

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Truthahn.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

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,

rauhe, lederartige Haut und starke, rothe Beine; die Jungen haben weissliche, höchstens graulich-weiße, zierliche Füße. Die wahre Truthahnzeit beginnt erst mit dem Monate Dezember und endigt Anfangs März; wer's nicht erwarten kann, schlachtet wohl auch schon im Spätjahr einen nicht ganz ausgewachsenen ab.

Ein junger Truthahn, reich mit Trüffeln gefüllt und streng nach den Regeln der exacten Küche gebraten, vermag selbst den traurigsten Menschen wieder in eine heitere Stimmung zu versetzen!

Tauben. Junge Tauben geben einen sehr guten Braten für Kranke. Nur jene, welche sich noch nicht gepaart und noch keine ausgewachsenen Federn haben, sind hiezu geeignet. Alte Tauben sind kaum zu essen; dagegen geben sie vortreffliche Suppen.

Für die Krankenküche sind die jungen Tauben deshalb sehr wichtig, weil man sie beinahe das ganze Jahr haben kann. Im Winter stehen sie allerdings ziemlich theuer, um so billiger aber zur Zeit der Aussaat und der Ernte.

Gans. Marktregel: Der Schnabel junger Gänse lässt sich leicht brechen und die Latschen sind leicht zu zerreißen. Sieht bei gemästeten Gänsen das Fett gelb aus, dann sind sie mit Leinsamen gefüttert worden. Solcher Braten hat einen öligen Beigeschmack, immer etwas Unangenehmes! Die jungen Gänse, wie man sie in den ersten Sommermonaten haben kann, geben für Magenranke ebenso zuträgliche Braten wie die jungen Hühner. Die gemästeten Herbstgänse sind zu fett. Das Delicateste, aber auch das Ungesundeste an einem Gansbraten ist die Haut. In manchen Gegenden wird die Beifusswurzel (*Artemisia vulgaris* Linn.) als Würze für den Gänsebraten benützt.

Die Leber der gemästeten Gans ist sehr zart und hat einen ungemein feinen, leicht bitteren Geschmack. Am besten ist die mit Trüffeln verdämpfte Gansleber. Für den diätetischen Tisch ist sie deshalb nicht so ganz geeignet, weil sie von Fett strotzt. Trotzdem macht die verdämpfte Leber im Gedärm lange nicht den Rumor wie eine Gansleberpastete, wo bekanntlich noch eine Menge Würze mit im Spiel ist (Näheres über diese Pastete lies im 23. Capitel).

Für den Handel liefern die Gänse einige weltberühmte Artikel: Die pommerschen Gänsebrüste sind wohl das feinste Rauchfleisch; sie werden am besten roh verspeist. Aus verschiedenen Gegenden Frankreichs (Bayonne, Languedoc) kommt eine berühmte Delicatesse von der Gans, die Gänsekeulen, meist gekocht und in Fett eingelegt.

Ente. Die Enten haben durchschnittlich zarteres Fleisch als die Gänse und eignen sich deshalb sehr zu frischen Braten für Kranke und solche Gesunde, die es bleiben wollen. Sonst