

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

10. Capitel. Federwild.

**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-

vögel, hat prachtvolle Bruststücke (Flugmuskeln), während z. B. so eine Gans, deren wichtigste Thätigkeit das Stehen auf einem Fuss ist, saftige Schenkelstücke aufweist.

Ueber die Behandlung des Federwildes in der Küche gelten so ziemlich die gleichen Regeln, welche im vorigen Capitel für das Haarwild aufgestellt sind. Indem wir hierauf verweisen, erübrigt nur noch, die merkwürdige Thatsache zu erwähnen, dass so wenige Köchinnen wissen, welche Delicatesse manche Eingeweide der Vögel sind und desshalb beim Ausnehmen Alles, was sich in der Brust- und Bauchhöhle befindet, ohne Weiteres wegwerfen! — So haben z. B. die Lebern, namentlich vom kleineren Federwild, einen so fein bitteren Geschmack, dass ächte Feinschmecker beim Serviren mit Bangigkeit der Platte nachschielen, um zu erspähen, ob auch noch etwas Derartiges für sie übrig bleibt. Der bittere Geschmack ist wohl auch der Grund, warum man den kleinen Vogellebern einen wohlthätigen Einfluss auf die Verdauung zugeschrieben hat.

Die wichtigsten Arten von Federwild sind:

**Feldhuhn** ist so recht eigentlich das Geflügel der Kranken, denn es hat ein so zartes Fleisch, dass selbst der schwächste Magen damit fertig wird. Leider sind nur ein paar Monate (September, Oktober und November) ihre Zeit. Hierlands kommt hauptsächlich das graue Rebhuhn vor. — Junge Rebhühner sind kenntlich an den zierlichen gelben Füßchen.

**Haselhuhn** hat das schönste und zarteste Fleisch unter allem Geflügel.

**Schneehuhn**, welches man auf den Alpen, besonders in Steiermark und Tyrol findet, hat ein Fleisch, das nach Tannzapfen schmeckt, gerade wie das Fleisch des Auerhahn's!

**Wachteln** sind kein Essen für Magenranke, in der Regel sind sie zu fett.

**Auerhahn** hat grobes, trockenes, nach Tannzapfen schmeckendes Fleisch. Nur Junge geben einen leidlich guten Braten. Dagegen ist der

**Birkhahn** sehr zart, namentlich die jungen Hennen. Der Vogel kommt im nördlichen Europa so häufig vor, dass er dort als ein gemeines Essen gilt.

**Fasan.** Für die „feinere“ Küche gilt der Fasan als der König des Federwild's, wohl hauptsächlich desswegen, weil er — so schöne Federn hat! Bei genauerer Beurtheilung kommt man zur Ueberzeugung, dass der Vogel bei weitem nicht den zarten und saftigen Braten abgibt, wie z. B. Feldhühner, Schnepfen, Wachteln. Im Allgemeinen schmecken die wilden Fasanen pikanter als jene aus den

Fasanerien. Sonst sind die böhmischen, in Fasanerien gezogenen besonders berühmt. Die Glanzperiode des Vogels fällt in die Wintermonate (Dezember, Januar und Februar). Für die Küche hat es besonderen Werth, das Alter zu erkennen. Junge Fasane haben kleine stumpfe Sporen und weisses Fett; bei den alten dagegen sind die Sporen gross und spitzig und das Fett sticht in's Gebliche. Man ist vielfach genöthigt, Fasanenfleisch durch langes Hängenlassen mürber zu machen. Wenn es gleichmässig kalt ist, schaden bei älteren Exemplaren 4 Wochen noch nichts. — Der nach den gewöhnlichen Regeln gemachte Fasanenbraten ist am zuträglichsten; der Fasan mit Trüffeln am feinsten; das Fasanenragout — für den Katzenjammer!

**Wildtauben.** Im Allgemeinen gilt hier das Gleiche, was über die zahmen Tauben gesagt wird; doch ist das Fleisch der Wildtauben viel schmackhafter und von grösserem Nährwerth als das der zahmen. Die Glanzperiode der Wildtauben fällt in die Erntezeit.

