

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere  
Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

a. Fleisch

**urn:nbn:de:bsz:31-106702**

Wie auch in früheren Zeiten liegt jedoch der ganze Erfolg bei der Köchin. Folgende Punkte müssen genau beachtet werden.

1. Auf peinlichste Sauberkeit von Gefäßen und Apparaten halten.

2. Hat sie zu beachten, daß die zu sterilisierende Ware die notwendige Aussicht auf Frischerhaltung besitzt.

3. Obst weder zu reif noch unreif einlegen,

4. Gemüse darf keinen Düngergeruch haben, sonst muß es viel gewässert werden und das ist für die längere Aufbewahrung nachteilig.

5. Fleisch darf nur kurze Zeit abhängen.

6. Fische nur frisch geschlachtet. Viel Gräten enthaltende und zu weiche Fische sind ungeeignet zur Aufbewahrung.

7. Welche Artikel auch immer aufbewahrt werden sollen, muß man dieselben später an Aussehen und Farbe wieder erkennen können. Es empfiehlt sich, nicht zu große Stücke zu konservieren.

8. Alle eingemachten Artikel sind nur im Dunkeln aufzubewahren, an einem trockenen Ort mit immer ungefähr gleicher Temperatur, der im Winter vor Frost geschützt ist.

9. Ob und zu ist nachzusehen, ob ein oder das andere Glas trotz aller Vorsicht in Gärung übergegangen ist, oder ob sich ein Deckel gelockert hat. Der Inhalt eines solchen Glases muß, wenn überhaupt noch genießbar, neu sterilisiert, oder am besten sofort verbraucht werden.

Ein Vergnügen und eine Ehre ist es für jede Hausfrau, zu allen Zeiten durch ein reichhaltiges Konservenlager für Abwechslung in der Speisefolge sorgen zu können.

Im nachstehenden gebe ich der Hausfrau eine Anweisung über die Zubereitung der wichtigsten Nahrungsmittel, um dieselben für den einfachen und besseren Haushalt, einzuwecken:

### a. Fleisch.

#### 1. Kalbsragout.

Man schneidet wie gewöhnlich das Fleisch in Stücke zu Ragout; unterdessen macht man in einer Kasserolle das Fett oder Butter heiß und brät darin das Fleisch mit einer fein geschnittenen Zwiebel an; füllt hernach die Stücke mit etwas Bouillon (Fleischbrühe) und etwas Tomatenmark auf, und läßt dasselbe nicht zu weich dämpfen. Wenn etwas erkaltet, füllt man es in Gläser und läßt es 1 Stunde kochen. Die Gläser aber nur  $\frac{3}{4}$  voll füllen.

#### 2. Schweinsragout.

Bereitung wie vorhergehend, nur kein Tomatenmark dazu.

## 3. Hammelragout

wie Kalbsragout, nur kann man nach Belieben, kleine Karotten und weiße Rüben mitkochen.

## 4. Geflügelragout.

Der Hahn wird abgefengt und ausgenommen in vier Teile zerlegt und mit einer feingeschnittenen Zwiebel gut angebraten. Alsdann mit einer guten Jus oder Bouillon und Tomatenmark etwas aufgefüllt und noch 15 Minuten dämpfen lassen; hernach entfernt man die überflüssigen Knochen an Brust und Schlegel, legt es in Gläser und füllt die Brühe  $\frac{3}{4}$  voll darüber; man läßt es 1 Stunde im Wasserbade.

## 5. Feldhühner (Rebhühner).

Die Feldhühner werden wie vorher behandelt, mit Speck umwickelt und gebraten. Nun kann man sie, je nachdem das Glas, zerlegen oder ganz lassen, den Fond dazu geben und 1 Stunde ziehen lassen.

## 6. Wachteln oder Schnepfen

haben nur 10 Minuten zu braten; die Schnepfen 1 Stunde, die Wachteln  $\frac{1}{2}$  Stunde Siededauer. Ebenso Krametsvögel.

