte Taube wie Gebratene Hähnchen,

Gekochte Tauben wie gekochte Hühner.

Eine Sonderanweisung folgt.

Gedämpfte ältere Tauben

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man schneide die vorbereiteten Tauben in Hälften, klopfe sie leicht, bestreue sie mit Salz und Pfeffer und brate sie auf den Außenseiten in heißer Butter an. Man dämpfe sodann einige geschnittene Schalotten und gehackte Petersilie mit. Hierauf lösche man mit der aus den Abfällen der Taube hergestellten Taubenbrühe ab, gebe Weißwein dazu und lasse die Tauben zugedeckt gar dämpfen. Man gebe die Taubenhälften in Gläser, verteile die Dämpfbrühe darüber und erhitze. – Beim Gebrauch nehme man die Tauben aus dem Glase und befreie sie von Fett und Tunke. Die Tunke erhitze man in einem Topf, gebe nach Belieben saure Sahne dazu, lasse diese gut durchkochen, lege die Tauben hinein, decke sie zu und lasse sie heiß werden, ohne sie zu kochen. Man kann auch frischgehaltene geschnittene Steinpilze oder Egerlinge (Champignons) erhitzen und in die Tunke geben.

Gans

Gänseklein und Gänseweißsauer (Gänsefleisch in Sülze)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die in üblicher Weise gar, aber nicht zu weich gekochten, für diese Gerichte bestimmten Fleischstücke fülle man in die Gläser, übergieße sie mit der durchgesehenen Kochbrühe ohne Mehlzusatz und erhitze sie.

Beim Gebrauch bereite man mit der Brühe im Glas die Tunke oder Sülze und lasse die Gänsekleinstücke in der Tunke heiß werden, während man die Gänseweißsauerstücke einsulzt.

Achtung! Kalte Gläser niemals in sehr heißes Wasser stellen!

Gebratene Fettgans

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die gut durchgebratene Gans zerteile man, lege die Fleischstücke in Gläser, übergieße sie mit der Bratbrühe ohne Mehlzusatz und erhitze sie.

Gedämpfte Gänseleber (Fettleber)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Eine weiße, fette Gänseleber, mit Trüffelstückchen gespickt, dünste man zugedeckt langsam gar, gebe sie in ein Glas, übergieße sie mit der noch etwas eingekochten Dämpfbrühe ohne Mehlzusatz und erhitze sie.

Einfache Gänseleberpastete

Erhitzungszeit: in engen Gläsern 75 Min. bei 98 Grad C.

Man dreht Magen, Herz, Leber und kleine Zwiebeln dreimal durch die Fleischhackmaschine, gebe Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, 1 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Gänseeschmalz und etwas Majoran dazu, rühre alles sehr gut durcheinander und erhitze.

Gänseleberpastete

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Eine große, weiße Gänseleber befreie man von Galle und Sehnen und lege sie einige Stunden in kalte, frische, süße Milch, nehme sie dann heraus und trockne sie ab. Die Spitzen schneide man ab und teile die Leber in Hälften. In jede Hälfte mache man 4 Fingereindrücke, in die man in Haselnußgröße geschnittene gedämpfte Trüffeln einsetzt. Darauf bestreue man die Leber mit Pastetengewürz, beize sie mit einem Weinglas voll Madeira ein und stelle sie kalt. $\frac{1}{2}$ kg mageres festes Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ kg frischen Speck und die Leberabfälle zerschneide man und treibe zuerst das Fleisch, dann den Speck und zuletzt die Leberabfälle durch die Hackmaschine. Dann dämpfe man eine feingeschnittene Schalotte in Butter weich, treibe diese mit dem Füllsel (Farce) aus dem durchgetriebenen Fleisch durch ein feines Sieb, salze die Masse, gebe den Madeira, in dem die Leber eingebeizt war, dazu, würze mit Pastetengewürz und etwas Zitronensaft und verarbeite die Masse gründlich. Das Füllsel muß streichbar sein. Die Leber schneide man zuvor so zurecht, daß man sie in ein breites Glas legen kann, und zwar so, daß zwischen Glaswand und Leber für die Speckscheiben und das Füllsel Platz ist. Den Boden und die Seitenwand des Glases belege man mit dünnen Speckscheiben und gebe das Füllsel so hinein, daß es den belegten Boden und die Glaswand genügend bedeckt.

Dann bestreue man die abgetrocknete Leber kurz vor dem Einlegen ins Glas mit feinem, trockenem Salz, lege die eine Hälfte der Leber auf das Füllsel, streiche Füllsel darüber und lege die andere Leberhälfte darauf. Von sehr großen Lebern fülle man in je 1 Glas nur eine halbe Leber. Den Rest des Füllsels streiche man oben über die Leber und lege eine Speckscheibe obenauf.

