

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Lehrbuch der Kochkunst oder neuestes praktisches Berliner Kochbuch

für junge Köche und für Frauen und Fräulein des gebildeten Standes

Sametzky, C. W.

Berlin, 1819

II. Abschnitt. Von der Zubereitung des Federviehs vor dem Gebrauch.

urn:nbn:de:bsz:31-55110

II. Abschnitt.

Von der Zubereitung des Federviehs vor dem Gebrauch.

4. Vom Abbrühen der Hühner und Lauben.

Man kann voraussetzen, daß derjenige, der in der Kochkunst etwas leisten will, auch einige Vorkenntniß haben wird, daher könnten wir hier manches nur flüchtig berühren; da aber dieses Werk für einen jeden seyn soll, also auch für Anfänger; so ist es auch billig die kleinsten, ja unbedeutendsten Gegenstände hier anzuführen. Man schlachte ein Huhn nicht eher, als bis es zum Abbrühen bereitet werden soll. Gleich nach dem Ableben tauche man das Huhn in kaltes Wasser, damit es bis auf die Haut durchnäßt werde, lege es dann auf eine Schüssel oder in eine Wanne und stelle kochendes Wasser, welches schon vor dem Schlachten besorgt und worin etwas Aiche und Salz gethan worden, darauf, rühre es mit einem hölzernen Löffel ruck herum und veruche so schnell als möglich ob die Federn leicht losgehen. Ist dies der Fall, so gieße man sogleich kaltes Wasser hinzu, damit es nicht mehr brühe. Man reinige nun das Huhn und lege es in kaltes Wasser, so wird es weiß und sauber zum Gebrauch seyn. Viele, die Erfahrung in der Kochkunst zu besitzen vorgeben, sagen, daß ein Huhn, oder überhaupt das Federvieh, erst einige Stunden in kaltem Wasser liegen müsse, ehe es von den Federn entblößt werden könne, allein hier trenn sie; denn die Federn sterben ab, wodurch die Bearbeitung des Huhns nur schwieriger wird. Ist das Huhn von allen Federn, auf die oben angegebene Weise, gereinigt, so trockne man dasselbe sorgfältig ab, lege es auf einen reinen Küchentisch, oder auf ein Küchenbrett, schneide es am Hin-

terhals mit dem Messer auf, löse den Kropf und die Gurgel leicht heraus, mache auch mit einem Finger durch diese Oeffnung das ganze Eingeweide im Hertz umdrehen loß und öffne dann beim Stelß das Huhn, um den Magen, die Gedärme und die Leber herauszunehmen. Man wasche nun das Huhn in einer reinen, mit reinem Wasser angefüllten Wanne aus, drücke die Brust zu beiden Seiten, beim Flügel, mit einem Messer ein, damit sie schön rund hervortrete, und schneide die Beine ab. Am Kopf wird der Untertheil des Schnabels abgetrennt, die Augen ausgenommen und dann die von Galle gereinigte Leber und der ausgeschnittene Magen zwischen die Flügel geklemmt. Die auf diese Weise zubereiteten Hühner kann man zu Ragouts, Fricassées und Suppen gebrauchen. Die Zubereitung der Tauben ist derjenigen der Hühner ganz gleich. Die Fasane, Rebhühner, Kapaune, Calcutischen Hähne, (Truthähne, Puter) Gänse und Enten, so wie auch das kleine Geflügel, als: Schnepfen; Krammetsvögel, Lerchen &c. werden trocken gerupft, wobei aber Vorsicht zu empfehlen ist, damit das Geflügel beim Rupfen nicht zerrissen werde.

5. Von der Zubereitung der Calcuten und Kapaune.

Den Puter haue man beim Schlachten den Kopf ab, lasse sie gehörig ausbluten und rupfe sie; man nehme sich aber bei der zuletzt genannten Beschäftigung in Acht, daß sie nicht zerrissen werden. Dieses Geschäft nimmt man gern, wenn es seyn kann, besonders im Winter, mehrere Tage vor dem Gebrauch vor. Sobald der Puter von allen Federn und Stoppeln gut gereinigt worden, so setze man ihn über hochflammen den Kohlen und in Ermanglung derselben über angezündetem Maculaturpapier oder Stroh, jedoch so, damit die Haut nicht zu stark werde. Hierauf öffne man am Hinterhals durch einen länglichen Schnitt die Haut, löse den Kropf sauber heraus, und schneide dann an der

rechten Seite der Keule ein Loch, um den Magen und die Gedärme herauszunehmen. Man wasche ihn hierauf einigemal in lauwarmen Wasser, besonders mit Salz und Mehl, trockne ihn mit einer Serviette, damit er recht sauber werde, gut ab, und breche ihm mit einem starken Messer die Brust von beiden Seiten ein, jedoch so, daß die Knochen darin bleiben. Wenn die Brust recht herausgehoben, überhaupt der Puter ein gutes Ansehen erhalten soll, so stecke man durch die gehörig zurückgeschobenen Keulen einen Spieß. Die Kapanne werden eben so behandelt.

