

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Waldschneffe.

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

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 Magenkränke!

**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,