Darauf stelle man das Glas ohne Ring, nur mit dem Deckel zugedeckt, in eine flache Pfanne (kein Email) und schiebe diese in den heißen Bratofen, wenn dieser mäßig erwärmt ist, aber noch keine Backhitze hat. Dann schüre man das Feuer so, als ob man im Bratofen backen wollte. Das Fett läuft während der Erhitzung etwas aus dem Glase aus und fließt in die Pfanne. Die Pastete so einzufüllen, daß das Fett während der Erhitzung nicht ausfließt, ist unmöglich, denn man muß den Glasraum ausnützen und sowohl die Leber als auch genügend Füllsel im Glase unterbringen. Füllt man nur so wenig Masse ein, daß das Fett nicht ausfließt, dann werden die Gläser nicht ausgenutzt, denn die Masse steigt beim Erhitzen stark und fällt beim Erkalten zurück.

Das überschüssige Fett muß aus dem Glase ausgeschöpft werden. Die Pastete ist gar, wenn das Fett auf der Oberfläche völlig klar aussieht. Genau läßt sich die Zeit nicht angeben, da es ganz auf die Dicke der Leber ankommt. Man muß mehrmals nachsehen. Ist das Fett klar, ziehe man die Pfanne aus dem Bratofen (Vorsicht, Handschutz nicht vergessen!), stelle sie auf einer Drahtunterlage auf den Tisch, nehme die Gläser heraus und säubere den Glasrand mit heißem Wasser, damit keine krustigen Teilchen haften bleiben, die den Verschuß verhindern würden. Die Pastete lasse man etwas abkühlen und drücke sie währenddessen mehrmals mit einer Gabel nach unten, damit das Fett darüber zu stehen kommt. Dieses soll bis etwa 2 cm unter dem Glasrand stehen. Man lege sich vorher Ringe und andere Deckel zurecht, um diese sofort auf die Gläser auflegen zu können, damit kein unnötiger Zeitverlust entsteht. Die gebrauchten Deckel sind oft sehr stark verkrustet und werden am besten vor der Reinigung in lauem iMi-Wasser eingeweicht. Eine derartige Behandlung vertragen erfahrungsgemäß die Gläser der Firma WECK, Öflingen, während geringwertige Gläser bei solchem Verfahren zerspringen würden.

Ente

Zahme Enten verwerte man wie Gänse. Es ist jedoch zu beachten, daß nicht alle Enten sich für alle Gerichte eignen.

Junge Frühbruten, die bereits im Alter von 8 Wochen schlachtreif sind, eignen sich nicht zum Einkochen. Das Fleisch ist zu zart und würde zu weich werden. 3-6 Monate alte und ältere Enten eignen sich am besten als Braten. Sie werden behandelt wie gebratene Gans.

Ausgediente Zuchtenten und -erpel verwende man als gedämpfte Braten oder wie Gänseklein und Gänseweißsauer.

Puter

Gebratener Puter, Truthahn, Welschhahn (-henne), Indian

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Vorbemerkung. Zum Braten eignen sich nur junge und gut gemästete Tiere. Ältere Tiere müssen gedämpft oder gekocht werden. Man soll die Tiere nicht mit Möhren mästen, da das Fleisch einen widerlich starken Geschmack nach Möhren annimmt, der durch die Erhitzung im Glase noch verstärkt wird. Das Fleisch der Puter, die mit Walnüssen gemästet sind, hat oft einen öligen Geschmack. Nur Unkundige schieben die Schuld an dem widerlichen Geschmack den Gummiringen oder überhaupt dem Frischhaltungsverfahren zu. Man lasse das Fleisch auch nicht zu lange abhangen.

Man behandle den Puter wie gebratenen Hahn. Er eignet sich auch vortrefflich als kalter Aufschnitt.

Die Abfälle treibe man durch die Hackmaschine und bereite daraus einen wohl-schmeckenden Brotaufstrich oder ein Füllsel (Farce) für Pastetchen, Muscheln usw.

Das Puterklein behandle man genau wie Gänseklein und koche daraus eine kräftige Brühe, von der man einen Teil zum Ablöschen des Bratensatzes verwendet.

