

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

9. Capitel. Haarwild.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

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

zu Suppen verkochen; hiezu eignet es sich vortrefflich. Nutzlos, oder wenigstens nicht mit vollkommener Anerkennung gekrönt, werden alle jene Kochkünste, wo man durch Beizen oder mit stark sauren Saucen nachzuhelfen sucht. Die dershinigen Präparate sind Magenfeinde und am Ende bleibt Leder doch wieder nur Leder!

Das meiste Wildpret gehört zu den kräftig nährenden und vorzugsweise blutbildenden Fleischgattungen. Da dasselbe durchschnittlich weniger Fett hat als das Fleisch zahmer Mastthiere, so wird es in der Regel vom Magen gut ertragen. Ueber den eigenthümlichen Goût (Wildgoût) gerathen die Einen in Verzückung, Andere — schelten darüber. Es gibt Feinschmecker, die ein Wildpret vorziehen, das beinahe faul ist; sie nennen das einen „gesteigerten Hautgoût.“ Regel ist, das Wildpret mindestens 24 Stunden an der frischen Luft hängen zu lassen.

Was oben, S. 60, über die geplagten Kälber gesagt wurde, gilt auch vom unmenschlich gehetzten Wild; es steht somit unter Umständen ein hochgeborner Weidmann auf der gleichen Stufe humaner Gesinnung wie ein roher Metzgerbursche.

Ueber die einzelnen Arten von Wildpret folgende Bemerkungen:

Hase. Den allerbesten, namentlich den zartesten Wildbraten, gibt unstreitig ein junger Hase. Ein alter Hase, welcher den ganzen Forst zu seiner legitimen Nachkommenschaft rechnen kann, ist trocken, zäh und schon deshab nicht für den diätetischen Tisch zu gebrauchen, weil er nur gebeizt weich wird. Das sicherste Kennzeichen der Jugend des Hasen besteht darin, dass sich die Löffel (Ohren) leicht schlitzen lassen. Aus begreiflichen Gründen wird diese Probe öfters nicht gestattet. Dann untersuche man besonders den Rücken, weil hier am besten gefühlt werden kann, ob das Thier gut genährt ist oder nicht. Da manchmal auch anrühige Waare zu Markte gebracht wird, so muss ausserdem auch noch von der Nasencontrole Gebrauch gemacht werden. Als alte Regel gilt, den Hasen erst an dem Tage auszubalgen, an welchem er in die Küche wandert.

Am zuträglichsten ist der frische (nicht gebeizte) Braten; besonders zart sind der Laffen und das Rückenstück. Gebeizter Braten sowohl, als auch die verschiedenen Ragout erheischen einen fehlerfreien Magen. In den Gasthöfen werden die letztgenannten Arten der Zubereitung deshalb öfters gewählt, weil sie die Untersuchung, ob der Hase schon „muffte“, erschweren.

Reh. Was über 2 Jahre alt, ist grobfaserig und schwer verdaulich. Den besten Braten für Kranke geben die jährigen.

Die braunen Rehe haben in der Regel zarteres Fleisch als die rothen, die Gaisen zarteres als die Böcke. Auch auf den Stand kommt Vieles an: je gebirgiger die Gegend, desto kräftiger das Fleisch. Die Rehe in den Thiergärten oder in sumpfigen Ebenen haben ein weniger pikantes Fleisch.

Für schwache Magen ist der frisch gebratene Laffen oder das Rückenstück wegen der zarten Faser am meisten zu empfehlen. Von jungen Thieren geht der Schlegel auch noch an, bei älteren ist schon eine Beize nöthig. Die anderen, minder wichtigen Stücke gibt man gewöhnlich nur im Ragout.

Auch die Eingeweide des Reh's finden ihre Verwendung. So ist namentlich die Leber für einen Waidmann überhaupt das Delicateste, was die hohe Jagd liefert! Mancher Sonntagsjäger hat jahrelang gejagt und von allen Jagdfreuden keine andere genossen als den letzten Trieb und die Rehleber. Für den Krankentisch eignet sich diese Leber mehr als alle anderen — wegen ihres geringeren Gehaltes an Fett.

