

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungskurs**

**Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>**

**Mannheim, [ca. 1915]**

Geflügel

**urn:nbn:de:bsz:31-106241**

## Geflügel.

**A**uch beim Einkauf von Geflügel ist es wichtig, die Kennzeichen der jungen und alten Tiere zu beachten. Bei allem jungen Geflügel ist das Brustbein weich und läßt sich leicht eindrücken, doch prüfe man stets, ob es nicht splitterig ist, da es manchmal weich geklopft wird. Der Schnabel der jungen Tiere ist hell und läßt sich leicht brechen. Bei jungen Gänsen und Enten läßt sich die Schwimmhaut an den Füßen leicht einreißen; sie ist ebenso wie der Schnabel von blaßgelber Farbe. Bei alten Tieren dagegen sind die Füße dunkel und haben dicke, zähe Schwimmhäute. Junge Hühner haben weiche Knochen und lange spitze Krallen. Bei alten Hühnern sind die Krallen stumpf und abgelaufen. Bei jungen Truthühnern sind die Lappen auf dem Kopf und an der Kehle hellrot, bei älteren dunkelrot. Junge Fasane haben sehr spitze Flügel Federn und runde Sporen. Junge Tauben haben zarte, oft dicht mit Federn bewachsene, meist blaßrosa Füße und eine volle, fleischige Brust. Tauben sind am besten von April bis September, junge Hühner von Mai bis Oktober, Enten von August bis Ende November, Gänse von Martini bis Mitte Januar, Truthühner von September bis Dezember.

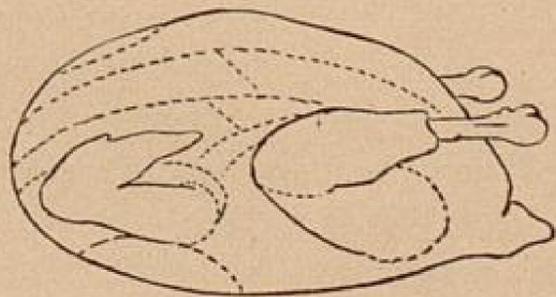
Geflügel sollte stets einige Tage vor Gebrauch geschlachtet werden, da sonst auch das jüngste Geflügel zähe und trocken ist. Es schmeckt am besten, wenn es einige Tage in kalter Luft aufgehängt wird. Tauben und junge Hühner sollen mindestens einen Tag hängen, Kapannen, Enten, Gänse, Truthühner und alte Hühner mindestens 2 bis 3 Tage. Im Winter kann man eine Gans 6 bis 8 Tage an der Luft hängen lassen, ebenso Wildgeflügel. Muß Geflügel unbedingt am Tage des Schlachtens verwendet werden, so muß es so flink gerupft und zugerichtet werden, daß es noch blutwarm in die Pfanne kommt. Dies gelingt jedoch nur einer sehr geübten Hand.

Das R u p f e n geht am leichtesten, so lange noch Lebenswärme vorhanden ist. Geflügel, das gebraten wird, darf vor dem Rupfen nicht überbrüht werden; ältere Tiere, die gekocht werden, kann man kurz in heißes, jedoch nicht kochendes Wasser tauchen, um das Rupfen zu erleichtern. Nach dem Rupfen werden die Tiere *a u s g e n o m m e n*. Man schneidet zunächst die Halshaut hinten auf, zieht Gurgel und Kropf heraus und schneidet sie ab. Dann macht man einen Schnitt vom Bürzel bis an das Brustbein, greift mit 2 Fingern in die entstandene Oeffnung, faßt den Magen recht fest und zieht mit ihm zugleich Leber, Fett und Eingeweide heraus. Beim Ausnehmen ist mit größter Sorgfalt zu verfahren, damit die Galle, die zwischen Magen und Leber sitzt, nicht verletzt wird. Zerreißt sie, so teilt sie allem,

was davon berührt wird, einen unvertilgbaren bitteren Geschmack mit. Ist Galle an die Leber gekommen, so wirft man diese am besten weg. Der Magen wird aufgeschnitten, gebrüht und die hornartige Haut von der Innenseite abgezogen.

Vor der Zubereitung des Geflügels sengt man die kleinen haarähnlichen Flaumfedern über einer Gas- oder Spiritusflamme gut ab und zieht die Stoppeln aus. Dann wird das Tier innen und außen gut gewaschen, abgetrocknet und innen mit Salz und Pfeffer ausgerieben. Wird das Geflügel nicht gefüllt, so legt man Magen und Leber in die Bauchhöhle und näht diese zu, oder man brät Magen und Leber in der Pfanne mit; die Leber darf aber nur wenige Minuten braten.