Der Name **WECK**

ist Ursprung
des Begriffs

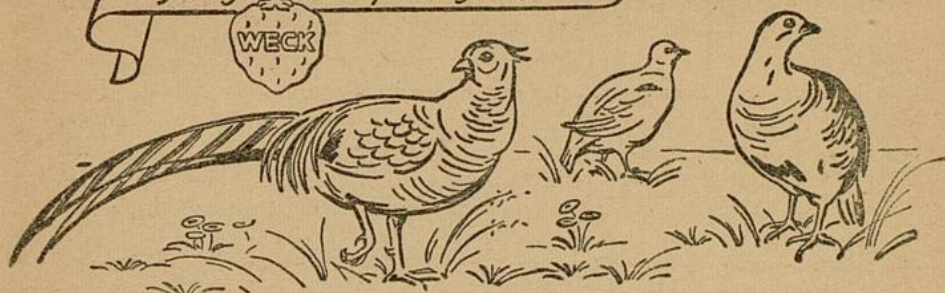
EINWECKEN

der angewendet wird für das
Einkochen, Frischhalten,
Konservieren

mit den Gläsern u. Geräten
Marke



Nur frisch geschossene
junge Tiere sind geeignet!



B. Die Verwertung von Wildgeflügel

Rebhuhn

(Auch für Birk-, Hasel- und Feldhuhn wie auch Schnepfe
und Krammetsvogel geltend)

Vorbemerkung. Sehr häufig wird geklagt, daß frischgehaltene Rebhühner beim Öffnen der Gläser einen widerlichen Geruch und beim Wiedererwärmen einen unangenehmen Geschmack aufweisen, der schon vielen Hausfrauen das Frischhalten der Rebhühner verleidet habe. Übler Geruch und Geschmack treten dann auf, wenn die Rebhühner nicht sofort auf der Jagd oder unmittelbar nachher ausgezogen werden (Entfernung der Därme durch den After). Der Darminhalt ist sehr übelriechend, und der Geruch teilt sich nach dem Schuß sehr rasch dem Fleisch mit. Deshalb ist das sofortige Ausziehen der Därme noch auf der Jagd von größter Wichtigkeit, zumal dann, wenn das Jagdgebiet ziemlich weit von dem Orte entfernt ist, wo die Rebhühner verwendet werden. Durch den Darm geschossene Rebhühner eignen sich zum Frischhalten nicht, da das Fleisch dann stets einen üblen Geruch aufweist, der auch dann bemerkbar ist, wenn es frisch genossen wird. Nach dem Erhitzen in Gläsern tritt der üble Geruch noch stärker hervor. Man glaubt dann leicht, daß die Rebhühner im Glase verdorben seien. Vorzugsweise eignen sich zum Frischhalten Rebhühner, die geflügelt, d. h. durch Schuß in die Flügel zur Strecke gebracht und sofort ausgezogen worden sind.

Rebhühner, welche auf Eis gelagert oder, wie es in kühlerer Jahreszeit meist üblich ist, vor oder in dem Schaufenster gehangen haben, sind zum Frischhalten durchaus unbrauchbar. Ist der Hinterleib oder die Schußstelle grünlich angelaufen, dann beginnt die Zersetzung des Fleisches, die weder durch Braten

noch durch Kochen oder Dämpfen aufzuhalten ist. Die Vögel sind für den sofortigen Genuß wohl noch zu verwenden, aber durchaus nicht zum Frischhalten. Zum Braten nimmt man frischgeschossene und nicht zerschossene Tiere, die man an den zarten gelben Füßchen als jung erkennt. Ältere Tiere haben graue, ganz alte blauschwarze Füße. Derartige Tiere dämpft man am besten unter fleißigem Begießen, oder man kocht sie nur.

Den Trangeschmack bei Wassergeflügel entfernt man dadurch, daß man das Geflügel zunächst, mit frischem Sellerielaub gefüllt, in kochendes Wasser legt und, sobald das Wasser wieder kocht, herausnimmt und sofort in ein großes Gefäß mit sehr kaltem Wasser legt. Es steigen dann tranig schmeckende Fettbläschen auf. Das Geflügel wird dann abgetrocknet, gespickt und gebraten.

Gebratenes Rebhuhn

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Nicht gewaschene, innen mit einem trockenen Tuch ausgeriebene, mit Speckscheiben umwickelte junge Rebhühner brate man in reichlichem heißem Fett, fleißig begießend, saftig durch, lege sie in Gläser, übergieße sie mit der aufgelösten, durchgeseihten Bratbrühe und erhitze sie.

Gedämpftes Rebhuhn

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Ältere Rebhühner brate man wie junge zunächst an, dämpfe sie dann in Geflügelbrühe mit Zwiebeln durch, lege sie in Gläser, übergieße sie mit der durchgeseihten Dämpfbrühe und erhitze sie.