**Herbstlerche** ist so fett, dass man sie ohne Weiteres einem Magenkranken verbieten muss. Die Leipziger sind durch ihre Grösse und Güte besonders berühmt und ein theurer Handelsartikel geworden. Wenn die Lerchen auch bisweilen den giftigen Schirling essen, so wird doch das Fleisch des Vogels nicht ungesund; das Gift kommt nur in die Eingeweide.

**Fettammer** (Ortolan) wird so fett, dass man sie im eigenen Fette braten kann. Nichts für Magenranke!

**Krametsvogel** (Wachholderdrossel) hat ein Fleisch, welches manche Feinschmecker wegen seines würzigen Geschmacks in Verzückung bringt. Dieser Geschmack rührt von der Nahrung des Vogels her — Wachholderbeeren. Wenn's keine gibt, schmeckt das Fleisch nicht so bitter. Die Krametsvögel essen mitunter auch Bilsenkrautblätter und dennoch wird ihr Fleisch nicht schädlich; das Gift bleibt im Darmcanal.

**Wildgans** ist nur jung ein leidlich guter Braten; sobald sie sich gepaart haben, wird das Fleisch auffallend zäh, gibt aber noch kräftige Suppen.

**Wildente** kommt in sehr vielen Arten vor, von denen die kleinen Kriechentchen die besten sind. Man hat sehr darauf zu sehen, dass der Vogel noch nicht lange geschossen ist, denn er geht auffallend bald in Fäulniss über. Die Fäulniss wird manchmal verwechselt mit dem sog. Haut-Goût des mortificirten Geflügels, was um so ungeeigneter ist, als der faule Wildentenbraten dem Magen sehr zusetzt. Die Zeit der Wildenten ist nach der Ernte.

**Waldschnepfe** wird für eine solche Delicatesse gehalten, dass man sogar die Eingeweide, mit Ausnahme des Magens,

verspeist. Eine fette Herbstschnepfe ist einer durch Nahrungsmangel ausgetrockneten, zähen Frühlingschnepfe vorzuziehen.

**Bekassine** (Heerschnepfe) hat am Ende doch noch einen angenehmeren Geschmack als die Waldschnepfe.

**Riesenschnepfe**, ein Prachtvogel für den Tisch, hat schon ziemlich grobfaseriges Fleisch. Die Farce wird so bitter, dass man sie kaum essen kann; überdies ist sie dem Magen nicht zuträglich.

**Trappe**, der schwerste Vogel Deutschlands, gibt einen verhältnissmässig zarten und wohlschmeckenden Braten.

---

## 11. Capitel.

---

### Zahmes Geflügel.

Das Fleisch des ausgewachsenen Geflügels ist reich an Eiweis, dagegen arm an Leimstoff und setzt deshalb beim Braten wenig Jus ab. Beim jungen Geflügel besteht das entgegengesetzte Verhältniss. Das zahme Geflügel steht in Bezug auf Schmackhaftigkeit und Nährwerth dem Federwild nach. Letzteres hat meistens röthliches (blutreiches) Fleisch. Das zahme Geflügel ist demnach geeignet für Leute, welche keine Vermehrung der Blutmasse bedürfen, für Vollblütige, Hämorrhoidarier, Gichtkranke.

Ueber die Behandlung des Geflügels in der Küche lies den Eingang des vorigen Capitels.

Für den Geflügelmarkt muss man die Regeln wissen, an welchen junge, gut gemästete Waare zu erkennen ist. Beim gut gemästeten Geflügel fühlt sich die Brust voll an; beim mageren steht der Brustbeinkamm arg vor; die Brust erscheint zu beiden Seiten wie eingefallen. Bei alten Vögeln sind die Knochen stark und unbiegsam, die Gänse und Enten haben dicke Fussballen, die Schnäbel sind gross und stark, der Gurgelknopf dick. Zu alledem ist die Haut allerorts spröde, lederartig.

Das Fleisch junger Vögel ist weiss, das der alten hat einen Stich in's Bläuliche.

Ueber die einzelnen Arten von Geflügel ist zu bemerken:

**Huhn.** Die herrlichen Poularden aus der Bresse zeigen uns, wie weit man es in der Geflügelzucht bringen kann. Und wenn der Hochgenuss, den ein solcher Braten gewährt, nicht hinreicht, auch anderwärts zu dieser Geflügelzucht aufzumuntern,