

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kleines Lehrbuch für erfolgssicheres Einkochen der Nahrungsmittel mit den Frischhaltungs-Einrichtungen Weltmarke Weck

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen (Baden), [1935]

Frischhalten von Pilzen.

urn:nbn:de:bsz:31-63735

Frischhalten von Pilzen.

Zum Einlegen nehme man frische, junge Pilze. Man verwende sie möglichst sofort nach dem Einsammeln, da sie durch zu langes Aufbewahren madig werden. Alte Pilze sollte man nicht verwenden, weil sie oft in einem dem Auge nicht sichtbaren Verwesungszustand übergegangen sind, wodurch schwere Magenkrankungen hervorgerufen werden.

Anweisung: Man reinigt die Pilze, indem man den Stiel, den Hut und die Lamellen abschabt. Hierauf werden sie in viel Wasser gewaschen, das man öfters erneuert. Die Pilze werden mit ganz wenig Wasser im eigenen Saft gar geschmort, in Gläser gefüllt und sterilisiert, je nach Weite der Gläser und Größe der Pilze 60—90 Minuten bei 98 Grad C. Man richtet sie mit Butter, saurer Sahne oder in Fleischbrühe als Suppeneinlage an.

Pilz-Kraftbrühe.

Hierzu kann man alle eßbaren Pilze verwenden, zumal die, welche sich nicht gut zum Schmoren eignen. Die sauber geputzten Pilze werden im eigenen Saft gekocht. Nachdem dieser abgossen ist, koche man sie nochmals mit Wasser, drücke sie tüchtig in einem Tuche aus und gieße die sich ergebende Brühe zu der ersten. Man salze die Brühe kräftig, koche sie dick ein, fülle sie in die Gläser und erhitze 60 Minuten bei 98 Grad C.

Frischhalten von Fleisch und Wurst.

Zum Frischhalten eignen sich Fleischspeisen jeder Art, gekochtes, gedämpftes, gebratenes Fleisch, panierte Schnitzel und Rippchen, sowie Wurst und Pasteten. Fleischspeisen, Wurst und Pasteten ausgenommen, können vor dem Einfüllen in die Gläser gar gekocht oder durchgebraten werden. Man achte jedoch darauf, daß das Fleisch nicht zu weich werde, weil es andernfalls zu leicht auseinanderfällt.

Beim Einkochen von Fleisch ist besonders darauf zu achten, daß das Wasser im Topf nicht wallend kochen, sondern nur ziehen darf.

Man legt auch vielfach das rohe Fleisch in die Gläser und erhitzt dann $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden. Man verlange die besonderen Anweisungen für das Frischhalten roh eingefüllten Fleisches unentgeltlich von J. WECK & Co., Öflingen, Baden.

Einfache klare Fleischbrühe.

Erhitzungsdauer: 30 Minuten bei 98 Grad C.

Man bringe 1 Liter Wasser mit etwa vorhandenen Knochen zum Kochen, gebe 500 g mageres Ochsen- oder Rindfleisch, 30 g Salz und Wurzelwerk hinein und lasse es dann $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden, nicht ganz zugedeckt und ohne abzuschäumen, ziehen (nicht wallen!), bis das Fleisch gar ist, gieße die Brühe sofort durch ein Sieb bis zu 3 cm vom Rand in die Gläser und erhitze.

Legt man das Fleisch in heißes Wasser, erhält man ein schönes Suppenfleisch; legt man aber Wert auf eine kräftige Brühe, setze man es in kaltem Wasser auf und salze es erst in der zweiten Hälfte der Kochzeit. Das Fleisch kann man dann mit den üblichen Zutaten und Maggiwürze noch zu Hackfleisch (Haschee), Salat, Klops (Frikadellen) usw. verwenden.