Gekochte alte Rebhühner

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Alte Rebhühner koche man in einer Brühe aus den gerösteten Abfällen, Wurzelwerk, Zwiebeln und Wasser gar, zerteile dann die abgekühlten Rebhühner, gebe die Stücke in Gläser, übergieße sie mit der Kochbrühe, die man noch beliebig stark gewürzt hat, und erhitze.

Achten Sie bitte



bei Fleisch und vor allem bei Wurst darauf, daß nicht zu hoch eingefüllt wird. Austretendes Fett greift den Ring an und kann den Verschluß verhindern.

Fasan

Gebratener junger Fasan

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man verwende nur junge Fasane, die mindestens 4–5 Tage in den Federn abgehängt haben. Die Därme ziehe man aber mit einem gebogenen Draht-
haken durch den After behutsam heraus. Herz, Magen und Leber nehme man erst nach dem Rupfen heraus. Gegen Schmeißfliegen schütze man den Kopf durch eine Haube aus Siebstoff (Gaze) und die Schußstelle und den After durch etwas Papier. Man lege den Fasan nicht auf Eis, denn gefrorenes Wild-
geflügel ist zum Frischhalten unbrauchbar.

Man rupfe den Fasan behutsam, nehme ihn aus und senge ihn, aber sehr hoch über der Flamme, denn die Haut ist äußerst zart und löst sich durch zu starke Hitze ab. Hierauf schneide man den After aus. Das Innere wird, wenn es gut riecht, nur ausgewischt. Riecht es stark, wasche man es rasch aus und trockne es gut nach. Den Hals entferne man stets ganz vom Rumpf und nähe die Schnittstelle zu. Die Abfälle eines abgehängenen Fasans verwende man nur zum Frischverbrauch und nicht zum Frischhalten, da sie die Haltbarkeit der Speise gefährden. Man bestreue den vorbereiteten Fasan innen mit feinem Salz und Pfeffer, lege links und rechts zwei mit Butter bestrichene Weinblätter an und reibe ihn auch außen mit Salz und Pfeffer ein. Dann umbinde man ihn mit Speckscheiben und lege auf diese zwei Weinblätter. Hat man keinen Speck zur Verfügung, muß man die auf dem Fleisch liegenden Seiten der Blätter dick mit Butter bestreichen, ehe man sie bindet. Man kann den Fasan auch ohne Weinblätter, nur mit Speck umwickelt, saftig braten. In Butter oder frischem gutem Schmalz brate man den Fasan an, schiebe den Bräter in den heißen Bratofen und brate den Fasan unter fleißigem Begießen gar, so daß er schön saftig bleibt. Gegen das Ende der Bratzeit nehme man die äußeren Weinblätter ab, Sorge für stärkere Hitze und begieße recht oft. Man nehme den Fasan aus dem Bräter, hole die Weinblätter aus dem Innern heraus, lege ihn ins Glas, übergieße ihn mit der durchgeseihten aufgelösten Bratbrühe und erhitze ihn. Wenn der Fasan nicht ganz ins Glas paßt, lasse man ihn etwas abkühlen und schneide die beiden Keulen aus. Man schiebe die Keulchen dann erst ins Glas, wenn der Rumpf eingelegt ist oder verbrauche sie sofort.

Bitte schreiben Sie uns,



wenn Sie über irgend etwas im Unklaren sind. Jede Hausfrau soll nur Freude und Nutzen mit Gläsern Weltmarke WECK haben, deshalb haben wir eigens die Beratungsstelle WECK Öflingen eingerichtet.

Wildente und Wildgans

Gebratene Wildente

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man bereite die Wildente genau so vor wie die zahme Gans. Nur reibe man sie innen und außen mit Salz, gestoßenem Pfeffer und etwas Nelkengewürz ein, lege in den Leib eine Zitronenschale und einige Wacholderbeeren und umwickle ihn mit Speckscheiben. Man brate die Ente unter fleißigem Begießen gar. Gegen das Ende der Bratzeit nehme man die Speckscheiben ab, damit die Ente eine schöne Farbe bekommt, und lege sie neben das Fleisch in den Bräter.

Im übrigen kann Wildente wie zahme Ente verwertet werden.

Gebratene Wildgans

Nur junge Wildgänse sind schmackhaft und zum Frischhalten geeignet. Man behandle sie wie gebratene Wildente. Die Bratzeit ist länger auszudehnen.

