

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

II. Sulzen mit Einlagen.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Wiel'sches Gelée für Magenkranke.

- R. 4 Kalbsfüsse,
1 Kilo Ochsenfleisch,
ein altes Huhn

werden zusammen einen Nachmittag in
5 Liter Wasser (15 Grm. Kochsalz)
gekocht (fleissig abschäumen!).

In der letzten Stunde des Kochens wird noch ein kleiner Hecht zugesetzt. Nachts über wird die Suppe zum Erkalten gestellt.

Am Morgen schöpft man die Fettdecke ab, stürzt die Sulze aus und schreitet zur Klärung. Behufs dessen wird die Sulze langsam erwärmt und, nachdem sie flüssig geworden, 6 gepeitschte Eiweiss mit den zerdrückten Schalen dieser Eier zugesetzt. Während die Sulze gelinde fortkocht, wird öfters aufgezogen. Das Kochen dauert so lange, bis sich grössere Flocken Eiweiss ausfallen und der Stand der Sulze weinklar erscheint. Hierauf wird sie vom Feuer genommen und gewartet, bis sie sich vollständig geklärt hat. Nun wird filtrirt — durch eine vorher genässte, über einen umgestürzten Stuhl ausgespannte Serviette. Hat man ein schön klares Filtrat bekommen, so werden 20 Grm. Fleischextract zugegeben, die Sulze in Formen ausgegossen und zum Erkalten in den Speisekeller gestellt.

Dieses Recept passt mehr für Krankenhäuser; für einen einzelnen Kranken lasse man dasselbe höchstens zu einem Viertel machen, namentlich zur warmen Jahreszeit, wo das Gelée bald verdirbt. Es ist wohl ohne Weiteres klar, dass man zu diesem, wie zu jedem anderen Gelée auch die Einlagen brauchen kann, welche sub II. angegeben sind.

Wie alle einseitige Kost bald entleidet, so geht es auch mit diesem sonst so wohlschmeckenden Gelée. Man sinne also auf Abwechslungen. Hiezu eignet sich z. B. eine Mischung von Kalbsbratenjus mit diesem Gelée. Die Mischung kann natürlich nur gemacht werden, während beide flüssig d. h. warm sind. Dies Gericht schmeckt namentlich zu kaltem Geflügel vortrefflich.

II. Sulzen mit Einlagen.

Indem wir nun auf die Sulzen mit Einlagen zu sprechen kommen, wollen wir zum Voraus bemerken, dass wir diese Speisen für die elegantesten Fabrikate der Küche halten, für Delicatessen ersten Ranges. Im Uebrigen sind es lauter Dinge, welche nur ein geschicktes Küchenpersonal recht machen kann, die also in der „bürgerlichen“ Küche selten, in der „feinen“ Küche dagegen gewöhnlich vorkommen. Von den vielen hierher gehörigen Speisen können nur jene erwähnt werden, welche sich für den diätetischen Tisch eignen:

Eingesulztes Ochsenmaul ist die zuträglichste von den

gesulzten Speisen, vorausgesetzt dass es richtig zubereitet wurde. Nicht alle Kochbücher geben gute Recepte. Hier ein erprobtes:

R. Ein weich gesottenes Ochsenmaul,
ein ditto Fuss,

sauber gewaschen, in möglichst zarte, nudelförmige Stücke zerschnitten, mit soviel Fleischbrühe übergossen, dass sie darüber hinausgeht.

Dazu kommen als Würzen:

die klein geschnittene Schale einer Citrone,
Salz (in sehr mässiger Menge),
koche 2 Stunden lang.

Der sonst gebräuchliche Zusatz von Speckbröckelchen würde die Speise ungesund machen; dagegen schadet etwas weisser gestossener Pfeffer (erst gegen das Ende des Kochens zugesetzt) nichts.

Ist die Sulze dick genug, so wird noch etwas nicht zu stark gesalzene, schwach geräucherte, weich gesottene Ochsenzunge ebenfalls fein nudelförmig zerschnitten, gleichmässig vertheilt, zugegeben und nochmals eine Viertelstunde lang gekocht. Nun werden die Formen parat gehalten, vorher mit kaltem Wasser ausgespült, damit die Sulze, wenn sie kalt ist, gut herausgeht.

