

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch**

**Straßer, A.**

**Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894**

5. Das Abschlachten und Zubereiten wilden und zahmen Geflügels.

**urn:nbn:de:bsz:31-56535**

und immer umrühren, dann Fleischbrühe oder kochendes Wasser auf die Schalen gegossen, mit dem Holzlöffel gut ausgedrückt, erkalten lassen, die Butter abgeschöpft und nach Belieben verwendet.

**Korinthen (kleine Rosinen) reinigen.** Im Wasser am Feuer warm werden lassen, durchsieben, kalt abspülen, Stiele und Steine heraus und abermals kalt durchspülen, trocknen lassen.

**Reis reinigen.** Kalt wässern, dann aufkochen, abgießen und Milch oder Brühe dazu versetzen.

**Sago reinigen.** Mache es wie mit dem Reis, gieße ihn durch ein Sieb, halte es in kaltes Wasser, wasche ihn und setze ihn nun auf.

**Blanchieren.** Kalbfleisch, Geflügel oder auch Gemüse in siedend heißes Wasser gelegt, dann in kaltes Wasser gethan und hierauf völlig zum Kochen hergerichtet.

**Grillieren.** Erst weich kochen, dann in Ei, Butter, Semmel zc. wälzen und herausbacken.

**Quirlen.** Etwas mit dem Quirl oder Löffel fast zu Schaum zerrühren. Gequirktes darf nicht stehen bleiben, auch nicht zum zweiten Male aufkochen, sonst gerinnt es; darum wird es kurz vor dem Anrichten mit der Speise vermischt.

**Abchwizen.** Etwas mit Butter auf gelindem Feuer recht durchziehen lassen.

**Semmel zu Suppen zu braten.** In Würfel geschnitten, Butter heiß werden lassen, die Semmel hineingethan und fleißig umgerührt, bis sie goldgelb sind. Ebenso macht man es mit Semmelscheiben.

## 5. Das Abschachten und Zubereiten wilden und zahmen Geflügels.

Sowohl zahmes als wildes Federvieh, ob jung, ob alt, muß wenigstens eine Nacht vor dem Gebrauche abgeschachtet werden, damit es vollkommen Zeit zum Abkühlen und Ausziehen hat. Gleich oder bald nach dem Schlachten gebrauchtes Federvieh, selbst das jüngste und zarteste, bleibt im Fleische zähe und gewährt so nur den halben Geschmack.

Man kann alles Geflügel bei kühler Jahreszeit unausgenommen aufheben, indem man es mittelst einer Schnur am Kopfe aufhängt. Jedenfalls ist aber das sofortige Ausnehmen und dann das Aufhängen besser und appetitlicher.

### Gänse.

Die beste und gebräuchlichste Art, sie zu schlachten, ist folgende: Hinten am Kopfe haben sie eine kleine Vertiefung. Hier rupft man etwas Federn aus und sticht dann mit einem spitzen Messer hinein, hält den Schnabel zu, drückt den Kopf vorn herunter und läßt sie so verbluten. Man kann ihnen auch direkt unterhalb des Schnabels die Gurgel durchschneiden, dadurch verbluten sie sicherer und sterben schneller; doch zieht man meist die erste Art des Tötens vor. Die Gans muß gleich nach dem Töten gerupft werden, weil die Federn sonst schwerer herausgehen und die Haut leicht zerrissen wird. Was sich an kleinen Stoppelfedern mit dem Messer nicht herausziehen läßt, wird über Spiritus abgeseigt. Man macht ein kleines Spiritusfeuer, faßt die Gans an beiden Flügeln und dreht dieselbe rasch über dem Feuer um und um, dann reibt man sie mit Mele in heißem Wasser rein ab und überspült sie dann wieder mit kaltem Wasser. Nun macht man am Halse, wo die Brust anfängt, einen ungefahr zwei Zoll langen Einschnitt und zieht langsam die Gurgel heraus, damit sie nicht zerreißt; dann setzt man das Messer in den Steiß, schlizt ihn bis an die Brust auf, aber nicht zu tief eingesezt, damit man das Eingeweide nicht zerschneidet, legt nun die aufgeschnittenen Teile auseinander, faßt mit der Hand hinein, holt das ganze Eingeweide heraus, nehme sich aber in acht, daß die Galle nicht zerspringt, weil diese dem Ganzen einen bitteren Geschmack verleihen würde und sehe sich auch vor, daß die Leber nicht zerreiße. Nun löse man dieselben von den Fettschlieren ab, schabe so alles Fett von den Gedärmen weg, haue die Pfoten, die Flügel über die Gelenke und den Hals kurz am Körper ab, wasche die Gans aus und lasse sie bis zum Braten an einem kühlen Ort stehen. Manche salzen die Gans auch ein, dies macht aber das Fleisch rot und weniger appetitlich. Das abgenommene Fett, sowie die Schlieren werden gewässert. Manche schneiden es dann in Würfeln, versehen es mit Zwiebeln und braten es aus, wodurch dann die übrig bleibenden Grieben, gut gesalzen, delikats zu Kartoffeln schmecken. Andere legen, nachdem die Gans im Bratofen abgekocht ist, die Bouillon abgeschüttet wurde und die Gans nun zum Braten kommt, das Fett zu derselben in die Bratpfanne und braten es hiermit aus, verwenden dann das übrigbleibende der Fettschlieren zum Schmelzen der Gemüse, welches denselben, indem die Grieben darin bleiben, einen sehr angenehmen Geschmack verleiht. Die Leber brät man besser, nachdem sie vorher gewaschen ist, in Butter. Will man auch die Gedärme benutzen, so spaltet

