

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

8. Capitel. Pferde-Fleisch.

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

zusammen über $1\frac{1}{2}$ Millionen Pfund Rossfleisch verkauften, das Pfund zu 2—3 Sgr.

Die Fleisch-Schau beseitigt das Fleisch von Pferden, welche an Rotz, Wassersucht, ausgebildeter Lungensucht, acutem Wurm und Carbunkel krank waren. Alle anderen Krankheiten machen das Fleisch nicht ungeniessbar, vorausgesetzt dass sie nicht zu lange gedauert und eine vollständige Verderbniss der Säfte zur Folge gehabt haben. Die riesigen Quantitäten von Arzneien, welche den ärztlich behandelten kranken Pferden eingeschüttet zu werden pflegen, sind gerade auch nicht geeignet, dem Fleische bessere Eigenschaften zu verleihen.

Die Küche verwendet das Pferdefleisch meistens zum Sieden, seltener zum Braten. Mit Recht macht man gewöhnlich eine saure Sauce daran, da hiedurch die zähe Faser etwas weicher wird.

Der Verfasser hat auch schon einmal das Vergnügen gehabt, mit dem Pferdefleisch genauere Bekanntschaft zu machen. Junges schmeckte saftig und verdaute sich gut; altes war viel schlechter als z. B. das Fleisch von einem alten Farren. Uebrigens sind die Verhältnisse, unter welchen man Pferdefleisch isst, in der Regel der Art, dass man es für die grösste Delicatesse hält.

9. Capitel.

Haar-Wild.

Wenn irgendwo der practische Sinn einer Köchin sich bewähren kann, so ist es sicherlich bei der Behandlung des Wildprets; diese wechselt nämlich ungemein, je nachdem das Thier alt oder jung, fett oder mager, frisch oder faul ist. Und das Wildpret muss man eben nehmen wie man's bekommt. Junge, gut genährte Thiere eignen sich am besten zum frischen Braten. Derselbe wird nach den im 3. Capitel aufgestellten Regeln zubereitet. Junge aber magere Waare muss man spicken. Altes Wild hat meistens eine so harte Faser, dass man allerlei damit anfangen muss, um es weich zu bringen. Am gebräuchlichsten ist das Aufhängen an kalter Luft. So kann man z. B. einen alten Fasan im Winter wohl 4 Wochen hängen lassen, ohne dass er zu mürbe wird. Am besten aber wäre, man würde so altes Zeug ohne Weiteres