

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

6. Vom Spicken

urn:nbn:de:bsz:31-106702

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 Lustrauch 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

Linie bilden, durchgezogen hat. Dann fängt man nebenan wieder eine neue Reihe an. So macht man bei Hasen, welche fein gespickt werden sollen, zu beiden Seiten des Rückgrats der Länge nach herunter 2 Reihen, also 4 im ganzen; für gewöhnlich sind 2 hinreichend. Bei anderen Wildbraten, sowie bei Geflügel, geschieht das Spicken auf gleiche Weise. Die Spicknadeln, die man in Haushaltungen, wo viel gespickt wird, gern von verschiedener Größe nimmt, um fein und gewöhnlich spicken zu können, müssen von Messing oder Stahl, recht glatt, rund und hoch genug gespalten sein und nach jedem Gebrauch gereinigt an ihren Ort gebracht werden.

7. Vom Auslösen der Knochen des Geflügels.

Dies geschieht meistens dann, wenn man dasselbe zu einer Geleeschüssel bestimmt hat, bei Puter und Gans in Gelee gewöhnlich, doch auch bei anderm Geflügel. Wenn das Geflügel nach Nr. 5 rein gerupft und gesengt worden ist, macht man mit einem scharfen Messer der Länge nach über den Rücken, dicht an beiden Seiten des Rückgratknochens her, einen Schnitt und trennt nach beiden Seiten bis zur Brust das Fleisch rein vom Knochengerippe ab, wobei man die Haut nicht verletzen darf, und nimmt das Gerippe samt dem Eingeweide heraus. Auch kann man aus den Flügeln und Beinen die Knochen lösen und solche mit den Sehnen herausziehen; doch geschieht dies seltener. Gewöhnlich wird das entbeinte Geflügel gefüllt; dies muß sehr gleichmäßig geschehen, damit dasselbe eine schöne, gewölbte Form erhalte. Darnach wird die Haut zugenäht und nach Angabe eine Geleeschüssel daraus bereitet. Auch kann man es so gefüllt in einer Braise (siehe A Nr. 61) gar machen und mit einer Kraftsauce mit Champignons, Kapern, Trüffeln oder Austern anrichten, auch als Braten geben.

8. Grillieren.

Es besteht das Grillieren darin, daß man gekochtes, übrig gebliebenes Fleisch jeder Art, also auch Geflügel, in passende Stückchen schneidet, in zerschlagenes Ei, welches man mit etwas Wasser vermischen kann, umwendet, mit gestoßenem Zwieback oder geriebenem Weißbrot bestreut und in einer offenen Pfanne, worin Butter mit gutem Fett ganz heiß gemacht ist, an beiden Seiten dunkelgelb brät. Auch kann man das Fleisch nach bemerkter Vorrichtung auf dem Rost braten, indem mit einer sauberen Feder oder Pinsel geschmolzene Butter oder gutes reines Öl von Zeit zu Zeit übergestrichen wird.