Um dem Geflügel ein schönes Aussehen zu geben und es besser zerlegen zu können, wird es dressiert, d. h. in gute Form gebracht. Zu diesem Zwecke schiebt man die Schlegel (Keulen) in die Höhe nach dem Rücken zu, damit die Brust heraustritt. Mit einer Dressiernadel — auch eine Packnadel ist brauchbar —, in die man einen dünnen Bindfaden gezogen hat, sticht man durch den rechten Schlegel, quer durch den Leib und linken Schlegel, dann durch den linken Flügel und den Hals, den man auf die Seite zurückgebogen hat, oder wenn dieser abgeschnitten ist, durch die zusammengedrückte Halshaut, durch den Rücken und den rechten Flügel. Beide Enden des Bindfadens zieht man nun fest zusammen und verknüpft sie. Die Brust kann man nach Belieben mit einer dünnen Speckseite belegen und diese mit starkem, weißem Faden fest umschnüren. Einfacher ist folgende Art des Dressierens: Man schiebt Keulen, Flügel und Hals in die vorhin beschriebene Lage und befestigt sie mittels den käuflichen Dressiernadeln.



Zerlegen des Geflügels.

Die Linien bezeichnen, wie zerteilt wird.

Das Zerlegen ist eine Kunst, die man eigentlich nur durch Zusehen und einige Probestücke so richtig lernen kann. Beim Geflügel muß man hauptsächlich darauf sehen, die Gelenke richtig zu treffen. Sehr zu empfehlen

sind die Geflügelscheren, die namentlich ungeübten Händen die Arbeit sehr erleichtern.

Kleines Geflügel wie Tauben, junge Hähne, Schnepfen, Rebhühner teilt man durch einen Längsschnitt in zwei Teile und evtl. noch durch einen Querschnitt in vier Teile.

Bei Gänsen und Enten schneidet man zuerst Keule und Flügel ab, dann die Seitenschnitten (Pfaffenschnitte), schält das Brustfleisch los und zerlegt es der Länge nach.

Die Tunke wird möglichst heiß aufgetragen, da das Geflügel durch das Zerlegen etwas erkaltet.

#### Gebratener Hahn.

Zutaten: 1 Hahn, Salz, Pfeffer, 20 g Butter, Petersilie. Zum Braten: 1 Scheibe Speck, 60 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe. Zur Fülle: 1 Brötchen, 1 Ei, 1 gedämpfte Zwiebel, 1 Eßl. Petersilie, Herz und Leber.

Der Hahn wird vorgerichtet, gewaschen, mit Salz und Pfeffer ausgerieben und mit der unten beschriebenen Fülle gefüllt, zugenäht und dressiert. Wird er nicht gefüllt, so steckt man Herz, Leber und Magen nebst einem kleinen Sträußchen Petersilie und einem Stückchen Butter in die Bauchhöhle und näht sie zu. Junge Tiere von 2 bis 3 Monaten brät man in heißem Backofen unter fleißigem Begießen 30 bis 40 Minuten; Tiere von 3 bis 6 Monaten 40 bis 50 Minuten, und zwar legt man sie zuerst auf die Brust und in der zweiten Hälfte der Bratzeit auf den Rücken. Um die Brust des Tieres, die leicht trocken wird, saftig zu erhalten, umwickelt man sie mit dünn geschnittenen Speckscheiben, die man ungefähr 10 Minuten vor dem Anrichten entfernt, damit die Brust noch bräunt. Der Beiguß wird wie bei jedem Braten fertig gemacht.

Fülle zum Hahn: Leber, Herz und Magen werden fein verwiegt, mit der fein geschnittenen, in Fett gedämpften Zwiebel, der verwiegten Petersilie, dem eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen und dem Ei gut vermengt und mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuß gewürzt.

Gefüllter Hahn ist ausgiebiger, ungefüllt bleibt das Geflügel aber saftiger, weil ein Teil des Fleischsaftes von der Fülle aufgesogen wird.

#### Backhähnchen.

Zutaten: 2 Hähnchen, Salz und Pfeffer, Backfett. Zum Panieren: 1 Eßl. Mehl, 1 Ei, 2 Eßl. Weckmehl.

