

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

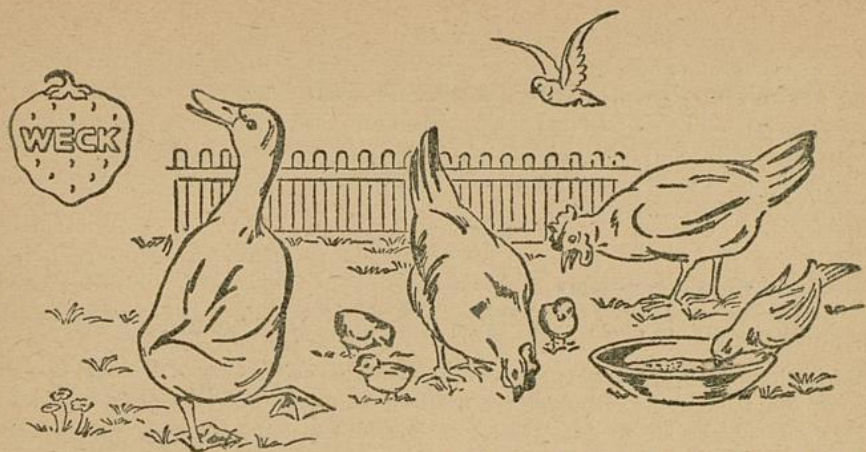
Weck - Koche auf Vorrat

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen, [1941]

Dritter Abschnitt: Die Verwertung von

urn:nbn:de:bsz:31-57595



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

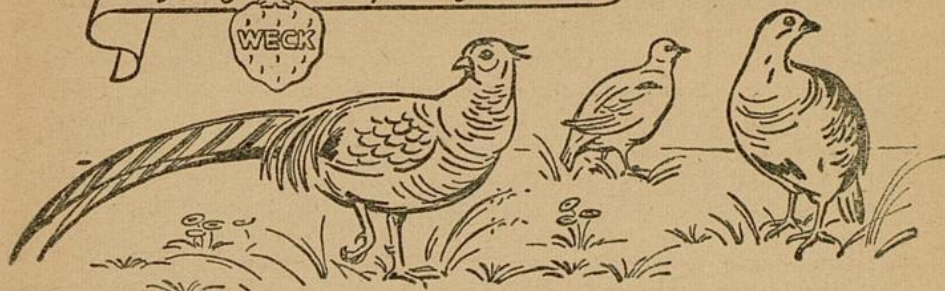
EINWECKEN

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 Drahthaken 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 Wildgeflügel 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