

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Hase.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

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.