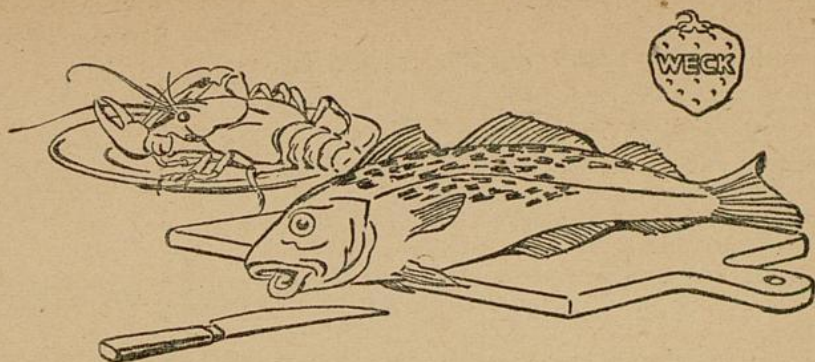
WECK war der
Pionier
fürs richtige
Einkochen.

*Aus Dankbarkeit erhob
die deutsche Hausfrau
seinen Namen zum Begriff.*

Sie weiss genau
EINWECKEN
kann man nur mit
Gläsern und Geräten Marke



mit der Erdbeere
und dem Garantleschein in jedem Glas



VIERTER ABSCHNITT

Die Verwertung von Fischen, Krusten- und Schalthieren

Fische, Krusten- und Schalthiere können nur lebendfrisch zu Dauerware verarbeitet werden. Deshalb wird man sie im allgemeinen nur in den Gegenden frischhalten, wo sie gefangen werden und wohin sie schnell versandt werden können. Fische, die zumal im Sommer einen längeren Versandweg hinter sich haben, soll man nicht frischzuhalten versuchen.

Es eignen sich auch nicht alle Fische gleich gut zum Frischhalten. Solche mit zartem Fleisch, die bei der Zubereitung nur wenige Minuten gesotten werden, zerfallen allzu leicht, wenn man sie die erforderliche Zeit im Glase erhitzt. Es kommen also im wesentlichen nur festfleischige Fische in Frage.

Die nachfolgenden Anweisungen gelten als Richtlinien, nach denen die verschiedenen Arten von Fischen verwertet werden können.

Gekochter Fisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 30 Min., in weiten 45 Min. bei 98 Grad C.
(In erster Linie für Kabeljau, Schellfisch, Zander, Hecht.)

Nach gründlicher Reinigung teile man den Fisch in Stücke, die der Größe der Sturzgläser angepaßt sind, setze die Stücke aufs Feuer, salze und füge nach Geschmack einen Guß Essig, Pfefferkörner, Gewürznelken, Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben hinzu. Wenn der Fisch bis zum Kochen gekommen ist, hebe man ihn aus der Brühe, lege ihn vorsichtig in die Gläser, übergieße ihn mit dem durchgeseihten Fischsud und erhitze ihn.

Gedämpfter Fisch (Kabeljau und Schellfish)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 30 Min., in weiten 45 Min. bei 98 Grad C.

Man putze und häute den Fisch, teile ihn in Stücke, reibe diese mit Salz ein, lege sie in heiße Butter in einen Bräter, gebe noch etwas Zitronensaft, Pfeffer und Zwiebelscheiben hinzu und dämpfe die Stücke durch. Darauf lege man sie mit der Tunke, aber ohne Zwiebelscheiben, in die Gläser und erhitze.

Gebackener Fisch (Kabeljau, Schellfish, Seezunge, Limande [Kliesche, eine Schollenart], Scholle und Zander)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 30 Min., in weiten 45 Min. bei 98 Grad C.

Man häute den Fisch, löse ihn von den Gräten und schneide ihn in Stücke. Diese bestreue man mit Salz und Pfeffer, tauche sie in Mehl, bestreiche sie mit geschlagenem Eiweiß, wende sie in Weißbrotbröseln, die mit Salz und Pfeffer gemischt sind, und backe sie in reichlichem Fett goldgelb. Dann lege man die Stücke zum Abtropfen auf weißes Papier, lasse sie vollständig erkalten, lege sie dann erst in die Gläser und erhitze.

Fischreste

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 30 Min., in weiten 45 Min. bei 98 Grad C.

Übriggebliebenen gekochten Fisch befreie man von Haut und Gräten, zerpfücke ihn in Stückchen, fülle diese in die Gläser, übergieße sie mit Fischsud und erhitze sie.

Die Fischreste lassen sich zur Herstellung von Fischauflauf, Fischbällchen, Fischpasteten, Fischsalat und ähnlichen Gerichten verwenden. Will man die Reste lediglich zur Herstellung von Fischsalat verwenden, mischt man den zum Übergießen bestimmten Fischsud mit Essig.

Hummer

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Ganz frischen Hummer koche man ab, löse das Fleisch vorsichtig aus den Schalen, lege es in Sturzgläser, fülle mit ganz schwach gesalzenem, abgekochtem Wasser auf und erhitze.