## 7. Hasenbraten.

Der Hasenrücken, Schlegel und Bug werden gut gespickt, gut gedämpft und wenn erkaltet, in die Gläser gefüllt, den Fond darüber gegossen und 1 Stunde im Wasser ziehen lassen.

## 8. Rehbraten.

Das gleiche Verfahren wie bei Hasenbraten.

## 9. Schweinsrippchen oder Bökelfleisch.

Die Rippen werden vorsichtig, nicht zu weich gekocht, resp. nur ziehen lassen in das Glas gepackt und die Brühe darübergegeben. Alsdann 1 Stunde erhitzt. Ebenso verfährt man mit Bökelfleisch oder frischem Schweinefleisch, jedoch beachte man, daß das Fleisch mindestens 2 cm mit Fleischbrühe bedeckt wird.

## 10. Gekochtes Ochsenfleisch.

Wenn das Ochsenfleisch mit dem dazugehörigen Wurzelwerk nicht zu weich gekocht ist, wird es in schöne Stücke geschnitten noch heiß in die Gläser gefüllt, wobei man achtet, daß man die Gläser auf ein Tuch stellt, hierauf die heiße Bouillon darüber gegossen und 1 Stunde langsam ziehen lassen.

Bei alle  
m, die Glä  
in Wasser

Man ber  
Wurzel,  
kurze Bouill  
ziehen, wenn  
die Brühe d

Ebenso  
Belieben un

werden nur  
der usw., nu  
Soucebereit  
Wagnonaffe  
oder eine S

Die Neun  
gereinigt, a  
man einen  
soviel, daß  
ben und leg  
und läßt d

Die K  
tan, man l  
bade ziehe  
Verwendun

kann man  
Zurückge

Bei allen Fleischspeisen ist es das beste und sicherste Verfahren, die Gläser ungefähr 1 Stunde bei 98—100 Grad ziehen lassen, im Wasser oder im Dampf kochen.

## b. Fische.

### 1. Salm gekocht.

Man bereitet von Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel, Nelken, Pfefferkorn und etwas Essig oder Wein eine kurze Bouillon und läßt den in Tranchen geschnittenen Salm darin ziehen, wenn erkaltet, legt man ihn vorsichtig in das Glas, seiht die Brühe darüber, und läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde im Wasser ziehen.

### 2. Hecht und Karpfen.

Ebenso wie Salm. Auch läßt sich auf vorstehende Art je nach Belieben und Geschmack jeder andere Fisch zubereiten.

### 3. Steinbutte, Seezungen

werden nur in Salzwasser gekocht, ebenso Kabeljau, Seeaal, Zander usw., nur daß man bei dem Gebrauch den Fischsud nimmt zur Saucebereitung; d. h. wenn man nicht sonst eine Sauce wie Mayonnaise, Navigotte, Vinaigrette oder heiße Butter vorzieht oder eine Hollandaise, Bearnaise dazu gibt.

### 4. Neunaugen in Rotwein.

Die Neunaugen werden mit Salz und siedendem Wasser gut gereinigt, ausgenommen und die Köpfe abgeschnitten. Nun macht man einen Fischsud wie oben bei Salm, nur aber mit Rotwein und soviel, daß die Fische damit bedeckt sind, läßt sie 5 Minuten ziehen und legt sie behutsam in das Glas, passiert den Sud darüber und läßt das Ganze ungefähr 30 Minuten ziehen.

## c. Obst.

### 1. Kirschen im eigenen Saft.

Die Kirschen werden gereinigt und entstielt in ein Glas getan, man läßt sie ohne Zucker oder Zutat 20 Minuten im Wasserbade ziehen. Bei Gebrauch zuckere man sie nach Geschmack und Verwendung, ob zu Kuchen, Kompott oder sonstigem Zweck.

### 2. Johannisbeeren

kann man das nämliche Verfahren anwenden wie bei Kirschen.