

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Zahme Taube.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

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