

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

5. In welchen Monaten das Geflügel am besten ist und von der Herrichtung desselben zum Kochen und Braten

urn:nbn:de:bsz:31-106702

flügel unterscheidet. Alte Hühner und Tauben, die zwar den Suppen und Saucen mehr Kraft als junge geben, zur Fleischspeise aber ungenießbar sind, erkennt man an einem gedrungenen, stärkeren Körperbau, härteren Brustknochen, einer spröderen, dickeren, sogenannten Hühnerhaut, etwas stumpferen, abgenutzten Klauen, Gänse und Enten an stärkeren Fußballen, dickerer Schwimnhaut und harten Schnäbeln, Puter an ihren roten Beinen und den stärkeren schwammigten Fleischlappen auf dem Kopfe und unter der Kehle.

Nach diesen Erkennungszeichen läßt sich beim Ankauf auch das wilde Geflügel einigermaßen beurteilen. Ob es frisch ist, muß man hauptsächlich durch den Geruch feststellen.

Man kann wildes Geflügel vom Augenblick an, da es geschossen ist, am Herbst in den Federn kalt und lustig hängend, mehrere Tage aufbewahren; doch muß es sogleich, nachdem es geschossen ist, ausgeweidet werden. Zu langes Aufbewahren nach vornehmer Sitte macht es aber ekelhaft.

Auch sehe man beim Ankauf des zahmen Geflügels darauf recht fettes zu kaufen, es ist dies wenigstens $\frac{1}{4}$ des Preises mehr wert, sowie es überhaupt keine Ersparung ist, schlechtes Fleisch, weil billiger, zu kaufen.

5. In welchen Monaten das Geflügel am besten ist und von der Herrichtung desselben zum Kochen und Braten.

In folgenden Monaten ist das Geflügel am besten: Puter vom September bis zum Dezember; Gänse von Mitte des Oktober bis Mitte Januar; Kapaune in den Wintermonaten; Hühner in der Zeit, wo sie nicht legen, übrigens gebraucht man sie das ganze Jahr hindurch; Hähnchen (Kücken) immer, wenn man sie haben kann.

Nach der Art des Geflügels muß dasselbe ein oder mehrere Tage vor dem Gebrauch geschlachtet werden; man richte sich dabei nach folgender Angabe: Junge Hühner, Hähnchen (Kücken) und Tauben muß man wenigstens am Abend vorher, alte Hühner, Kapaune und Enten Tag und Nacht, Puter 2 und Gänse 3—4 Tage hinlegen. Sollte man jedoch genötigt sein, das Geflügel bald nach dem Abschachten gebrauchen zu müssen, so gebe man demselben 10 Minuten vor dem Schlachten 1 Eßlöffel voll scharfen Essig ein, wodurch das Fleisch viel milder wird.

Alles Federvieh, welches man zum Braten und zu braunem Ragout bestimmt hat, wird sogleich nach dem Abschachten, während es noch warm ist, trocken gerupft, nur muß dies behutsam geschehen, damit die Haut nicht reißt. Die Gänse werden ge-

rupft, nachdem vorher die Fittiche im ersten Gelenk abgedreht und die größten Federn vom Schwanz zurückgelegt worden sind; auf der Brust werden vorerst jedoch nur die obersten Federn weggenommen, damit die darunter sitzenden Daunen besonders gepflickt und aufbewahrt werden können. Danach wird das Federvieh gesengt, indem man eine kleine Hand voll Stroh auf dem Herde anzündet, man kann auch Spiritusfeuer, oder eine Gasflamme verwenden, doch leidet in beiden Fällen der Geschmack, wobei dasselbe von allen Seiten über der Flamme hin und her bewegt wird; doch sehe man zu, daß es nicht von derselben geschwärzt werde. Zum Sengen des feineren Geflügels nehme man Papier, weil es dadurch nicht im geringsten von seiner Weiße verliert. Gänse und Enten werden nach dem Sengen mit warmem Kleienwasser oder etwas Mehl und Wasser abgerieben und die noch daran sitzen gebliebenen Stoppeln mittelst eines spitzen Messers herausgezogen. Will man Geflügel längere Zeit frisch erhalten, darf man es nach dem Ausweiden nicht waschen, wie auch alles andere Fleisch, welches zur Aufbewahrung bestimmt ist. Gänse werden deshalb auch nicht vorher ausgeweidet. Gewaschen soll das Geflügel wohl unmittelbar vor dem jeweiligen sofortigen Gebrauch werden. Das übrige ist weiter unten nachzusehen.

