

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Lämmer-Braten.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

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 dessgleichen; 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