

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Weck - Koche auf Vorrat**

**J. Weck und Co. <Öflingen>**

**Öflingen, [1941]**

Anhang

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

## 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!**