

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck - Koche auf Vorrat

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen, [1941]

Erster Teil

urn:nbn:de:bsz:31-57595



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 durchschnitten 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 schüttele 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 Fleischaunderspeisen, 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 Wildbraten 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 aufgebracht, 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!