

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Vom Einkaufen, Schlachten, Aufbiegen, Spicken und Zerlegen des
Geflügels.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

es darf dann die wieder herausgezogene Messerspitze oder Nadelspitze nicht ranzig oder schimmelig riechen. Bemerkt man diesen unangenehmen Geruch, so ist der Schinken verdorben und von dessen Gebrauche abzuraten.

Bei allen Würsten beachte man hauptsächlich die Frische und Geruchlosigkeit der Därme. Bei Blut- und Leberwürsten ist besondere Vorsicht zu empfehlen und darf sich an denselben kein häßlicher oder saurer Geruch bemerkbar machen; bei diesen Wurstarten bildet sich nämlich bei längerem Liegen das tödliche Wurstgift.

Die geräucherten Würste sollen durchweg gleichmäßige Farbe und Festigkeit haben; weiche und fleckige Stellen sind verdächtig.

Schweineschmalz muß eine rein weiße Farbe haben, geruchlos und so fett sein, daß es auf der Hand wie Butter schmilzt; salziges oder faseriges Geäder darf es nicht enthalten, ebenjowenig darf es streifig sein oder nach Wurst riechen.

Speck soll fest und kernhaft und von schön weißer Farbe sein. Gelber und schmieriger Speck taugt nichts.

Vom Einkauf, Schlachten, Aufbiegen, Spicken und Zerlegen des Geflügels.

Zur Mästung kauft man nur junge Gänse, die also im Frühjahr des laufenden Jahres ausgeschlüpft sind; man erkennt das junge Tier an dem blaßroten Schnabel und den Spitzen der nicht stark abgelaufenen Füße. Die Flügel der jungen Gänse fühlen sich weich an, und läßt sich die Luströhre leicht eindrücken. Der Gänserich hat zäheres Fleisch als die Gans, und unterscheidet sich letztere von dem Gänserich dadurch, daß sie einen Legebauch, kurze Füße und einen dünneren und kürzeren Hals hat. Gänse mit bleichem Schnabel, trüben Augen, struppigen Federn und hängenden Flügeln kaufe man nicht.

Beim Einkauf einer gemästeten Gans nimmt man immer die größte und fetteste, was man am Gewicht und auch noch daran erkennt, daß die Fingereindrücke lange sichtbar sind. Die Hautfarbe einer gesunden, fetten Gans soll immer ins gelbliche spielen und hat das Tier außerdem unter den Flügeln nußgroße Backen Fett, die auch bei der lebenden Gans sichtbar sind. Man kaufe die Gans nur lebend, da nicht selten krepierete Tiere, denen man eine künstliche Schlachtwunde beigebracht hat, auf den Markt kommen. Bei ausgeweideten Gänsen sehe man nach, ob die Schnittwunde klappt und blutig ist. Das nämliche gilt bei den Enten.

Hühner und Hähne kaufe man nicht gar zu jung oder zu leicht an Gewicht.

Während der Mauser sind sie unbrauchbar; das Gleiche gilt von Brut- und Gluckhennen. Jungem Geflügel kann man die Federn leicht ausziehen, dem alten nicht. Altes Geflügel erkennt man sowohl an

der Größe, als an den kurzen Beinen und Krallen und der wenig schlanken und zarten Gestalt. Hühner in der Mauser haben ein struppiges Aussehen.

Junge Tauben haben an Hals und Brust oder Bauch zwischen den Federn kleine gelbliche Härchen und außerdem zeigt sich beim Aufblasen der Federn das Fleisch der Seitenteile weiß. Tauben, die dieses Kennzeichen nicht haben, sind ältlich und nicht mehr besonders schmackhaft.

Das Schlachten. Alles zahme Geflügel muß wenigstens einen, besser mehrere Tage vor dem Gebrauch abgeschlachtet werden, damit es Zeit zum Auskühlen und Abliegen behält. Ohne diese Vorsicht bleibt auch das zarteste und jüngste Geflügel zähe. Um das Tier zu schlachten, nimmt man es zwischen die Beine, umfaßt unter dem Kopfe mit zwei Fingern den Hals und drückt die Fleischpartie von der linken Seite des Halses nach der rechten. Mit der Hand streicht man vermittelst eines scharfen Messers an der linken Seite der Wirbelsäule herunter und schneidet Haut und Fleisch in der Richtung nach links durch; auf diese Weise durchschneidet man die Pulsader, das Tier verblutet sich rasch, nach etwa zwei Minuten treten gewaltige Todeszuckungen ein, die nur kurze Zeit andauern. Noch warm wird es gerupft und schnell über einer Flamme von Papier, sehr dünnen Spänen, Stroh oder Spiritus gesengt, welche Handlung man *Flammieren* nennt.