man sie der Länge nach, reinigt, wäscht und windet sie um die abgehauenen Pfoten. Der Magen wird ebenfalls gewaschen, halbiert, und die innere dicke Haut mit dem Messer abgezogen und gehörig gereinigt. Die Füße werden gebrüht und abgehäutet, der Kopf kurz vom Halse abgehauen, die Augen ausgestochen, die Zunge herausgezogen, abgebrüht und abgeschält und der Schnabel abgehauen. Alles abgewaschen, den Hals gepuht, in einen Topf gethan und an einem kühlen Ort bis zum Kochen aufbewahrt.

### Einem Puter

schlägt man den Kopf ab und bevor er ausgenommen wird, schlägt man mit dem verkehrten Beile, um die Beschädigung der Brust zu verhindern, von beiden Seiten den Brustknochen entzwei, nimmt denselben dann beim Ausnehmen später ganz heraus, zieht die Halshaut zurück, haut den Hals kürzer und nimmt den Kropf behende heraus. Das Ausnehmen wie bei den Gänsen und nachher ebenso behandelt. Magen und Leber werden gereinigt und zwischen die Flügel geklemmt. Die Keulen werden auf beiden Seiten niedergedrückt, damit die Brust in die Höhe kommt, durch die Keulen quer ein hölzerner Speiler gesteckt, die Halshaut nach dem Rücken zugezogen, damit keine Öffnung sichtbar ist. Am Spieß gebraten, und, damit die Brust recht hoch bleibt, noch einige Semmeln hineingesteckt, ist er am besten.

### Enten.

Mit diesen ist die Procedur des Abschachtens und Behandelns vor und bei dem Braten gerade wie oben bei den Gänsen.

### Hühner.

Abschachten durch Zerschneiden der Gurgel, dann eine Stunde in kaltes Wasser, sodann, nachdem man sie vorher abgeschüttet hat, in kochendes Wasser gesteckt, schnell wieder herausgezogen und versucht, ob die Federn leicht abgehen; ist dieses nicht der Fall, so steckt man sie noch einen Augenblick in das siedende Wasser, bis sich die Federn leicht lösen. Bei jungen Hühnern muß man sich vor dem Verbrühen hüten, weil die Federn sonst ganz fest werden. Ist das Huhn gerupft, so schneidet man den Hals der Länge nach auf, zieht Kopf und Gurgel nach hinten heraus. Augen ausgestochen, den unteren Schnabelteil weg, das Obere gefäubert. Die Füße halb

abgehauen und ausgenommen. Will man sie noch aufheben, abgewaschen, in eine tiefe Schüssel gelegt und mit einem Tuche zugedeckt, damit die Luft nicht einwirkt. Der Luft ausgesetzt, werden sie leicht rot oder schwarz.

### Tauben.

Der Hals wird abgedreht, gerupft und gereinigt wie die Hühner, die Pfoten im Gelenk abgedreht. Herz, Leber und Magen sind zu genießen und wird deren Herausnehmen wie bei dem anderen Federvieh behandelt.

## 6. Der Warenmarkt

und von dem

### Wert unserer wichtigsten Lebensmittel.

Das gute Gelingen einer Speise, die Behaglichkeit und gute Laune, die diese beim Genuße am Tische erweckt, sind nicht ausschließlich das Resultat der Kochkunst allein, denn nur wirklich gute Lebens- und Nahrungsmittel können schmackhaft und die Gesundheit fördernd zubereitet werden.

Der Einkauf guter Lebensmittel bedingt Aufmerksamkeit, erfordert Warenkenntnis, um Gutes vom Schlechten unterscheiden zu können und da unsere Zeit stets so vielerlei Klagen über Fälschungen aller Art aufzuweisen hat, so sollen dem Unerfahrenen in diesem Kapitel einige nötige Fingerzeige beim Einkaufe unserer wichtigsten Lebensmittel gegeben werden. Leider verbietet uns der Raum und die unserem Buche gezogene Grenze, diesen wichtigen Gegenstand hier ausführlicher zu behandeln.

Als das wichtigste Lebensmittel, das wir täglich ohne Einkauf nehmen, so wie es der Schöpfer gibt, nennen wir

### Das Wasser.

Das Wassertrinken ist jedem Menschen ein unentbehrliches Bedürfnis, oft sogar ein Heilmittel und auch für die Küche ist es von hoher Bedeutung, so daß es zweckmäßig erscheint, einige kurze Andeutungen hierüber zu geben.

Das Quellwasser eignet sich als bestes Trinkwasser (es enthält viel Kohlensäure), wenn es aus felsigem Gebirge, Sand- oder Kiesboden entspringt; man muß jedoch gewiß sein, daß die