Das zerschnittene Fleisch wird aus der noch flüssigen Sulze mit dem Schaumlöffel heraus gefischt und in die Formen gleichmässig vertheilt, dann die Sulze, durch eine Seviette geseiht, darüber gegossen.

Hernach wird das Fabrikat zum Erkalten in den Speisekeller gebracht.

Sehr wichtig ist ein Zusatz von Fleischextract, da hiedurch nicht nur der Wohlgeschmack, sondern auch der Nährwerth dieser Speise bedeutend erhöht wird. Es versteht sich von selbst, dass man das Fleischextract zusetzen muss, so lange die Sulze noch flüssig und dass eine gehörige Vertheilung desselben nöthig ist. Was die Quantität anbelangt, so soll man nicht mehr als Bohnengross pro 250 Grm. (d. h. für einen Teller voll) nehmen; bei mehr wird der Geschmack der Sulze widerlich streng.

Der Wohlgeschmack dieser und noch mancher anderen Art von Sulz wird erheblich gesteigert, wenn man dazu einen kleineren Fisch verkocht.

Dieses Küchenrecept erhielt der Verfasser von einem ihm seit Jahren nahe befreundeten, behägigen und sehr erprobten Feinschmecker. Es war eine langwierige und schwere Aufgabe, dasselbe ganz aus ihm herauszubringen, denn fast nach jedem Worte setzte er ab und gab sich einem innerlichen Wohlbehagen hin. Unser Freund hatte damals ein Verhältniss, welches später in eine Heirath ausartete; man konnte desshalb glauben, er denke wieder an seinen Gegenstand. Ueberraschend war es desshalb, wenn er auf das Ansuchen, weiter fortzufahren, in aller Begeisterung ausrief: „es geht halt nichts über das eingesulzte Ochsenmaul!“

An diese Speise reihen sich noch einige allbekannte Delicatessen an:

Gesulztes Schwarzwildpret, nach den Kochbüchern bereitet, zeichnet sich zwar durch einen ausserordentlich pikanten Geschmack aus, ist aber so sehr überwürzt, dass es dem Magen arg zusetzt. Etwas milder ist das auf ähnliche Art bereitete gesulzte Geflügel, weniger nahrhaft aber fein die gesulzten Fische, namentlich Aal in Gelée. Der Presskopf ist wegen dem allgemein üblichen Zusatz von Speckbröckelchen und der Einhüllung in Speckschwarten ein rechter Magenverderber. Das Gleiche gilt vom (minder feinen, regelmässig überpfefferten) Schwartenmagen.

Als leimstoffreiche Speisen, welche bereits in andern Capiteln besprochen sind, mögen hier noch erwähnt werden:

Fleischbrühe,
Bratenjus,
Kalbsfüsse, Kalbskopf,
Schweinsfüsse, -Ohren,
Kutteln,
Ochsenmaul,
Schnecken.

16. Capitel.

Eier.

Die Küche verwendet die Eier von Hühnern, Gänsen und Enten. Als eine sehr grosse Delicatesse werden in neuester Zeit die Kiebitz- und die Kräheneier betrachtet und — schwer bezahlt, namentlich von den Reichstagsabgeordneten! Ueber die verschiedenen Fischeier — Rogen — ist im 12. Capitel die Rede gewesen.

Kennzeichen der frischen Eier.

1) Die Eierhändler sehen gewöhnlich auf kein anderes Zeichen als auf das Durchscheinen. Sie setzen sich in einen dunklen Hausgang und halten ein Licht hinten an das Ei. Nur frische Eier sind transparent.

2) Frische Eier sind specifisch schwerer als das Wasser. Ein Ei, das über 8 Tage alt ist, sinkt schon nicht mehr unter und wenn es noch älter ist, schwimmt es flott oben auf.

3) Ein frisches Ei gibt an beiden Enden der anleckenden Zunge das Gefühl von Kälte.