Hierzu können nur 6 bis 8 Wochen alte Hähnchen verwendet werden. Die vorgerichteten Hähnchen legt man auf die Brust, schneidet den

ganzen Rücken mit einem scharfen Messer der Länge nach auf, nimmt vorsichtig die Eingeweide heraus, entfernt das Rückgrat und schneidet auch die Brustseite auf, sodaß man 2 Hälften hat. Diese schneidet man der Breite nach noch einmal durch, sodaß jedes Hähnchen in Viertel geteilt ist. Die Stücke bestreut man mit Salz und Pfeffer, wendet sie in Mehl um, taucht sie in das verrührte Ei, dann in Weckmehl und brät sie in reichlich Fett auf beiden Seiten hellbraun. Sie brauchen zum Durchbraten je nach Größe 8 bis 10 Minuten. Während des Backens rüttle man die Pfanne leicht, damit die Stücke nicht anhängen. Besonders schmackhaft werden die Hähnchen, wenn man unter das Weckmehl etwas geriebenen Parmesankäse mengt. Herz, Leber und Magen werden besonders gebacken. Man reicht Kartoffelsalat, grünen Salat, Mayonnaise oder junge Gemüse dazu.

#### Mastgans gebraten.

Zutaten: 1 Gans (von 7 bis 8 Pfd.), Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Etr. Wasser, (3 Eßl. Bier).

Mastgänse werden besonders gemästet, wodurch sich die Leber übermäßig groß entwickelt und der Körper viel Fett ansetzt. Die Fettgänse sind wegen der großen Fettabgabe sehr geschätzt, liefern aber einen weniger schmackhaften Braten als die Fleischgänse. Kopf, Hals, Flügel und Füße werden abgehackt und zu Gänseklein verwendet. Mit dem Zeigefinger löst man von der Halsöffnung aus vorsichtig die Eingeweide in der Brusthöhle los, damit beim Ausnehmen die Gedärme und die Gallenblase nicht zerrissen werden. Dann macht man vom Bürzel aus bis zum Anfang des Brustbeins vorsichtig, damit der Darm nicht verletzt wird, einen Schnitt, greift mit der Hand hinein, löst das Bauchfett von der inneren Bauchhaut und dem Brustknochen ab, faßt den Magen fest und zieht mit ihm zugleich das ganze Eingeweide heraus. Die Leber wird vorsichtig von dem Darm abgelöst und die Galle sorgsam, daß sie nicht ausläuft, abgeschnitten und weggeworfen. Dann legt man die Leber bis zum Gebrauch auf Eis oder in Milch. Das sorgfältig von den Därmen abgelöste Fett wird in frisches Wasser gelegt; das Darmfett wird besonders gewässert und ausgekocht, weil es leicht riecht. Im übrigen wird Gänsefett wie Schweinefett mit Äpfeln und Zwiebeln ausgelassen.

Die gut abgehängte Gans wird nach dem Ausnehmen gesengt, gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit geschälten, in 4 Teile zerschnittenen kleinen Äpfeln gefüllt, zugenäht und dressiert. Dann legt man die Gans zuerst mit der Brust nach unten in die Pfanne, gibt die Zwiebeln und 1 Etr. kaltes Wasser daran. Bei der langsamen Erwärmung

kann das Fett besser ausbraten, als wenn heißes Wasser zugegeben wird. Man schließt den Deckel gut und läßt die Gans so lange dämpfen, bis das Wasser verdampft und das Gänsefett ausgebraten ist. Von Zeit zu Zeit muß man mit der Gabel in das Fett (Vorsicht, nicht in das Fleisch!) einstechen, damit es besser ausbrät. Hierauf schiebt man die Bratpfanne unzugedeckt in den heißen Backofen und läßt die Gans unter fleißigem Begießen langsam knusperig werden. Ist sie sehr fettreich, so wird von Zeit zu Zeit das klare Fett abgeschöpft. Wird die Gans zu braun, so gießt man von der Seite etwas heißes Wasser zu. Kurze Zeit vor dem Anrichten wird die Gans mit einigen Löffeln kaltem Wasser übergossen oder mit Bier bestrichen, damit sie recht knusperig wird. Wenn sich die Keulen leicht eindrücken lassen, ist die Gans gar. Je nach der Größe des Tieres rechnet man  $1\frac{1}{2}$  bis 3 Stunden Bratezeit. Der Beiguß wird entfettet und wie üblich fertig gemacht. Ein Zweiglein Beifuß, mitgedünstet, verfeinert den Geschmack des Beigusses.

Nach Belieben kann man die Gans auch mit in Butter gedämpften Kastanien füllen oder mit folgender Kartoffelfülle: frisch gekochte Kartoffeln werden in Würfel geschnitten, in Butter gedämpft, mit Salz, Pfeffer und etwas pulverisiertem Majoran gewürzt und vor dem Einfüllen mit der rohen gehackten Leber, die nicht mitgedämpft werden darf, vermengt. Die Apfelfülle hat vor den beiden anderen den Vorzug, daß man mehr Gänsefett gewinnt und das Fleisch saftiger bleibt.