Das zur Suppe oder zum Trisasse bestimmt Federvieh wird sogleich nach dem Abschachten, damit es recht weiß bleibe, $\frac{1}{4}$ Stunde in kaltes Wasser geworfen. Hierauf faßt man es an den Füßen, schüttelt es ab, hält es einige Minuten in heißes Wasser und, sollten sich die Federn nicht gut herausziehen lassen, so wiederholt man letzteres noch einmal; jedoch muß man bei jungem Geflügel das Wasser nicht zu heiß nehmen, weil sonst die Haut abreißt. Dann rupft man es behutsam und weidet es auf folgende Weise aus:

Putern und Kapauen schlägt man vor dem Ausweiden den Brustknochen ein, indem man sie mit dem Rücken auf ein Tuch legt und ein zusammengefaltetes Tuch, damit die Haut nicht verlegt werde, über die Brust deckt und mit einem Klopsholz den Brustknochen vorsichtig einschlägt; man verfährt dann damit wie bei allen anderen Geflügel.

Den jungen Hähnchen drückt man mit dem Daumen den Brustknochen ein, wo man ihn dann inwendig ganz bequem herausnehmen kann. Es dient dies dazu, dem Geflügel ein schöneres Ansehen zu geben.

Nachdem schneidet man dem vorstehend erwähnten Geflügel die Füße im ersten Gelenk ab, sticht Augen und Ohren mit einem

spigen Messer aus, zieht die Haut vom Kamm und die hornartige Haut vom Schnabel, reißt die Zunge aus, macht zwischen Hals und Flügel einen kleinen Schnitt, greift mit dem Vorderfinger hinein und zieht den Kropf nebst der Gurgel heraus. Dann macht man unten am Bauch einen Querschnitt, greift mit zwei Fingern, damit die Öffnung nicht weiter reiße und die Galle nicht verletzt werde, hinein, und nimmt das Eingeweide samt dem Herzblut behutsam heraus, schneidet die Fettdrüse ab, sowie auch die Stelle, wo der Darm endet. Die Galle wird nun vorsichtig von der Leber entfernt, der Magen, wo die weiße Haut sich zeigt, aufgeschnitten und diese abgezogen. Darauf wird das Geflügel inwendig und außen gehörig gewaschen und gespült, eine Viertelstunde ausgewässert, abgetrocknet, in ein Tuch gewickelt und in eine Schüssel gelegt, weil es durch den Einfluß der Luft seine Weiße verliert. Will man es nun zurichten, so wird es noch einmal leicht abgewaschen und je nach der Art des Geflügels aufgebogen. Leber, Herz und Magen werden, wenn man solche nicht zum Füllen benutzen will, in den Leib gelegt, da sie dort weniger leicht austrocknen.

Dem Aufbiegen aber geht das Füllen voran, welches gewöhnlich nur bei zahmem Geflügel angewendet wird und bei allem, außer bei Gänsen und Enten, auf folgende Weise geschieht: Man greift mit dem Vorderfinger beim Halsschnitt hinein, sucht die Haut über der Brust von derselben zu lösen und die Öffnung zu erweitern, steckt ein Stückchen Brotrinde in die offene Gurgelstelle, füllt die bestimmte Farce hinein und näht die Haut wieder zusammen.

a) Der **Puter** wird auf folgende Weise aufgebogen: Die beiden Flügel dreht man nach dem Kopfe hin herum, daß sie flach auf dem Rücken liegen, schiebt die Beine in den Querschnitt hinein und durch die zweite Öffnung hinaus, dann legt man denselben auf den Rücken, dreht den Kopf herum und sticht ihn mit einem Speil (ein dünnes, rundes, zugespitztes Stückchen Holz) fest, damit er eine gute Haltung bekomme, doch sei man dabei vorsichtig, damit die Brust durch die Speil nicht verletzt werde. Darauf drückt man die Beine nach dem Kopfe hin nieder, wodurch die Brust hervortritt, und sticht dann einen Speil durch die Keulen, um sie fest anzuschließen. Zuletzt wird der Puter gespickt, oder es werden Speckscheiben auf die Brust gebunden.

b) **Hühner**, **Kapaune**, **Hähnchen** und **Tauben** werden ebenso vorbereitet, dann biegt man bei den drei ersteren den Kopf am Rücken her, und legt ihn unter einen Flügel nach der Brust hin. Die Hühner werden nicht gespickt, Kapaune und Tauben nach Belieben gefüllt und gespickt.

Man kann mit Kapauen, Hähnchen und Tauben auch auf folgende Weise verfahren, wodurch sie ein recht schönes Ansehen erhalten. Die Beine werden in den Leib hineingeschoben, indem man die Haut von allen Seiten durch Hin- und Herschieben loszumachen sucht. Es muß dann aber hinten die Öffnung zum Ausnehmen durch einen kleinen Schnitt der Länge nach gemacht und dieselbe wieder zugenäht, oder wie nachstehend gesagt, verfahren werden.