Gemse ist eine grössere Rarität als das Reh, wesshalb sich Mancher einbildet, das Fleisch sei besser. Natürlich kommt Vieles auf das Alter an. Doch ist im Allgemeinen das Gemsefleisch so grobfaserig und trocken, dass es sich für den diätetischen Tisch kaum eignet.

Hirsch. Nur das Fleisch der Hirschkalber und der Spiesser ist zart; alles andere hat eine so zähe Faser, dass es gebeizt werden muss. Was die einzelnen Theile anbelangt, so ist wiederum der Laffen besonders zart, der Rücken besonders saftig, der Schlegel nur gebeizt mürbe zu bringen. Mit Unrecht werden Brust und Hals in der Regel nur im Ragout gegeben; beide geben zarte frische (ungebeizte) Braten. Während der Brunstzeit (August und September) ist die Jagd aufgehoben; die Thiere haben um diese Zeit schlechtes Fleisch. Im Frühling und Anfangs Sommer sind sie am besten; meist besser als im Winter, wo es oft an Atzung fehlt.

Dammwild ist durchschnittlich viel fetter, als das vorige, zudem etwas zarter und eignet sich desshalb gebraten recht gut für den Krankentisch.

Wildschwein. Obgleich das zahme Schwein vom wilden abstammt, so ist doch ein so gewaltiger Unterschied im Fleische, dass man das Wildschwein besser zum Wildpret stellt. Da dasselbe im Freien ein bewegtes Leben führt, während sein Vetter den Rest seines Lebens auf saftig-weichem Lager im dunklen Stalle verschläft, so ist sein Fleisch lange nicht so fett, dagegen kräftiger und pikanter, überhaupt gesünder als das Fleisch vom Hausschwein.

Am delikatesten ist das Fleisch der Frischlinge. Ein

alter Keuler und eine ditto Bache liefern zähes, schwerverdauliches Fleisch.

Die Glanzperiode des Wildschweins fällt in die Monate November und Dezember.

Das Fleisch des einjährigen Wildschweins gibt ebenso zuträglichen als delicaten frischen Braten; älteres dagegen muss vorher eine Beize durchmachen und eignet sich deshalb schon weniger für denjenigen Tisch, wo die Frage: „wie bekommt's?“ wichtiger ist als die Frage: „wie schmeckt's?“ Ausser dem frischen jungen und dem gebeizten alten Wildschweinsbraten spielen namentlich noch die gesulzten Gerichte vom Wildschwein eine grosse Rolle. Der gesulzte Wildschweinskopf ist und bleibt eine Zierde selbst der feinsten Tafel (über die Bereitung der Sulzen lies das 15. Capitel).

Kaninchen geben zarte, leicht verdauliche Braten. Da der Wildgoût fehlt, muss mit Gewürzen nachgeholfen werden. Auf dem Lande sollte man dieses äusserst fruchtbare, werthlose Thier häufiger ans Messer liefern. Der Kaninchenbraten ist eine weit bessere Krankenspeise als z. B. die Kerbelsuppe. Trotzdem lassen die Bauern eher die Thiere altershalber sterben als dass sie eines in die Küche metzgen. Es mag allerdings die Kochkunst der Bäuerinnen oft so bestellt sein, dass ein gebratener Kartoffel besser schmeckt, als ein gebratenes Kaninchen.

Fischotter ist auch essbar. Man rechnet ihn (mirabile dictu) zu den Fastenspeisen! Es ist dies weniger logisch, als billig und recht, denn einen widerwärtigeren Goût kann kaum eine Speise haben!

Biber. Man isst nur den Schwanz und zwar sowohl gedämpft als gebraten. In letzterer Form ist er nur dann geniessbar, wenn er einige Tage in der Beize lag.

10. Capitel.

Feder-Wild.

Das Federwild hat nicht nur einen viel pikanteren Geschmack als das zahme Geflügel, sondern auch einen weit höheren Nährwerth. Wenn es nicht zu alt ist, gibt es einen zarten, leichtverdaulichen Braten, ganz geeignet für den Tisch der Magenkranken. Bei den wilden Vögeln sieht man namentlich den Satz bestätigt, dass alle jene Muskeln, welche viel zu arbeiten haben, kräftig werden. Das Federwild, meistens Flug-