

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

W. Essig

urn:nbn:de:bsz:31-106702

Salpeter gehörig eingerieben und nach 3 Tagen geräuchert. Länger als 8 Tage dürfen sie nicht im Rauche hängen und müssen während dieser Zeit mehr Luft als Rauch haben.

Sie werden roh mit ihrem Fett in dünne Scheibchen geschnitten und zum Butterbrot gegeben.

50. Sogenannte Spießgänse auf pommerische Art zu räuchern.

Den zum Räuchern gut gemästeten jungen Gänsen schneidet man nach dem Ausnehmen Füße, Hals und Flügel kurz ab, spaltet sie genau in der Mitte der Länge nach, reibt sie stark mit Salz ein und packt sie fest und schließend in ein recht sauberes Fäßchen, welches danach zugedeckt wird. Darin läßt man sie nicht länger als 3 Tage liegen, nimmt dann die Gänsehälften einzeln heraus und bestreut sie, ohne die Masse und das daran hängende Salz abzuschütteln, stark mit trockener Weizenkleie, und wälzt sie so darin herum, daß Fett und Fleisch nicht mehr zu sehen sind. Darauf hängt man sie in den Rauch, wobei zwischen jedem Stück ein zweifingerbreiter Raum bleibt und die Feuerhitze nicht im geringsten darauf einwirken kann. Nach Verlauf von 8 Tagen werden die Spießgänse aus dem Rauch genommen, an einem recht lustigen Orte aufgehangen und nach kurzer Zeit mit einem zusammengefaßten Leinwandlappen von aller Kleie gereinigt.

Die so geräucherten Gänse sind von frischer Farbe, gutem Geschmack und erhalten sich lange.

W. Essig.

1. Obst-Essig.

Die zum Essig bestimmten Apfel, auch abgefallene Apfel und Birnen (schwarz gewordene aber geben dem Essig einen bitteren Geschmack), werden so klein als möglich gestampft und in einer Obstpresse recht trocken ausgepreßt. Der so erhaltene Most wird in offene Fässer getan, worin er 8—10 Tage stehen bleibt. Die Unreinigkeit gärt nach oben, wird vorsichtig abgenommen, dann der Most in Fässer gefüllt und diese an einen warmen Ort gebracht. Nun erfolgt noch etwas Gärung aus dem Spundloch, und der vorher in Flaschen hingestellte Most wird zum Nachfüllen gebraucht. Ist die Gärung ganz beendigt, so wird das Spundloch mit einem nicht zu dichten Stück Leinwand bedeckt und die Fässer bleiben bis zum Frühjahr ruhig

liegen, wo man alsdann den Essig entweder in Fässer oder Flaschen abzapft. Unten im Faß findet sich immer ein ziemlich starker Saß. Es ist ein gutes Zeichen, wenn sich eine Haut auf der Oberfläche bildet, die vor dem Abzapfen nicht gestört werden darf.

2. Zucker-Essig.

Man nehme zu 6 Flaschen oder 7 Etr. Wasser $1\frac{1}{2}$ Pfund Puderzucker (Farin), koche solches $\frac{1}{2}$ Stunde, währenddem man es gut geschäumt, und gieße es in ein offenes Faß. Wenn es abgekühlt ist, füge man eine Schnitte Weißbrot, die dick mit Hefe bestrichen ist, dazu und lasse es 2 Tage gären.

Darauf gieße man die Flüssigkeit in ein anderes Faß, welches an einem warmen, trockenen Orte liegen muß, klebe ein Papierblatt über das Spundloch und mache kleine Öffnungen darin, daß die äußere Luft eindringen kann. Wenn am Essig eine schöne Rheinweinfarbe erwünscht sein möchte, so füge man anfangs zu dem Wasser und Zucker eine Quantität gelber Primeln oder Schlüsselblumen, die man mitkochen läßt.

3. Johannisbeer-Essig.

Die Johannisbeeren werden ausgepreßt, der Saft wird bis zum andern Tage hingestellt und in reine Flaschen gefüllt, wobei der Bodensaß zurückbleibt. Dann setzt man die Flaschen offen zum Ausgären an die Sonne oder an einen warmen Ort und verkorft sie erst dann, wenn die Gärung völlig beendet ist.

Dieser Essig kann statt französischem Essig zum Salat gebraucht werden und gibt demselben einen feinen Geschmak.

X. Sterilisieren (Frischerhalten) oder Einkochen.

Zum Gegensatz zu früheren Zeiten, als man noch Konservierte — diese älteren Methoden sind übrigens durchaus nicht zu verwerfen — sterilisiert man heute. Ganze Industrien haben sich in den letzten Jahrzehnten darauf geworfen, praktisch verschlossene Gläser, Geräte und Apparate zum Zwecke des Frischerhaltens von Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse, herzustellen. Besonders hervorgehoben seien hier die Artikel der badischen Firma Weck in Oflingen bei Säckingen. Von Weck ist das Wort „E i n w e c k e n“ hergeleitet.

Wie
bei der
1. W
halten.
2. S
notwendig
3. D
4. G
viel gewo
nachteilig
5. F
6. F
zu weiche
7. W
man die
können.
8. M
wahren,
Tempera
9. M
trotz alle
Dekel ge
überhaupt
verbraucht
Ein
allen Be
lung in
Zu
über die
selben fü

Ma
gout; u
Butter
tenen B
(Fleisch
nicht zu
Gläser
füllen.

Per