

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

Vom Abhäuten des Wildes.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

Vom Abhäuten des Wildes.

1. Hasen. Man schneidet den Hasen an den Hinterbeinen um die Sehnen ein und dann an der inneren Seite der Hinterbeine die Haut auf, zieht diese vorsichtig ab, schneidet die Vorderbeine bei den Sehnen ab und zieht die Leine heraus; schneidet dann die Ohren nahe am Kopfe ab und läßt sie in dem Felle sitzen, doch wird der Kopf vorsichtig herausgelöst; man schneidet dann den Hasen unten der Länge nach auf, nimmt die Gedärme heraus und wäscht ihn recht sauber mit kaltem Wasser aus. Man verfährt dann im Uebrigen, wie bei Nr. 28 auf Seite 123.

2. Rehe oder Hirsche. Abhäuten der Rehe oder Hirsche ganz so, wie bei Nr. 1; man nimmt sie dann aus, spült sie sauber mit Wasser ab, schneidet den Kopf und die Vorderbeine ab, haut die Hinterkeulen nahe am Ziemer ab und schneidet sie in der Mitte durch; die Rippen endlich schneidet man so weit ab, daß das Ziemer ein gutes Ansehen behält. Man verfährt dann im Uebrigen, wie bei Nr. 26 auf Seite 123.

Nützliches für die Küche.

1. Die Salicylsäure. Dieses neue vorzüglichste Mittel gegen Fäulniß, welches vor Kurzem von Professor Dr. Kolbe in Leipzig erfunden wurde, greift so mächtig in alle unsere Verhältnisse ein, daß einige Worte darüber hier willkommen sein werden. Sie findet nicht allein in der Medicin bei äußeren und inneren Schäden ihre Anwendung, sondern hat sich auch als gutes Desinfectionsmittel und in diätetischer Beziehung als Fußwasser und Streupulver gegen starken Schweiß, sowie als Mundwasser für reinen Geschmack und Athem sehr bewährt. Als Zahnpulver oder Zahnwasser sind wegen zu starken Angreifens der Zähne in letzter Zeit Bedenken gegen die Salicylsäure laut geworden. Vor allem aber sind es Haushalt und Küche, welche dieser neuen Erfindung sehr dankbar sein können.

Die reine Salicylsäure stellt ein weißes, geruchloses Pulver dar; sie ist in der Form und Verdünnung, in welcher sie angewandt wird, auch geschmacklos und ohne jeden nachtheiligen Einfluß auf den menschlichen Körper, hat aber die höchst wichtige Eigenschaft, zersetzungshindernd zu wirken und Fäulniß, unzeitige Gährung — die schlimmsten Feinde unserer Küche — entweder zeitweise unschädlich zu machen, oder deren Entstehung überhaupt zu hindern. Man bekommt die Salicylsäure in jeder Apotheke, 1 gr für etwa 10 S, und macht sich aus ihr für den Küchengebrauch zwei verschiedene Auflösungen, eine wässerige und eine weingeistige. Die wässerige Auflösung bereitet man, indem man 3 gr Salicylsäure in eine leere Weinflasche schüttet und diese voll lauwarmes Wasser füllt; beim Umschütteln wird sich die Säure lösen, und wenn beim Erkalten sich ein wenig weißes Pulver niederschlägt, kann dieses durch Einstellen der Flasche in warmes Wasser wieder in Lösung gebracht werden. Zur Herstellung der weingeistigen Auflösung übergießt man 6 gr Salicylsäure mit $\frac{1}{2}$ Liter reinem Weingeist oder Cognac, worin sie sich leicht auflöst.

Die nutzbringende Anwendung der Salicylsäure für Haus und Küche können wir nicht erschöpfend mittheilen; einige Andeutungen mögen hier Platz finden. Da ist vor allem das Fleisch, welchem man, wenn es nicht mehr frisch ist, durch kurzes Einlegen in die Salicyl-Auflösung den guten Geschmack wiedergeben, und das man in derselben Weise, oder durch Bestreichen mit der Auf-