Das Hummerfleisch ist zu den verschiedensten Hummergerichten zu verwenden.

Krebsschwänze

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Diese behandle man wie Hummer. Bei Krebsen ist besonders darauf zu achten, daß der Darm sauber entfernt wird.

Anhang

A. Suppen, Tunken und Gallerten

Sehr vorteilhaft ist es, Fleischbrühen, Kraftbrühen für Tunken, Schleimsuppen, Hülsenfrüchtesuppen, Gallerten und Fleischsaft auf Vorrat einzukochen, weil man mit solchen Vorräten jederzeit schnell ein gutes Gericht herstellen kann. In Krankheitsfällen leisten solche Vorräte außerordentlich gute Dienste.

Als Grundregel gilt, daß solche Brühen keine mehligten Bindemittel enthalten dürfen, weil diese leicht säuern. Gebundene Brühen und Suppen kann man höchstens für einige Tage frischhalten.

Fleisch- und Kraftbrühen

Erhitzungsdauer: 30 Min. bei 98 Grad C.

Brühen aus Knochen oder Fleisch fülle man ohne Zutaten in Gläser und erhitze sie.

Schleim- und Hülsenfrüchtesuppen

Erhitzungsdauer: 90 Min. bei 98 Grad C.

Diese Suppen, die lange Kochzeit brauchen und manchmal nur in kleinen Mengen (z. B. in Krankheitsfällen) gebraucht werden, werden durch ein Sieb gestrichen, in Gläser gefüllt und erhitzt.

Tunken

Erhitzungsdauer: 30 Min. bei 98 Grad C.

Übrige Tunken, soweit sie nicht mit Mehl oder ähnlichem gebunden sind, fülle man in Gläser und erhitze sie.

Gallerten

Erhitzungsdauer: 60 Min. bei 98 Grad C.

Gallerten, die frischgehalten werden sollen, dürfen keine Gelatine enthalten. Am festesten wird eine aus Schweineschwarten bereitete Gallerte. Wein, Branntwein, Essig oder ähnliche Würzmittel gibt man am besten erst an die bereits geklärte Gallerte, da sie andernfalls an Kraft verliert. Man fülle die geklärten Gallerten in Gläser und erhitze sie.

B. Fett im Haushalt auszukochen und frischzuhalten

Fett jeder Art

Erhitzungsdauer: 30 Min. bei 98 Grad C.

Gut ausgelassenes Fett gieße man durch ein Sieb in die Gläser, die auf ein vierfaches nasses Tuch gestellt werden müssen, und erhitze es.

Nierenfett allein wird sehr hart. Vorteilhaft ist eine Mischung aus gleichen Teilen Nierenfett, Schweineschmalz und Butterschmalz, die jedes für sich sauber ausgelassen werden.

Butter

Erhitzungsdauer: 30 Min. bei 85–90 Grad C.

Die Butter wird in kleine Stücke geschnitten, damit sie leicht in die Gläser eingelegt werden kann. Die mit Butter aufgefüllten Gläser werden hierauf in warmes Wasser gestellt, damit die Butter schmelzen und so die erforderliche Höhe der flüssigen Butter in den Gläsern bestimmt werden kann. Die flüssige Butter soll nicht höher hinaufreichen als 3 Finger breit unter den Rand, damit nicht das aufsteigende Fett zu hoch kommt und die Gummiringe undicht macht. Der Glasrand wird dann oben mit heißem Wasser sauber abgewischt, damit ja kein Fett zwischen Glas und Gummiring haften bleibt, unter Federdruck in den Apparat gestellt und erhitzt. Die Milch, die in der Butter enthalten ist, setzt sich zu Boden. Wenn dann im Winter die Butter gebraucht wird, muß man das betreffende Glas vorsichtig in warmes Wasser stellen, zu dem man allmählich heißeres Wasser gießt. Sobald die darin enthaltene Butter flüssig geworden ist, wird sie in eine Schüssel gegossen. Bevor sie zu erstarren beginnt, wird sie mit einem Kochlöffel mit der unten befindlichen Milch tüchtig verrührt, so daß sich Milch und Fett wieder verbinden.

So eingekochte Butter sieht so glatt und fein aus wie zu Sahne gerührte Butter. Ihr Geschmack ist vorzüglich, da die in ihr enthaltene Milch tadellos frisch erhalten bleibt. Sie kann zu allen Speisen und zu jedem Backwerk verwendet werden. Wenn die griesige Beschaffenheit der Butter nicht stört, der kann sie auch als Brotaufstrich verwenden.

