

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Huhn.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

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,

so sollte man glauben, die hohen Preise, welche man erlöst, müssten es thun. Gerade in Süddeutschland gäbe es viele Gegenden, wo man ebenso vorzügliche Hühner züchten könnte wie in der Bresse und am Absatz würde es auch nicht fehlen. Vor der Hand liegt bei uns das Geflügelwesen noch sehr im Argen: Gleich in den ersten Sommermonaten wird der grösste Theil der Frühlingshühner um ein Spottgeld verkauft und gegessen. Namentlich geht es über die jungen Hähne los. Sobald sie der Kamm kenntlich macht oder wenn sie sich einmal im Kikridiki einüben, sind sie verloren. Das heisst schlecht gewirthschaftet! Würde man die Thiere verschneiden und warten bis sie ausgewachsen sind, so hätte man ein werthvolles und viel kräftigeres Stück Fleisch. Die einjährigen sind unbedingt die besten; doch können auch noch gut gehaltene zweijährige zum zarten Geflügel gerechnet werden. Was aber über 2 Jahre alt ist, gehört nur noch in die Suppen. Bei allen hühnerartigen Vögeln ist das Fleisch der Hennen zarter als das der Hähne. Hühner, welche im Frühjahr mit ihrem Lieblingsfutter — mit Maikäfern — gemästet werden, sind besonders schmackhaft und fetter als alle andern. Gibt es eine zweckmässigere Verwerthung des Ungeziefers? Für den Tisch der Magenkranken eignen sich jene jungen Hühner mehr, welche nicht gar zu fett sind. Poularden aus der Bresse sind nur für Feinschmecker mit guten Mägen. Auch sind für Kranke schon halbjährige Hühner geeignet. Mit Recht wählt man solche Braten als erste Speise für Leute, welche eben von einer schweren Krankheit aufstanden sind.

Im Allgemeinen eignet sich der frische Braten für den diätetischen Tisch besser als alle die Kunstwerke: Hühner-Fricassée, Hühner-Ragout u. s. w. Das Letztere findet man in hypersparsamen Häusern desshalb nicht selten, weil man dazu noch Abfälle von gestern einschmuggeln kann!

Truthahn (welsche Hahn, Indian) kommt in Amerika wild vor; er wird dort allgemein „Turco“ genannt. Erst Ende des 17. Jahrhunderts wurde dieser edle Vogel nach Europa verpflanzt und zwar von Jesuiten. In manchen Gegenden nennt man daher diese Vögel heute noch so, und es gibt nicht selten Gelegenheit, im Geflügelstall die Worte zu hören: „gehst endlich hinein Du verfluchter Jesuit!“ Trotz seiner Grösse hat der Truthahn sehr zartes Fleisch und gibt treffliche Braten für den Krankentisch. Das gilt jedoch nur von den Jährlingen. Zweijährige müssen schon längere Zeit gehangen haben. Aeltere Truthähne sind zäh wie Leder, geben aber ausserordentlich kräftige Suppen — gut für Wöchnerinnen aus dem höchsten Adel!

Alte Truthähne haben starke Haarbüschel am Kopfe,