

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik**

**Stuttgart, 1930**

Das Transchieren

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

werden, wobei man die dünnen wegnimmt und die weichen liegen läßt, bis sie ebenfalls dünn geworden sind. — Man kann die Zwetschgen auch im Backofen dörren.

### Birnen zu dörren

Man schneidet die Birnen in vier Teile und behandelt sie wie die Zwetschgen.

### Mirabellen, Prünellen und Pflaumen zu dörren

Die Früchte werden geschält, ausgesteint und wie die Zwetschgen gedörrt.

### Kirschen zu dörren

Man entfernt die Stiele und dörrt die Kirschen wie die Bohnen.

## Das Transchieren

Zum Transchieren des Fleisches braucht man eine große Gabel und ein schmales, spitziges Messer mit gut geschärfter Klinge; seit neuerer Zeit bedient man sich auch der namentlich beim Zerlegen von Geflügel sehr praktischen „Transchierschere“. — Die Schlachtbraten und englischen Braten werden in dünne Scheibchen geschnitten und diese wieder genau und möglichst dicht aneinander in ihre vorherige Lage gebracht. — Um gefüllte Kalbsbrust transchieren zu können, wendet man die Brust um, schneidet sie der Länge nach einmal und der Quere nach in fingerdicke Scheiben durch, wobei man darauf zu achten hat, daß in keiner Schnitte die gehörige Fülle fehle; soll die Brust jedoch in größere Portionen geteilt werden, so unterläßt man den Längsschnitt und zerlegt das Fleisch nur quer in dicke Scheiben. — Der Nierenbraten wird vom Bindfaden befreit und die Niere abgelöst; dann zerteilt man die Rippen der Länge nach in einzelne, nicht zu dicke Koteletten, legt die Schnitten auf gewärmte Platten und fügt die in kleine Stückchen geschnittene Niere bei. Der Nierenbraten muß sehr heiß serviert werden. Deshalb erwärmt man ihn, nachdem er transchirt wurde, noch einmal ordentlich und reicht recht heiße Teller dazu. — Bei Hirsch-, Reh-, Hammel- und Kalbskeulen wird zuerst das Fleisch dem Knochen entlang und oben herüber losgetrennt, der Knochen auf die gut durchwärmte Fleischplatte gelegt und das in schräge, dünne Stückchen transchirte Fleisch in seine frühere Lage wieder an den Knochen gesetzt. — Von Hirsch-, Reh-, Hammel- und Kalbsrücken wird das Fleisch durch einen tiefen Einschnitt längs des Rückgrates und einen ebensolchen an der Seite ganz vom Knochen losgetrennt, in schräge Scheiben geschnitten und diese wieder so auf den Knochen gelegt, daß der Rücken sein voriges Aussehen erhält. — Am Hasenbraten haut man die Schlegel ab, zerlegt diese sowie den Ziemer

mit der Transchiersehre oder mit Stemmeisen und Hammer in beliebige Stücke und bringt das Fleisch wieder in seine vorige Form. — Bei großem Geflügel, wie *Welshhahn*, *Gars*, *Poularde* und *Ente*, werden zuerst die Keulen abgeschnitten und die Flügel in ihren Gelenken losgelöst; nun macht man längs dem Brustbein einen tiefen Einschnitt, so daß man unter dem Messer den Knochen fühlt, löst das Brustfleisch sorgfältig ab und zerteilt es in schräge Schnitten. Ist das Geflügel gefüllt, so nimmt man die Fülle vor dem Transchieren mit einem Löffel heraus und legt die Fleischstückchen herum. — *Tauben* und *junge Hähne* werden der Länge nach halbiert und, falls sie groß sind, noch quer in der Mitte zerteilt, wobei das Fleisch samt dem Gerippe durchgeschnitten oder gespalten wird. — *Rebhühner* und *Schnepfen* werden wie die Tauben zerlegt. — Sämtliche Fleischarten überträufelt man, nachdem sie transchieret und angerichtet sind, noch mit ihrem eigenen Saft (siehe auch *Garnieren des Fleisches*).

## Die Küche

Eine von Ordnungsliebe zeugende Küche gereicht einem Haushalte zur größten Zierde; nicht selten wird nach dem Zustand der Küche der Zustand des ganzen Hauswesens beurteilt. Abgesehen von dem empfehlenden Eindruck, den die wohlgeordnete Küche auf den Eintretenden macht, läßt es sich darin auch viel besser arbeiten, da man in ihr nicht erst jeden Gegenstand vor seiner Benutzung suchen muß, sondern ganz genau weiß, wo er zu finden ist.

Außer Ordnungsliebe sind *Reinlichkeit* und *Sparsamkeit* diejenigen Eigenschaften, die beim Kochen in erster Linie stehen. Dieselbe Reinlichkeit, welche bei allen Verrichtungen in der Küche und beim Kochen nötig ist, hat die Köchin auch an sich selbst zu beobachten; sie beginne die Kocharbeiten nicht, ohne sich vorher das Kleid abgebürstet zu haben, damit kein Staub oder Haar in die Speisen falle. Die gefährliche Untugend, *Stechnadeln* an sich zu tragen, meide die Köchin stets; auch soll sie vor dem Kochen sowie nach jeder schmutzigen Arbeit, wie *Kohlen* holen, *Kartoffeln* schälen usw., die Hände waschen.

Zur *Sparsamkeit* gehört unter anderem die richtige Behandlung des Herdfeuers; man fange mit dem Feuern des Herdes nicht früher an, als bis die zu kochenden Speisen zugerichtet sind, auch überlege man immer, ob die oder jene Speise ein starkes, schnelles oder bloß mäßiges Feuer gebraucht. Wo das Kochen mit Gas möglich ist, ist der *Gasherd* stets dem *Kohlenherd* vorzuziehen. Es ist ein viel saubereres Arbeiten und, bei richtiger Bedienung des *Gasherdes*, auch ein billigeres. Man kann beim Kochen mit Gas viel sparen, wenn man zur rechten Zeit (das ist im Augenblick, wo die Speisen anfangen tüchtig zu kochen) die Flamme klein stellt und