

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Anleitung über das Zerlegen.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

man nun Gefrorenes von etwa 2 Litern irgend einer Flüssigkeit bereiten, so muß man hierzu 5—6 Kilo Eis klein stoßen, mit 2 Kilo Kochsalz überstreuen und mit dieser Mischung den Boden des Gefrierkübels einige Finger dick überdecken, sodaß die daraufgestellte geschlossene Büchse fest und gerade steht, der Raum zwischen Büchse und Kübel wird mit dem noch vorrätigen klein gestoßenen Eise angefüllt und solches recht fest gestampft. Die erkaltete Büchse wird dann geöffnet, die zum Frieren bestimmte Flüssigkeit eingegossen und wieder mit dem Deckel fest verschlossen. Nach 10—15 Minuten beginnt man die Büchse rasch zu drehen, je schneller dies geschieht, desto eher gefriert die Masse, nach wiederum 10 Minuten öffnet man die Büchse, stößt mit dem Spaten die auf dem Boden und an den Seitenwänden angelegte feste Masse los, rührt sie mit der noch flüssigen Masse recht zusammen, verschließt die Büchse wieder fest und wiederholt dieses gleichmäßig von 10 zu 10 Minuten. Man versäume das saubere Losstechen und Durcheinanderreiben des Gefrorenen nicht, da letzteres hierdurch an Güte gewinnt. Im Verlauf von einer oder anderthalb Stunden wird das Gefrorene fertig sein. Die Masse wird dann nochmals durcheinander gearbeitet, die Büchse wieder fest verschlossen, mit Eis vollständig bedeckt und bis zum Auftragen ruhig stehen gelassen. Ein zu langes Stehenlassen ist nicht gut, da die Masse zu fest wird und den feinen Geschmack verliert. Das Gefrorene wird entweder ganz zu Tisch gegeben oder in Gläsern oder Glastellerchen mit Eiswaffeln oder kleinem Konfekt serviert. Man fülle jedoch das Eis erst dann in die Gläser ein, wenn es aufgetragen werden soll. Für die Zubereitung des Gefrorenen bieten die jetzt allgemein eingeführten Eismaschinen einen ungemein großen Vorteil, da solches mit denselben viel rascher, billiger und besser herzustellen ist. Eine Anleitung zum Gebrauche ist den Gefriermaschinen jedesmal beigegeben. Gefrierkübel und Holzspaten sind auch bei Verwendung dieser Gefrier-Maschinen nötig.

Anleitung über das Zerlegen.

Das Zerlegen erfordert eine Gewandtheit, welche man sich nur durch öftere Proben aneignen kann. Zum Zerlegen gehört eine große, starke, zweizinkige Gabel und ein spitzes, biegsames und scharf geschliffenes Messer, damit die quer zu nehmenden Fleischfasern glatt durchschnitten werden können. Das Zerlegen soll so rasch wie möglich ausgeführt werden, damit die Speise nicht kalt zu Tisch kommt, außerdem beachte man die größte Reinlichkeit dabei.

Bei Ochsenfleisch und gewöhnlichem Braten schneide man nicht zu dicke, aber auch keine zu dünnen Stücke ab.

Bei Geflügel sehe man sich vor, daß man die Gelenke gut treffe. Tauben, junge Hähne, Rebhühner, Schnepfen

trennt man durch einen Längsschnitt in zwei, sodann durch einen Querschnitt in vier Teile.

Großes Geflügel als Welshahn, Gans, Ente zerlegt man wie folgt: Erster Schnitt der rechte Schenkel und Flügel, zweiter Schnitt der Hals, dritter die Brust und Seitenschnitten, alsdann wendet man den Braten und zerlegt die Teile der linken Seite in derselben Reihenfolge, dann hebt man die Achselbeine heraus, spaltet das Gerippe und zerlegt das Hinterteil. Ist das Geflügel gefüllt, so hebt man die Fülle oder Farce vor dem Zerlegen mit dem Löffel heraus. Beim Rehziemer löst man die ganzen Muskeln von den Knochen ab, zerschneidet sie in kleine, schräge Scheiben und legt solche der Reihenfolge nach wieder an den Knochen, so daß der Braten die Gestalt wieder annimmt, wie er aus der Pfanne kommt.

In gleicher Weise wird der Hirschziemer, sowie der Kalbs- und Hammelrücken zerlegt.

Den Hasen legt man so auf die Platte, daß der Rücken nach oben zu liegen kommt, sticht nun die Gabel quer über den Lenden ein, trennt die Läufe weg und löst durch einen tiefen Längenschnitt, der bis auf die Rippen geht, das Filet oder die Lende ab und zerlegt diese in zierliche Stückchen.

Bei kleineren Hasen trennt man zuerst auf die schon angegebene Weise die Läufe von dem Rücken und teilt diese in kleine Stückchen. Dann nimmt man ein starkes Küchenmesser in die linke Hand, hält die Schneide desselben senkrecht auf die zu durchzuhauende Stelle und schlägt mit einem in die rechte Hand genommenen Holzschlegel auf den Rücken des Küchenmessers, wodurch der Ziemer der Quere nach vollständig getrennt wird. In dieser Weise zerlegt man den Hasen je nach der Größe in 6—8 Stücke.

Bei Fischen, die unzerschnitten zubereitet wurden, löst man das Rückgrat auf beiden Seiten vom Kopfe los und bricht sodann nach Belieben die Teile mit dem Löffel los.

Das Einfassen der Schüsseln.

Mögen Speisen noch so vorzüglich und schmackhaft zubereitet sein, so werden sie doch nicht zum Genusse einladen, wenn sie unordentlich und unschön auf Schüsseln und Tellern geordnet zu Tische gebracht werden. Man verwende deshalb auf eine sorgfältige und hübsche Anordnung der verschiedenen Speisen eine gewisse Aufmerksamkeit, lasse sich aber hierbei in Bezug auf Verzierung zu keiner Uebertreibung verleiten. Außer dem hübschen und gefälligen Anrichten, Sorge man auch dafür, daß die Speisen recht warm zu Tisch gebracht werden und zu diesem Zwecke erwärme man die Schüsseln und Teller durch Uebergießen mit heißem Wasser. In feineren Küchen werden zum Warmauftragen immer Wärmeschüsseln vorhanden sein.