In warmer Jahreszeit müssen durch eine kleine Nacherweiterung des Afters die Gedärme sofort herausgenommen werden, wird das Geflügel schon am nächsten Tage zubereitet, so wird es gleich vollständig ausgezogen. Will man das Blut der Tiere brauchen, so hält man den Kopf derselben über ein niedrig gestelltes Gefäß, worin das Blut aufgefangen, unter Zuguß von etwas Essig gequirlet und bedeckt kaltgestellt wird. Tauben hält man recht fest in der linken Hand und schlachtet sie ganz wie das Geflügel.

Das Ausweiden. Gänse, Enten, fette Welschhähne oder Puter und Kapauen sengt man vor dem Ausnehmen, weil sonst das durch Aufschneiden von Hals und After bloßgelegte Fett beim Sengen schmilzt, abtropft und die Reinigung des Geflügels sehr erschwert. Um das Geflügel auszuweiden, werden die Luft- und Schlundröhre gelöst, die Augen ausgestochen, das Tier auf die Brustseite gelegt und links hinter dem Kopf der dünne Streifen der Länge nach eingeschnitten. Mittelfst letzterer Öffnung wird durch den Finger der Kopf gelockert und mit samt den Röhren herausgenommen, der Leib wird der Quere nach dann hinten aufgeschnitten, mit Finger oder Hand zuerst die Gedärme, wenn sie nicht schon anfänglich ausgezogen sind, dann Leber, Herz und Magen heraufbefördert. Die Leber wird zunächst vorsichtig von der Galle befreit, das Herz von dem darin befindlichen Blute gereinigt,

desgleichen die Leber, der Magen aber durch einen Einschnitt an beiden Seiten von seiner harten Haut und aller Unreinlichkeit gesäubert. Das ausgenommene Tier wird in warmem Wasser abgewaschen, in frischem ausgespült und bis zur Verwendung in luftiger Höhe aufgehängt. Je nachdem es gekocht oder gebraten werden soll, sind die Pfoten ganz oder halb abzuschneiden. Den Tauben und wildem kleinem Geflügel werden zum Braten die Krallen ganz abgeschnitten. Bei Gänsen und Enten wird das im Hängebauch sitzende Fett, wenn die Därme vorsichtig gelöst sind, herausgenommen und in Wasser gelegt, dann werden die Därme herausgenommen und auch von diesen das Fett abgetrennt, darauf aber alles nebst Leber, Herz und ausgeputztem Magen gut in Wasser gereinigt. Die Beine werden gebrüht, die Haut abgezogen und gut gewaschen. Sollen Gänse gebraten werden, so hakt man den Hals dicht am Kumpfe ab, ebenso verfährt man mit den Flügeln.

Das Aufbiegen oder Dressieren hat den Zweck, dem Geflügel ein schönes und gefälliges Aussehen zu geben. Diese Vorbereitung geschieht durch Zurückdrückung der Schlegel oder Schenkel auf beiden Seiten, damit die Brust recht in die Höhe kommt. Die Flügel sind auf den Rücken zu biegen, den Kopf steckt man unter einen der Flügel oder dreht ihn auch herunter. Mit einer langen stählernen Dressiernadel wird nun auf dem Rücken zwischen den Flügelknochen eingestochen, sodas die Nadel da, wo die Schenkelknochen einen Winkel bilden, herauskommt, dann ein fingerbreit vom Knie wieder eingesteckt, quer durchgezogen, sodas die Nadel auf der anderen Seite des Tieres auf der nämlichen Stelle wieder herauskommt und den Fuß wieder mitgefakt hat, dann den Schenkel durch und zwischen dem Flügelbeine heraus. Der Bindfaden wird sodann fest zusammengezogen, das die Brust recht herausgehoben wird.

Das Spicken. Bei Geflügel geschieht das Spicken auf Brust und Schenkeln. Die Spicknadel wird erst bis zur Krone in das zu spickende Fleisch gesteckt, dann der Speckfaden in die Nadel gefügt und so durchgezogen, das der Speck an jeder Seite gleich lang herausragt. Man spicke sehr genau und gewöhnlich auf jeder Seite in zwei Reihen, das es auf das sauberste aussieht.

Zum Kochen bestimmtes Geflügel kann man mit siedendem Wasser auf folgende Weise abfedern. Sofort nach dem Schlachten wird das Geflügel in kaltes Wasser geworfen, worin es nur einige Minuten bleibt, dann faszt man es bei den Füßen, schüttelt's rein ab, taucht es einige Augenblicke in kochendes Wasser und versucht, ob sich die Federn leicht ausziehen lassen. Ist dies nicht der Fall, so wiederholt man das Eintauchen und reinigt dann das Geflügel schnell von den Federn und nimmt es aus, ehe es kalt und steif wird. Beim Abbrühen junger Tiere muß man sehr vorsichtig sein, damit man sie nicht verbrüht. Solches verbrühte Geflügel ist sehr schwer von den Federn zu reinigen.