

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Kalbsfüsse.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

auch riechen sie oft so stark nach ihrem Fabrikat, dass selbst der Zuschauer davon gesättigt wird.

Kalbsfüsse sind nur zur Bereitung von Gelée's geeignet; Kalbsfüsse zu backen ist ungeeignet. Warum? kannst Du im im 15. Capitel erfahren.

Kalbskopf. Die Küche bereitet aus dem Kalbskopfe mehrere Speisen. Nach ihrer chemischen Beschaffenheit wären dieselben wohl besser im 15. Capitel, bei den Leimstoffspeisen, placirt; sie stehen aber jetzt hier, im Kalbfleischfach, weil — sie gewiss jedermann hier suchen wird. Am bekanntesten ist wohl der

Gebackene Kalbskopf. Nach dem im 15. Cap. Gesagten ist dies eine verwerfliche Zubereitungsmethode; die Leimstoffspeisen bekommen durch das Braten einen unangenehmen brenzlichen Goût, auch sind sie schwerer zu verdauen als wenn sie angesäuert wurden. Etwas besser und jedenfalls von reinerem Geschmack ist der einfache

Abgesottene Kalbskopf, nur mit Salz und Fssig gewürzt. Das Edelste aber aus diesem Artikel ist und bleibt der

Kalbskopf auf Schildkrötenart (tête de veau à la tortue). Man braucht hiezu einen Kalbskopf mit der Haut und muss denselben in der Metzsig besonders bestellen. Wenn wir uns wegen dieser Speise in den Kochbüchern umsehen, so finden wir staunenerregende Böcke und viele der Gesundheit sehr nachtheilige Rathschläge. Namentlich enthalten die von Hofköchen geschriebenen Kochbücher oft grässliche Rezepte; Verschwendung in Gewürzen der schärfsten Art und gänzliche Unkenntniss des chemischen Verhaltens der Leimstoffspeisen zu Säuren sieht man auf den ersten Blick. Lesen wir dagegen die guten alten Schriften über Kochkunst — und diese sind ja überhaupt auch werth, dass man sie liest — so machen wir die merkwürdige Entdeckung, dass vor Altem die grossen Herren mehr darauf sahen, Köche zu haben, welche so viel von Chemie und Heilkunde verstanden als zur Zubereitung gesunder Speisen nöthig ist. Leibköche kannten fast ebenso viel von der Diätetik als Leibärzte, was ganz in der Ordnung ist, denn die ersteren kommen dem allerhöchsten Leibe weit häufiger bei als die Leibärzte, sie können ihn tagtäglich mit ihrem Fabrikat erquicken und stärken oder — langsam zu Grunde richten. — Nach dieser zärtlichen Einleitung wird es unsere Aufgabe, an der Hand der Chemie die Grundsätze namhaft zu machen, nach welchen man einen Kalbskopf zuzubereiten hat, der die Prädikate „gesund“, „wohlschmeckend“ und „nahrhaft“ wirklich verdient:

1) Die Leimstoffspeisen sind nur dann leicht zu verdauen, wenn sie mässig sauer gemacht wurden. Der Leim löst sich nur bei Gegenwart einer Säure auf.