

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

7. Capitel. Schaf- und Ziegenfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

7. Capitel.

Schaf- und Ziegen-Fleisch.

Das **Fleisch vom Hammel** ist nach dem Ochsenfleische das kräftigste. Es hat einen angenehmen Goût, den aber viele nicht leiden können. Das Hammelfleisch ist zwar auch ziemlich fett, wohl so fett wie das Schweinefleisch, allein das Fett ist mehr isolirt, kann also leichter beseitigt werden.

Beim Ankaufe des Hammelfleisches hat man darauf zu achten, dass es von einem gesunden, zwischen 2 und 3 Jahre alten, in einer Gebirgsgegend gut geweideten Thiere kommt. Das Spätjahr ist die Zeit des Hammelsbratens, da sind die Thiere am besten genährt. Altes Hammelfleisch ist fast so zäh und so schwer verdaulich wie altes Rindfleisch. Für die besten Stücke gelten der Sitz, der Hohrücken, die Coteletten, der Schlegel und die Brust. Auch die Zunge ist ein guter Bissen.

Im Allgemeinen eignet sich das Hammelfleisch besser zum Braten als zum Sieden; gesottenes Hammelfleisch schmeckt fade und liegt schwer im Magen.

Auf dem Rost gebratene Hammelscoteletten sind als eine ganz besonders gute und zuträgliche Speise zu empfehlen. Man beachte nur, dass sie inwendig noch roth sind. Da man davon nur den Durchschnitt der Rückenmuskeln essen kann, so wird der Mann, ohne unanständig zu sein, über ein halbes Dutzend solcher Coteletten Meister: gewiss kein billiges Essen!

Boiled mutton. Ueber die Zubereitung dieser in England so hoch geschätzten Speise ist zu bemerken, dass man das Fleischstück, nachdem es schon Tags zuvor genügend gesalzen wurde, in ein sorgfältig — ohne Seife — ausgewaschenes leinenes Tuch einbinden muss. Diese Procedur ist wohl die Hauptursache, dass das Stück so saftig wird.

Gewöhnlicher Hammelsbraten wird nach den bekannten Regeln bereitet. Es ist nur zu bemerken, dass man in der besseren Küche das eigene Fett des Hammelfleisches beseitigt und fremdes (Butter) zufügt, weil das Hammelfett unangenehm schmeckt und schwer verdaulich ist. Hiemit ist noch lange keine verschwenderische That begangen; das Hammelfett kann anderweitig verwerthet, am besten einem Seifensieder verkauft werden.

Der Hammelsbraten ist, wie der Rindsbraten, die rechte Nahrung für Blutarme: Bleichsüchtige, Reconvalescenten, Kinderbettrinnen. Nachtheilig ist dieser Braten allen Vollblütigen, den Hämorrhoidariern und den Gichtkranken.

Hammelschlegel als Pseudo-Rehschlegel — ein pikanteres Essen als der gewöhnliche Hammelsbraten. Der Schlegel wird möglichst entfettet, tüchtig geklopft und im Sommer 6, im Winter bis zu 14 Tagen in die Beize gelegt. Anstatt Essig wird Rothwein genommen und täglich umgewendet.

Eingeweide. Aus den Hammelseingeweiden lässt sich wenig machen. Die Leber ist hart und trocken, die Lunge dergleichen; nur die Nieren geben ein leidliches Essen.

Lämmer geben zarte Winterbraten. Man muss ihnen aber die Milch ihrer Mutter unverkürzt lassen, überhaupt anfangs keine andere Nahrung geben als Milch. Erst wenn sie etwas grösser geworden sind, langt's nicht mehr; dann füge man noch in Milch aufgeweichtes Brod zu. Wer es machen kann, wird gut thun, wenn er sich im eigenen Stall einige Lämmer auf besagte Art aufzieht, da dieses zarte Fleisch sonst nicht leicht zu bekommen ist. Ein Milchlamm ist am besten mit 6 Monaten, jünger soll das Fleisch leicht Diarrhoe verursachen. Die Mischling und die Merinos sind am besten. Das Fleisch ist schön weiss, äusserst zart und saftig; gebraten selbst für den schwächsten Magen verdaulich.

Ziegenfleisch hat es noch nicht zu einer solchen Bedeutung gebracht, dass ihm ein besonderes Capitel gehört. Uebrigens geben junge Ziegen, im Alter von 5—6 Monaten, ebenso zarte Braten wie die Lämmer. Die jungen Böcklein wären auch recht, würden sie nicht st

8. Capitel.

Pferde-Fleisch.

Das Pferdefleisch wird nie eine grosse Bedeutung für die Küche bekommen, selbst wenn einmal die dümmste Köchin weis und glaubt, dass es essbar ist. In der Regel wandern nur alte abgeschaffte, oft abgemarterte Thiere in die Metzsig. Junge Pferde haben einen viel zu hohen Werth und werden desshalb höchstens in Unglücksfällen geschlachtet.

Trotzdem wird auch zu Friedenszeiten in grösseren Städten viel Pferdefleisch gegessen, allerdings nur von ärmeren Leuten. So bestanden z. B. in Berlin schon im Jahre 1867 nicht weniger als 14 Rossmetzgen; 1869 waren es 18, welche