

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Reh.

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 dessfallsigen 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 desshab 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 desshalb 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