

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Biber.

**urn:nbn:de:bsz:31-56696**

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-