

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

a) Einschlagen und Einpökeln.

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

Einschlachten, Einpökeln, Wurstmachen und Reinigen der Gedärme.

a) Einschlachten und Einpökeln.

1. Vom Schwein. Nachdem das Schwein vom Schlachter in Stücke geschlagen ist, nimmt man zuerst die Schinken, reibt den Knochen mit fein gestoßenem, schwarzem Pfeffer, die Fleischseite mit Salpeter, sowie die ganzen Schinken stark mit Salz ein und legt sie unten in das zum Pökeln bestimmte Faß; ebenso macht man es mit den Schulterschinken, wogegen man die halben Köpfe nur mit Salz einreibt; den Seitenspeck reibt man stark mit Salz ein und legt ihn im Faß fest auf einander; die ausgelöseten Rippenstücke reibt man nur wenig mit Salz ein, wie auch alle übrigen Stücke; sind die Schinken groß, so läßt man sie 3 Wochen in der Pökel liegen, die halben Köpfe, Schulterschinken, den Speck und die Rückenstücke jedoch nur 14 Tage, die Rippen nur 5 bis 7 Tage. Nachdem hängt man sie in Rauch, am besten in Holzrauch.

2. Vom Ochsen. Das Fleisch vom Ochsen läßt man vom Schlachter in Stücke von beliebiger Größe schneiden; nimmt dann die sog. Nagelholzstücke, aus den Lenden geschnitten, und reibt sie stark mit Salpeter und dann gut mit Salz ein; die übrigen für den Rauch bestimmten Stücke und die Zunge werden etwas mit Salpeter und stark mit Salz eingerieben; darauf legt man die größten und dicksten Stücke unten in das Faß und so fest wie möglich neben einander, läßt sie 8 Tage in dieser Pökel und hängt sie dann in Rauch.

3. Gefochte Pökel für Rindfleisch. Man nimmt 6 Liter Brunnenwasser, 2 kg Salz, 60 gr Zucker und 30 gr Salpeter, läßt alles zusammen eben aufkochen, setzt es hin zum Abkühlen und gießt es in einen Topf, worin man das Fleisch einpökeln will; legt dann das Fleisch hinein und läßt es 6 bis 10 Tage darin liegen.

Man kann auch das Fleisch mit dieser Pökel eben aufkochen lassen und dann beides in den zum Pökeln bestimmten Topf geben, dann ist das Fleisch aber, wenn die Stücke nicht gar zu dick sind, in 5 bis 6 Tagen gut, worauf man es kocht und kalt zu Gemüse oder Butterbrod benutzt.

Auch kann man diese Pökel zu Fleischwürsten benutzen, die schon einige Tage in Rauch gehangen haben; man legt die Fleischwürste 2 bis 3 Tage in die Pökel, kocht sie und giebt sie kalt auf Butterbrod, worauf sie vorzüglich gut schmecken.

4. Einpökeln und Räuchern von Gänsen. Man nimmt recht fette Gänse, welche einige Tage vorher geschlachtet sind, reinigt sie und nimmt sie aus, schlägt den Hals bis an die Brust ab, löst die Flügel an den Gliedern heraus, sowie die Keulen sorgfältig vom Rumpfe ab, ebenso das Fleisch von der Brust, welches man offen auf einen Tisch hinlegt, und streut dann Salz darüber; darauf klappt man die Brust der Länge nach zusammen und legt sie in eine Kanne; die Keulen reibt man mit Salz ein, legt sie auch hinein und darauf eine Presse, womit man sie 8 Tage stehen läßt. Nachdem man sie herausnimmt; legt die Brust offen auf den Tisch, streut gestoßenen, schwarzen Pfeffer und etwas Salz darüber, klappt sie wieder zusammen, näht sie fest in Leinwand, legt zwei Tage eine schwere Presse darauf und hängt sie dann in gelinden Rauch.

Die Keulen bleiben so lange in der Pökel liegen, als die Brüste unter der Presse sind, worauf man sie mit diesen zusammen in Rauch hängt.