C. Das Frischhalten von Milch

ist eine heikle Sache selbst dann, wenn diese unmittelbar vom Stall in die Küche kommt, da Witterungseinflüsse, Fütterungsweise, Futterbeschaffenheit (nasses und gärendes Futter) und auch der Gesundheitszustand der Tiere großen Einfluß auf die Haltbarkeit ausüben. Hauptbedingung für ein gutes Gelingen des Frischhaltens von Milch ist, daß die Milchgefäße durchaus sauber

sind und die Milch sofort nach dem Melken aus den Stallräumen entfernt und durch äußerst saubere Filtergeräte gefiltert wird.

1. Anweisung

Erhitzungsdauer: 10 Min. bei 98 Grad C.

Man bringe 1 Liter frische, reine Milch mit $\frac{1}{4}$ Pfund reinem Staubzucker unter fortwährendem Rühren zum Kochen und lasse sie eine halbe Stunde auf schwachem Feuer weiterkochen. Hierauf nehme man den Milchtopf vom Feuer, rühre noch einige Minuten darin, fülle die Milch heiß in Flaschen bis 2 cm unter dem Rand und erhitze 10 Min. bei 98 Grad. Beim Gebrauch nehme man Deckel und Ring ab, verrühre den Inhalt und stelle das Glas in warmes Wasser oder gieße die durchgerührte Milch in ein Töpfchen, stelle dieses in kochend heißes Wasser und rühre die Milch, bis sich der Rahm mit der Milch wieder vereinigt. Diese Milch ist angenehm im Geschmack und vielseitig verwendbar. Für Süßspeisen, die einer langen Kochzeit bedürfen, ist sie weniger geeignet; größeren Kindern kann die Milch nur verdünnt gereicht werden, da sie sehr süß ist.

2. Anweisung

Erhitzungsdauer: 45 Min. bei 98 Grad C.

Die frische Milch lasse man ein paarmal aufwallen und dann an frischer Luft auskühlen. Hierauf fülle man sie in Flaschen und erhitze 45 Min. bei 98 Grad. Wir übernehmen selbstverständlich keine Gewähr dafür, daß diese Anweisung, die unter denkbar günstigen Bedingungen erprobt werden konnte, auch durchweg bei den oft herrschenden Mißständen denselben guten Erfolg zeitigen wird.

3. Anweisung

Säuglingsmilch

Erhitzungsdauer: 10 Min. bei 98 Grad C.

Gute, frische Milch fülle man in den für den jeweiligen Tagesgebrauch in Betracht kommenden Mengen roh in die Flaschen, erhitze 10 Min. bei 98 Grad, nehme dann den Apparat gleich aus dem Wasser und stelle ihn an einen kühlen Ort. Es empfiehlt sich nicht, die Milch länger als 2 Tage aufzubewahren. Soll die Milch verbraucht werden, öffne man die Flaschen und stelle sie in gut warmes Wasser, welches nach und nach mehr erwärmt wird, bis die Milch genügend heiß ist. Auf keinen Fall darf die Milch im geschlossenen Glase erwärmt werden. Der obensitzende Rahm wird durch mehrmaliges heftiges Schütteln der Flasche während des Erwärmens mit der Milch vereinigt. Unterläßt man das Schütteln, dann ist es möglich, daß der Säugling mit den ersten Zügen aus

der Flasche ausschließlich den fetten Rahm aussaugt und infolgedessen Verdauungsstörungen erleidet. Wenn man die Beschaffenheit der zur Ernährung des Säuglings zur Verfügung stehenden Milch nicht genau kennt, ist es ratsam, diese nicht in der Flasche zu erwärmen, sondern sie in ein eigens dafür bestimmtes Töpfchen zu gießen und unter fortwährendem Rühren zu erwärmen. Einwandfreie Milch ist nach dieser Erwärmung von ausgezeichnetem Wohlgeschmack. Nicht einwandfreie, zur Säuglingsernährung also unbrauchbare Milch wird nach dieser Erhitzung säuerlich riechen oder gar gerinnen. Wird solche Milch in der Flasche erwärmt, so kann man den leicht säuerlichen Geschmack nicht so deutlich wahrnehmen. Bei guter, bewährter Milch ist allerdings die erste Art der Erwärmung vorzuziehen. Für die Verdünnung der Vollmilch sind die ärztlichen Vorschriften maßgebend.

Buttermilch, Magermilch und Käse sind zum Frischhalten ungeeignet.

Anweisung des Kaiserin-Auguste-Viktoria-Hauses zum Abkochen und Frischhalten der Säuglingsmilch.

