

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

1. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Suppenwürze beigelegt und die kräftige Speise mit einem Kartoffelgericht zu Tische gebracht.

551. Kalbfleischresten zu verwerten. Übrig gebliebenes Kalbfleisch, gekochtes oder gebratenes, verwende man wie Ochsenfleischresten Nr. 424 bis 442 a.

Neunter Abschnitt.

Das Schwein.

1. Abteilung.

552. Allgemeines über das Schweinefleisch. Mageres Schweinefleisch ist sehr nützlich. Dasselbe enthält bis 19% Eiweiß und trotzdem viel Fett, was sich dadurch beweisen läßt, daß Schweinefleisch zum Braten viel weniger Fett braucht, als z. B. Kalb- oder Ochsenfleisch. — Auch hier gilt, was beim Ochsenfleisch bemerkt ist, daß viel mehr auf gute Qualität als auf billige Ware gesehen werden sollte. Gutes Schweinefleisch von richtig genährten, einjährigen Tieren ist zart, hellrosa und nicht zu fett. Das Fett soll weiß und die Schwarte hell sein. Fleisch von älteren oder geringer genährten Tieren hat schmieriges Fett, sehr fettes, dunkelrotes Fleisch, welches gekocht einen widerwärtigen Beigeschmack behält. Schweinefleisch soll immer gehörig durchgekocht, z. B. Braten nicht rot oder rosa auf den Tisch gebracht werden, da die demselben oft innewohnenden Trichinen nicht getötet und somit gesundheitsgefährlich werden können, während sie bei gut durchgekochtem Fleisch unschädlich sind. Geräuchertes Schweinefleisch ist sehr nahrhaft (Schinken enthält 25% Eiweiß) und ist viel leichter verdaulich als frisches, dessen großer Fettgehalt dasselbe schwer verdaulich macht.

Besonders vorsichtig sei man beim Einkauf von Würsten und beziehe dieselben nur von da, wo man sicher sein kann, gute und reelle Ware zu erhalten, da dieselben durch das sogenannte Würstgift schädlich werden können. Dasselbe ist ein Erzeugnis der Fäulnis, verursacht durch unrichtige Zusammensetzung der Füllung (z. B. Beimischung von Mehl, welches schnell sauer wird), durch mangelhaftes Stopfen und Räuchern, um die Würste größer erscheinen zu lassen u. s. w.

553. Bestandteile des Schweines.

A. Kopf zerfällt in 3 Teile:

1. Ohren und Schnurre werden in zwei Hälften, meist in oder zu Gemüse gekocht, zu Gallerte oder als Preßkopf verwendet.

2. Zunge wird auf verschiedene Arten zubereitet, meist eingesalzen.

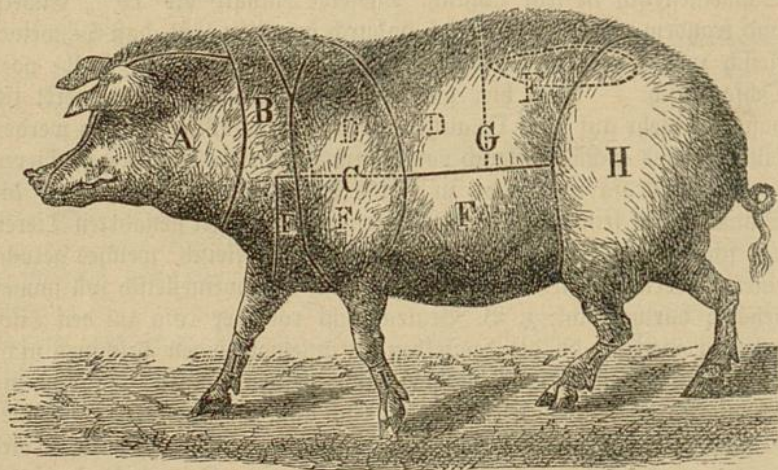
3. Hirn wird in Blutwürste genommen.

