

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Allgemeine Kochregeln.

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 dershinsigen 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 deshalb 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.