Die Nahrung wird nach ärztlicher Verordnung zubereitet und in Mengen hergestellt, die für den ganzen Tag, wenn möglich auch noch für eine oder zwei weitere Mahlzeiten reichen. Zweckmäßig wird die Milchmischung auf so viel saubere und trockene Milchflaschen verteilt, wie Mahlzeiten vorgeschrieben sind. Die Flaschen werden mit Gummiring, Stöpsel und Bügel verschlossen und in einen mit Wasser gefüllten Topf gestellt, auf dessen Boden eine Draht- oder andere Schutzunterlage liegt. Man kann sie auch auf den Apparat unter Federdruck stellen. Die Wasseroberfläche soll die Oberfläche der Milch nicht überragen. Man erhitze das Wasser bis zum Sieden und erhalte es 3–4 Min. auf dieser Hitze. Dann wird der Topf samt den Flaschen unter die Wasserleitung gestellt und vorsichtig der kalte Wasserstrahl in das heiße Wasser geleitet, so daß dieses allmählich immer kühler wird, bis schließlich nur kaltes Wasser den Topf ausfüllt. Auf diese Weise erreicht man eine Abkühlung auf 15–10 Grad C. Die Nahrung hält man dann entweder durch dauernde Wasserzuführung oder dadurch, daß man die Flaschen in den Eisschrank stellt, bis zum Verbrauch kalt.

Der Bügel kann abgenommen werden, sobald die Milch vollständig kalt geworden ist. Nur wenn die Flaschen versandt werden sollen, bleibt er zum Schutze des luftdichten Verschlusses übergespannt.

Man Sorge dafür, daß innerhalb 24 Stunden die Nahrung verbraucht ist, weil über diese Zeit hinaus für eine Frischhaltung keine Gewähr geleistet werden kann.

Achtung! Kalte Gläser niemals in sehr heißes Wasser stellen!

D. Krankenkost

Es kann nicht Aufgabe dieses Buches sein, einen lückenlosen Ratgeber für die Zubereitung und Darreichung von Krankenkost darzustellen. Dazu bedürfte es eines besonderen Buches. Die Kenntnis der Besonderheiten, welche die Zubereitung der Krankenkost erfordert, wird als bekannt vorausgesetzt. Diese muß ja ohnehin je nach dem Krankheitsfalle verschieden sein, weil nicht jeder Kranke alle einzelnen Zutaten verträgt.

In erster Linie ist es Sache des Arztes, die Kost (Diät) während der Krankheit zu bestimmen und anzuordnen, was dem Kranken gereicht werden darf oder nicht.

Es unterliegt aber keinem Zweifel, daß es vorteilhaft ist, jederzeit wenigstens die Grundstoffe für die Krankenkost vorrätig zu haben, und zwar in einer Zubereitung, die für alle Zwecke verwendbar ist. Deshalb ist zu empfehlen, von Obst, Obsterzeugnissen, Säften, Gemüse und Fleisch stets auch kleine Mengen in solcher Form in kleinen Gläsern frisch zu halten, wie sie als Krankenkost Verwendung finden können. Man kann dann die Mahlzeiten für Kranke stets abwechslungsreich gestalten.

Hat man für Kranke zu sorgen, die auf gewisse Zutaten zu den Speisen verzichten müssen, z. B. Zucker- oder Nierenkranke, so kann man schon von vornherein für diese besonders geeignete Dauerspeisen herstellen. Man hält die Früchte, Beeren usw. für Zuckerkranke ohne Zucker oder nur mit Süßstoff gesüßt frisch; man verringert die Salzzugaben zu Speisen für Nierenkranke auf ein Mindestmaß. Gerade in diesen Fällen zeigen sich die außerordentlichen Vorteile, die das Einkochen bietet, weil es die Herstellung von Dauerspeisen ermöglicht, ohne daß Salz oder Zucker hierzu als Erhaltungs- (Konservierungs-) mittel erforderlich sind. Für Fleischspeisen kommen in erster Linie die zarten Stücke der einzelnen Tiere in Frage, die in der einfachsten Weise in kleinen, gerade für den Einzelfall erforderlichen Mengen frisch gehalten werden.

Besondere Anweisungen sind nicht notwendig. Es seien aber einige Gerichte genannt, die für die Krankenkost besonders in Betracht kommen: Fleischbrühen, Kraftbrühen, Kalbsknochenbrühen, Fleischsaft (Beeftsa), Gallerten, Kalbshirn, Kalbfleischgerichte anderer Art, Geflügelgerichte.

Zu beachten ist, daß die Gerichte für Kranke möglichst fettarm sein sollen. Das gilt in erster Linie von den Fleischbrühen. Man nimmt deshalb die Fettschicht, die sich bei Fleischbrühen oben absetzt, vor der Verwendung ab.

Achtung! Konserven nicht im Wasserbad erkalten lassen!