B. Hals wird gebraten, ist aber das geringste Stück.

C. Bug wird frisch gebraten oder in Schaufel und Hämmlı geteilt, eingesalzen und geräuchert.

D. Horücken (Rippenstück) wird ganz gebraten oder zerschnitten und zu Koteletten verwendet, auch eingesalzen und geräuchert.

E. Federstück (Brust, Speck) ist sehr fett, wird frisch als grünes Federstück oder eingesalzen und geräuchert als dörres Federstück, meist in Gemüse gekocht; Leiste gehört beim Schwein auch zum Federstück.



A. Ohren und Schnurre. B. Hals. C. Bug (Schüfeli und Hämmlı). D. Horücken (Rippenstück, Koteletten). E. Nierstück mit dem kleinen Lummel (Ziemerli mit Lummeli). F. Federstück (Brust und Leiste, Speck). G. Spick- und Luftspeck. H. Schinken. I. Füße.

F. Ziemer (Nierstück) wird entweder samt oder ohne den kleinen Lummel gebraten. Der Lummel ist sehr gesucht.

G. Spick- und Luftspeck ist die dicke Fettmasse samt Schwarte, die vom Horücken und Ziemer weggeschnitten wird, siehe das Einsalzen und weitere Behandlung Nr. 69, 608.

H. Schinken wird frisch gebraten, oder eingefalzen und geräuchert gekocht.

I. Füße werden verschieden zubereitet, oder zu Gallerte gekocht, ebenso Schweif und frische Schwarten (Haut).

Innere Teile: Die innern Teile, Lunge, Leber, Nieren, werden meist zu Würsten verwendet, die Teile vom Kalb sind diesen weit vorzuziehen. Dagegen ist Nierenfett (Schmerlaib) beim Schwein reichlich vorhanden und liefert, außer Geflügelfett, das beste Fett zum Einkochen, siehe Nr. 39.

2. Abtheilung.

Zubereitung von Schweinefleisch.

554. Frische Schweinsohren und Schnurre. (Oreilles et musle de porc frais) **au naturel.** Die Hälfte eines Kopfes wird in Gemüse gekocht oder au naturel für 4 bis 6 Personen gerechnet. Frische Schweinsohren und Schnurre koche man nebst Essig und Salz im Sud Nr. 47 während 3 Stunden, serviere sie als Beilage zu Ochsenfleisch oder mit Vinaigrette. Die Brühe, worin sie gekocht worden, kann zu Gallerte eingekocht werden. Sollten sich noch Borsten am Kopfe zeigen, so brenne man diese mit Weingeist ab bevor der Kopf gekocht wird.

555. Schweinsohren und Schnurre einzufalzen. Oreilles et musle de porc en salaison. Ohren und Schnurre (samt Kinnbacken) werden in zwei Hälften von dem Kopf abgeschält, auf beiden Seiten mit feinem Salz eingerieben und solches überdies noch hineingedrückt.

In eine Schüssel thue man einige Handvoll Salz, lege die gesalzene Ohren und Schnurre darauf, streue noch etwas Salz darüber und lasse sie zugedeckt 8 Tage im Salz liegen, indem man sie öfters umkehrt. Siehe noch Nr. 608 über das Einfalzen.

556. Gefalzene (gebeizte) Schweinsohren u. Schnurre. Oreilles et musle de porc salés. Für 6 Personen werden 1 Paar eingefalzene Schweinsohren und Schnurre (der halbe Kopf ohne Knochen) mit siedendem Wasser angebrüht und $\frac{1}{4}$ Stunde darin liegen gelassen, um das überflüssige Salz herauszuziehen, in Gemüse während 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden weich gekocht, z. B. in dünnen Erbsen, Binsen, weißen Bohnen, weißen Rüben, Sauerkraut zc., oder man koche sie in Wasser schön weich und gebe sie zu grünen Gemüsen, z. B. grünen Bohnen, gelben Rüben zc., oder als Beilage zu gekochtem Ochsenfleisch.