Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Zahme Ente.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Visual Library

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 desshalb 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 Magenkranke 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 desshalb 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 Fleisc als die Gänse und eignen sich desshalb sehr zu frischen Braten für Kranke und solche Gesunde, die es bleiben wollen. Sonst

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

wird die Ente in der Küche nicht gar hoch geachtet; ihr unflätiger Lebenswandel hat ihr den Beinamen „Geflügelschwein“ verschafft. Auch ist ihre Figur nicht besonders anziehend, sie stellt so recht eigentlich nichts Anderes dar als einen grossen Fleischsack zu Füllungen. Wenn das Thier nicht jung ist, kann man es kaum geniessen. Die Lebern der gemästeten Enten sind gerade so gut und so werthvoll wie die Ganslebern.

---

12. Capitel.

Fische.

Schon desshalb, weil die Fische allerwärts in dem — nicht immer wohlbegründeten — Rufe als Kranken- und Reconvalescentenspeisen stehen, hat ein diätetisches Kochbuch darüber ausführlich zu verhandeln. Wir werden dies, wie es bei allen wichtigen Dingen üblich ist, in zwei Anläufen thun; wir werden zuerst die allgemeinen Fischfragen erörtern und hernach die wichtigsten der essbaren Fische einzeln loben oder schelten.

Regeln für den Fischmarkt.

Kennzeichen der frischen Fische: Das Fischfleisch zersetzt sich schneller als das Fleisch anderer Thiere; manches ist schon in wenigen Stunden faul. Zum Glücke stinken faule Fische so arg, dass man vor Schaden gewarnt ist. Nur ausnahmsweise kommt es vor, dass ein wunderlicher Kauz von einem „gesteigerten Hautgout“ spricht, sich an einem faulen Fisch ergötzt und — den Magen verdirbt.

Ausserdem kennt man die Fische an den Kiemen. Wenn diese nicht mehr schön roth sind, dann hat's g'schellt. Mit diesen zwei Merkmalen reicht man aus. Es gibt zwar noch viele andere, aber von untergeordnetem Werthe. Wir halten es für besser, wenn das Küchenpersonal nur auf obige achtet, anstatt sich mit vielen anderen verwirrt.

Faule Fische sind sehr schädlich; namentlich sind es die fetten (Aal, Stör, Hausen), welche im anrüchigen Zustande heftige Magenentzündungen hervorzurufen vermögen. Sehr schlimm sind auch die faulen Schellfische — kenntlich am üblen Geruch, an den blassen Kiemen und am ungewöhnlich weichen Fleisch.

Die Fisch-Händler suchen ihre Waare beim Versandt auf