Will man die Brüste später benutzen, so löst man die Leinwand davon, schneidet sie in dünne Scheiben und giebt sie dann als Beilage zu Gemüsen. Die Keulen werden roh gegessen oder in braunem Kohl gekocht.

Der Abfall von den Gänsen, als Köpfe, Hälse, Flügel und Rücken, werden in beliebige Stücke geschlagen und dann zu Gänse-*schwarz* benutzt.

Die Gänse kann man auch auf eine andere Art zubereiten. Sind dieselben gereinigt und ausgenommen, so schlägt man den Hals vor der Brust ab, löst die Flügel aus den Gliedern, schlägt die Gans dann in der Mitte der Länge nach durch, reibt sie ganz stark mit Salz ein, legt die beiden Hälften, die offene Seite nach oben, in eine Kanne, streut reichlich Salz darüber und läßt sie 8 Tage damit stehen; nimmt sie dann aus der Pökel, streut in die Oeffnungen, wo die Flügel eingelöst sind, gestoßenen schwarzen Pfeffer und Salz und hängt sie dann in gelinden Rauch.

5. Reinigung der Gedärme. Sobald das Schwein oder der Dohse geöffnet ist und die Gedärme herausgenommen sind, werden diese gleich warm sorgfältig von dem Fett-Kragen gelöst, und wird dann das übrige Fett von den Gedärmen vorsichtig abgepflückt; darauf nimmt man den schlimmsten Schmutz aus den

Gedärmen, gießt einige Male Wasser hinein, läßt dieses durchlaufen, und kehrt dann die Gedärme um, spült sie noch einige Male mit Wasser ab, streut Salz darauf, und läßt sie einige Stunden damit stehen; wäscht sie dann mit warmem Wasser recht rein ab, bläst sie auf und schabt sie mit einem Messerrücken oder einem Spahn recht sauber ab, damit sie recht klar werden; wäscht sie dann noch einige Male mit kaltem Wasser ab und läßt sie einige Stunden damit stehen; dieses muß den Tag über einige Male wiederholt werden.

Den Magen vom Schwein reinigt man vom Schmutz, wäscht ihn einige Male mit Wasser ab, reibt ihn mit Salz ein und läßt ihn einige Stunden damit stehen; wäscht ihn dann mit warmem Wasser und schabt ihn mit einem Messer rein ab, wäscht ihn nochmals mit kaltem Wasser ab und läßt ihn den Tag über darin stehen, muß aber mehrere Male frisches Wasser aufgießen.

Den Magen (Panzern) eines Ochsen reinigt man vom Schmutz, kehrt ihn um, wäscht ihn ab, reibt ihn mit Kalk ein und läßt ihn einige Stunden damit stehen; wäscht ihn dann rein und schabt ihn mit einem Messer rein ab; wäscht ihn dann fleißig mit kaltem Wasser und läßt ihn darin stehen, muß aber den Tag über drei- bis viermal frisches Wasser aufgießen.

b) Würstmachen vom Schweine.

1. Sommermettwurst. Man nimmt 6 kg schieres Mett und 1 kg Speck, hackt es so fein wie möglich, schneidet 1 kg Speck in ganz kleine Würfel, giebt Salz, sowie 15 gr fein gestoßenen Salpeters und halb gestoßenen schwarzen Pfeffers nach Geschmack hinzu, mengt dieses alles gut durch einander, legt dann die Fetthaut egal auf einen Tisch, giebt von dem gehackten Fleisch eine drei Finger dicke Rolle darauf, rollt die Fetthaut zweimal darum und schneidet sie egal ab, näht sie dann vorsichtig zu und stopft sie fest nach; läßt sie darauf bis zum nächsten Tage liegen, benäht sie mit warmem Wasser, prökelt den Wind heraus und stopft sie vorsichtig so fest wie möglich nach; man hängt dann die Würste in Rauch, wo sie gleich vom Anfang an Zug haben.

Auch kann man diese Würste in die schlichten weiten Schweinsgedärme machen.

2. Sommermettwurst von Schweine- und Rindfleisch. 6 kg schieres Mett, 2 kg schieres Rindfleisch und 1 kg Speck hackt man ganz fein, schneidet 1½ kg Speck in ganz kleine