Das abgegossene Bratenfett ist besonders fein im Geschmack, es kann als Brotaufstrich oder zur Gemüsezubereitung verwendet werden. Zu Gänsebraten wird Rotkraut, Sauerkraut, Rosenkohl oder Salat gegeben.

Eine junge Fleischgans, die nicht sehr fett ist, gibt man in heiße Butter, brät sie auf allen Seiten schön an und macht sie wie oben beschrieben fertig.

#### Gebratene Ente.

Zutaten: 1 Ente, Salz und Pfeffer, 60 g Fett, 1 Zwiebel,  $\frac{1}{8}$  Etr. Fleischbrühe, 1 Zweiglein getrockneter Beifuß.

Die Ente kann wie Gans gefüllt werden. Feiner schmeckt sie, wenn sie ungefüllt gebraten wird. Eine fette Ente setzt man, wenn sie dressiert ist, wie Mastgans mit  $\frac{3}{4}$  Etr. kaltem Wasser und den Gewürzen bei. Durch das Verdampfen des Wassers quillt das Geflügel auf, das Fett löst sich und nach dem Verdampfen des Wassers beginnt das Braten. Die Ente muß je nach Größe 1 bis  $1\frac{1}{4}$  Stunde braten. In der ersten Hälfte der Bratezeit soll das Geflügel auf der Brust liegen, in der zweiten auf dem Rücken. Wenn die Ente nicht sehr fett ist, so setze man sie mit frischer

Butter an. Der Beiguß wird mit dem Bratenansatz aufgekocht und durchgeseiht. Zu Ente paßt Kopfsalat; zu kaltem Entenbraten Gurkensalat.

Wird die Ente nicht gefüllt, so legt man eine kleine Knoblauchzehe nebst Herz, Magen und einem Stückchen Butter in die Bauchhöhle und näht sie zu.

### Kapaun und Poularde.

Kapaunen und Poularden sind zur Zucht untauglich gemachte Hähne und Hühner. Sie werden bei der Mast besonders fleischig und fett. Kapaun und Poularde werden wie jedes Geflügel vorgerichtet und wie Ente zubereitet.

### Wild.

Wild hat bestimmte Schonzeiten. Rehböcke dürfen nur von Mai bis Februar, Rehgeißen von November bis Januar, Hasen von September bis Februar, Fasanen, Birk- und Auerhähne von Oktober bis Mai, Wildenten von August bis März, Schnepfen von Juli bis April, Rebhühner von September bis Dezember geschossen werden. Zu anderen Jahreszeiten ist Wild also nicht zu bekommen. Wild muß mindestens 8 bis 14 Tage vor der Zubereitung an der Luft hängen.

Reh ist einjährig am besten, man achte beim Einkauf darauf, daß das Fleisch rot und das Fell dick und glänzend ist. Will man einen zarten Hasenbraten haben, so wähle man nie ein ganz großes Tier, das alt sein könnte. Am zartesten ist ein halb erwachsener, fleischiger Hase. Bei einem jungen Tier lassen sich die Löffel (Ohren) der Länge nach leicht einreißen und die Haut zwischen den Ohren mit der Hand leicht hin und her schieben. Die Zähne sind bei jungen Tieren weiß und spitz, bei alten Tieren gelb.

Gewaschen sollte Wild nicht werden, da es leicht dadurch seinen besonderen Geschmack verliert, es wird nur mit einem sauberen nassen Tuch gut abgerieben. Bei allem Wild, mit Ausnahme des Wildschweins, ist der Kopf der geringstwertige Teil und wird samt dem Halse und der Brust nur zu Ragout verwendet. Der Ziemer oder Rücken ist das beste, zarteste Stück. Keulen oder Schlegel liefern ebenfalls gute Braten. Bug oder Schulter und beim Hasen die Vorderläufe stehen dem Schlegel bedeutend nach und werden meist zu Ragout verwendet.

Für jeden Wildbraten ist es empfehlenswert, ihn mit süßer Milch auf starkem Feuer beizustellen und die Milch eindampfen zu lassen, weil der entstehende Dampf das Fleisch mürber macht. Das Fett wird erst zugegeben, wenn die Milch verdampft ist. Einlegen des Wildes in eine Essigbeize ist eine Barbarei, weil ihm dadurch der feine Eigengeschmack vollständig genommen wird. Liebt man den Braten säuerlich oder kann ihn nicht gleich