

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Weck - Koche auf Vorrat**

**J. Weck und Co. <Öflingen>**

**Öflingen, [1941]**

Erster Abschnitt: Das Einkochen roh eingefüllten Fleisches

**urn:nbn:de:bsz:31-57595**



## 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.

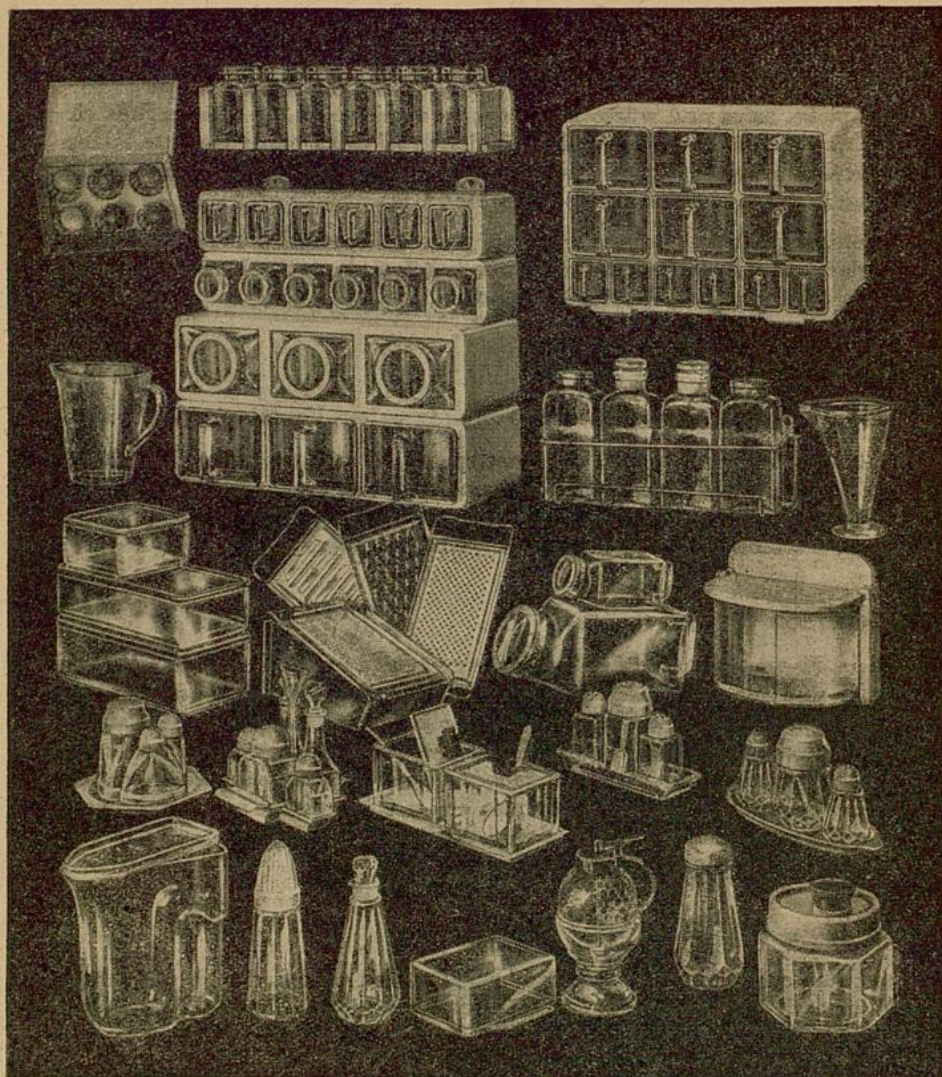
## Bückinge

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!