

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Allgemeine Kochregeln.

**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 Magenkranke, 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