

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Fasan.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

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 Beurteilung 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,