

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

Aal zu tödten.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

Krebse zu tödten.

Um die Krebse schnell zu tödten, muß das Wasser, worin sie gekocht werden sollen, in vollem Brausen sein. Dann thut man von den gewaschenen Krebsen so viel hinein, daß das Wasser nicht unter den Siedepunkt abgekühlt wird und sehr schnell wieder zum Kochen kommt. Auf diese Weise gibt man die Krebse in Parthien in das kochende Wasser und kocht sie so lange (etwa 10 Minuten) bis sie die bekannte rothe Farbe angenommen haben. Zur Erhöhung der schönen rothen Farbe empfiehlt es sich, wenn man die Krebse vom Feuer nimmt, ein glühendes Eisen in dem Wasser, worin man die Krebse kochte, abzukühlen.

Es ist eine Grausamkeit, Krebse mit kaltem Wasser zum Feuer zu stellen und sie eines martervollen Todes sterben zu lassen; ebenso grausam ist es, den lebenden Krebsen die mittlere Schwanzflosse (Darm) auszuziehen, wie dies häufig geschieht.

Aal zu tödten

Um den Aal schnell zu tödten, macht man dicht unter dem Kopfe einen tiefen Einschnitt ins Rückgrat und durchschneidet den sogenannten Lebensfaden. Alsdann kann man nach Belieben dem Aal die Haut abziehen oder denselben mit der Haut kochen.