c) Zum Ausnehmen der Gänse macht man gewöhnlich einen Schnitt der Länge nach in den Leib, welcher nach dem Füllen wieder zugenäht wird. Man kann indes den Schnitt auf solche Weise machen, daß die Gäste glauben müssen, da nicht die geringste Verletzung zu bemerken ist, man habe vergessen, die Gans auszunehmen. Zu dem Zweck wird der Schnitt dicht am Steiß her quer gemacht, doch nicht größer als eben notwendig ist, um geschickt das Eingeweide herausnehmen zu können, wobei die Darmöffnung nicht verletzt werden darf, da solche über den Steißknochen gezogen wird. Das Ausnehmen der Gans erfordert einige Vorsicht und geschieht wie folgt: Beim Herausziehen der Speiseröhre am Hals sucht man mit dem Finger den Inhalt oben so viel als möglich zu lösen, greift dann mit der rechten Hand unten in den Querschnitt hinein, zieht zuerst das Eingeweide nach und nach heraus, faßt dann den Magen und bringt ihn bis vor die Öffnung; da derselbe aber nicht mit der Hand durchzubringen ist, so muß die linke Hand, auf der Brust liegend, nachschieben, so daß man die Spitze des Magens fassen und ihn herausziehen kann. Demnächst wird erst das Fett herausgeholt, was jedoch nur stückweise zu erreichen ist.

Nachdem die Gans gereinigt, schneidet man Kopf und Hals, sowie auch die Beine im ersten Gelenk weg, haut die Flügel zwei Finger breit vom Körper ab und gebraucht solches, samt Leber, Lunge, Herz und Magen zum Gänselein (Magout). Die Gans wird dann gut gewaschen, gespült, eine Stunde gewässert und einige Tage aufbewahrt. Das Füllen kann nach Gefallen beim Gebrauch oder Tages vorher geschehen, wie es bei der Zubereitung bemerkt worden ist.

Nach dem Füllen wird nun die neben dem Querschnitt befindliche Darmöffnung über den Steißknochen gezogen und solcher zurückgebogen, wobei es dann des Zunähens nicht bedarf. Sollte aber durch Unvorsichtigkeit die Haut etwas eingerissen sein, so muß solche mit einem feinen Faden wieder zusammengefügt werden.

Die Gans muß wenigstens 2—3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet und vorgerichtet sein. In strenger Kälte kann man

sie 2—3 Wochen an der Luft hängend aufbewahren aber nicht gefrieren lassen; doch ist sie einige Tage nach dem Abschachten am wohlschmeckendsten. Das Blut zum Gänselein fast unentbehrlich, erhält sich mit reichlich Essig vermischt, offen und kalt stehend, bei kalter Witterung 8 Tage.

d) Enten werden wie Gänse behandelt, die Halshaut wird zurückgeschoben, der Hals abgeschnitten und die Haut in die Öffnung gedrückt; auch mitunter nach Angabe gefüllt.

e) Fasanen, Rebhühner und Birkhühner. In einigen Gegenden läßt man, um das Wild zu bezeichnen, beim Rupfen desselben, besonders bei ersteren, einige Federn auf dem Kopfe sitzen, die man beim Zubereiten mit Papier zubindet. Die Füße werden nicht wie bei anderem Geflügel abgeschnitten, sondern nur die Sporen abgehauen und die obere Haut von denselben abgezogen, nachdem man sie vorher in heißes Wasser gehalten hat. Die Spitzen der Flügel werden abgeschnitten, Leber und Magen nicht benutzt, die Flügel wie bei anderem Geflügel nach dem Kopfe hin umgebogen, die Beine im zweiten Gelenk von unten so gedreht, daß die Füße nach dem Kopfe hin gerichtet sind. Dann wird ein dünnes, rundes, zugespitztes Stückchen Holz durch die Schenkel gestochen.

f) Schnepfen und Bekassinen werden ebenso vorbereitet, jedoch nicht ausgeweidet, mit Ausnahme von Magen und Schlund; beim Aufbiegen wird der Schnabel in die Brust gestochen.

g) Krammetsvögeln, Lerchen und Finken steckt man die im Gelenk so abgeschnittenen Beine, daß das Gelenkknöchelchen bleibt, kreuzweise durch die Augenhöhlen und nimmt erstere nicht aus.

6. Vom Spicken.

Das Spicken macht die Braten saftiger und gibt ihnen nebenbei ein gutes Ansehen. Der Speck zum Spicken muß gefalzen sein, noch besser ist der, welcher zugleich einen Luftrauch erhalten hat. Man wählt dazu ein festes Stück, legt ihn auf ein Rükchenbrett, schneidet ihn mit einem scharfen Messer sägend, nicht drückend, von beliebiger Menge 3 Finger breit von der Schwarte ab, teilt ihn in dünne Scheiben, legt diese glatt aufeinander und schneidet davon, der Breite nach, dünne gleichmäßige Streifen. Nun steckt man mit der linken Hand ein Speckstreifen in die Spicknadel, zieht es mit der rechten so weit durch das Fleisch, daß es an beiden Seiten einen Finger breit heraussteht, das zweite Streifen unmittelbar daneben, und fährt so fort, bis man eine gleichmäßige Reihe Speckstreifen, die eine grade