6. Von der Zubereitung der Gänse und Enten.

Die Gänse werden auf vielfache Weise geschlachtet. Die meisten Hausfrauen schlachten sie durch einen Messerstich am Hinterkopf, weil sie so besser ausbluten sollen; wir wollen es daher einem jeden überlassen, wie er seine Gans schlachten will, wenn es nur gehörig geschieht, damit sie gut ausblutet. Nach dem Schlachten rupfe man gleich die Gans und bewahre sie mehrere Tage auf. Bei kalter Witterung kann man sie 14 Tage hängen lassen. Beim Gebrauch senge man sie erst sauber ab, und nehme sie auf folgende Weise aus: Man mache, wie oben beim Puter angezeigt worden, einen Schnitt am Hinterhals, löse die Haut ab und ziehe aus dem Schlund den langen Darm und blinde etwas Bindfaden vor, damit keine Unreinigkeiten eindringen. Hierauf mache man beim Steiß einen Schnitt, durch welchen die sogenannte Schürze gehoben werden kann, und nehme den Magen, die Leber und die Gedärme heraus. Man wasche und trockne nun die Gans, wie bei Nr. 5 angezeigt worden, auch kann man ihr ebenfalls mit einem Spieß durch die Keulen mehr Ansehen geben. Von der Zubereitung, als vom Füllen *ic.*, s. unten. Auf dieselbe Weise behandelt man auch die Enten. Uebrigens muß der Magen und die Leber gut gereinigt und das Fett von den Därmen

und Plesen, nach vorhergegangener Auswässerung, langsam ausgelassen werden, welches am besten mit Nepseln oder Zwiebeln geschieht. Von dem Magen und Hals dieses Geflügels wird Schwarzauer gemacht, welches weiter unten, unter den Ragouts beschrieben werden wird.

7. Die Zubereitung der Fasanen und Rebhühner.

Der Fasan wird gerupft, jedoch nur bis an den Kopf, dann rein gestoppelt und gesengt. Den Kropf nehme man, wie bei Nr. 5 angezeigt worden, heraus, mache unten eine nicht zu große Oeffnung, so daß der Magen und die Gedärme nur mit Mühe herausgenommen werden können, wasche ihn, lasse ihn aber nicht zu lange im Wasser, weil der Fasan sonst sein schönes Fämet *) verliert, auch hart wird. Man breche nun die Brust ein wenig ein, wie in Nr. 4 angegeben worden, und stecke die Keulen mit einem Speller fest. Auf gleiche Weise macht man es auch mit den Reb-, Wild- und Haselhühnern, letztere werden jedoch gebrüht, wie bei Nr. 4 angezeigt worden.

8. Die Zubereitung der Krammetsvögel und Lerchen.

Man rupfe die Krammetsvögel und reinige sie gehörig von allen Federn; dann reiße man von dem Kopf die Haut herunter, auch den Untertheil des Schnabels hinweg und nehme die Augen heraus. Die Beine biege man von der inwendigen Seite nach dem Rücken, stecke ein Knie durch das andere und so das Kreuzknie durch die Augen des bei den Flügeln herabgebogenen Kopfes, wodurch der Krammetsvogel ein sehr schönes

*) Fämet ist ein angenommener Ausdruck in der Kochkunst, der nicht das Verderbseyn des Wildes anzeigen soll, sondern den Wohlgeschmack, der von seiner Art herkömmt.

Ansehen erhält. Die Lerchen werden auf gleiche Weise behandelt, nur schneide man Kopf und Füße ab.

9. Die Zubereitung der Waldschnepfen und Becassinen.

Man rupfe die Waldschnepfe, säubere sie gehörig von allen Federn und fenge sie. Dann ziehe man die Kopfhaut herunter, werfe auch den Untertheil des Schnabels und die Gurgel hinweg, und nehme die Schnepfe aus. Diese Gegenstände werden, ausser dem Magen, nicht weggeworfen. Der lange Schnabel vertritt die Stelle des Speisers, der durch die Keulen gestochen wird, und die Gedärme und Leber werden gehackt und mit etwas Butter auf geröstetem Brode verbraucht, wie weiter unten noch näher beschrieben werden wird.

10. Die Zubereitung der Trappen und Pfauen.

Hier kann nur die Rede von jungen Trappen und Pfauen seyn, welche gerupft und wie bei Nr. 5 ausgenommen werden müssen. Man kann sie bei kalter Witterung in einer guten Marinade 8 bis 10 Tage liegen lassen. Sie werden zu Pasteten und zu Brasen gebraucht.

III. Abschnitt.

Von der Zubereitung kleiner, bei der Kochkunst häufig vorkommender Gegenstände.

II. Vom Blanchiren der Fleische.

Will man ein Fricassée von Kalbsbrust machen, so wasche man erst die Kalbsbrust in kaltem Wasser