

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Grundzüge der Haushaltungslehre**

**Kühn, Elise**

**Leipzig, 1912**

d) Behandlung und Zubereitung des Fleisches der Schlachttiere, des Geflügels und der Fische.

**urn:nbn:de:bsz:31-58632**

d) Geräucherte Heringe und Bücklinge sollen goldgelbe, trockene Haut, weißes, festes Fleisch und angenehmen Rauchgeschmack haben. Erstere sind, da zuvor gesalzen, haltbarer als letztere.

Die besten Bücklinge werden in Kiel verhandt. Schimmelige, weiche und übelriechende sind nicht zu verwenden.

e) Marinierete Heringe sind in Essig mit Gewürzen eingelegte Salzheringe. Ausgegrätet und mit einem durchgesteckten Holzstift zusammengehalten, sind sie unter dem Namen „Kollmops“ bekannt und beliebt.

Jeder Fisch hat seine bestimmte Zeit, zu welcher er am wohl- schmeckendsten ist.

Weißfisch wird während des ganzen Jahres mit Ausnahme der Monate April, Mai und Juni gegessen.

Hering kann das ganze Jahr gegessen werden, hat aber in den vorgenannten 3 Monaten oft Trangeschmack angenommen.

Schellfisch wird vornehmlich vom Oktober bis Ende April ge- braucht.

Stockfisch wird nur in den kalten Wintermonaten bis zu Ende der Fastenzeit benutzt.

Der Preis der Fische ist nach der Gattung sehr verschieden und richtet sich außerdem nach Jahreszeit, Witterung und dem Fischreichtum einer Gegend.

#### d) Behandlung und Zubereitung des Fleisches der Schlacht- tiere, des Geflügels und der Fische.

Alles Fleisch muß, da es das teuerste Nahrungsmittel ist, in der Küche mit Sorgfalt und Aufmerksamkeit behandelt werden, damit die nahrhaften Stoffe nicht verloren gehen, sondern erhalten bleiben und ausgenutzt werden.

Rind- und Ochsenfleisch wird in der Regel vor dem Kochen geklopft, um die Fleischfasern zu lockern und es zart und mürbe zu machen. Dann wird es, der Reinlichkeit wegen, gewöhnlich gewaschen, seltener abgeschabt oder abgerieben. Das Waschen soll möglichst rasch geschehen, um einen Verlust an Eiweißstoff zu verhüten.

Rohes Fleisch lasse man nie auf Holzbrettern liegen, da diese dem Fleisch Nährstoffe entziehen. Aus demselben Grund darf es auch erst kurz vor dem Aufstellen gesalzen werden. Daß jegliches Fleisch durch Zudecken vor Staub, Fliegen etc. geschützt werden muß, ist selbstverständlich.

Von der richtigen Zubereitung des Fleisches hängt seine Verdaulich- keit und Nahrhaftigkeit ab. Es wird durch Kochen, Braten und Dämpfen erweicht und genießbar gemacht.

Vor allem Sorge man bei jeder Zubereitungsart dafür, daß der Fleischsaft erhalten bleibe, da es nur dann weich und nahrhaft sein kann.