

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

c. Krustenthiere.

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

Die Ordnung der Haftkiemer liefert auch noch manches Gute:

Die **Rochen** spielen namentlich in der französischen Küche eine Hauptrolle. — Der kleinere Stachelroche (Nordsee) ist besser als der grosse, oft centnerschwere Glattroche.

**Lamprete** — steigt hauptsächlich von der Nordsee aus in die Flüsse hinauf — ein wichtiger Handelsartikel — nur gebraten gut.

**Neunauge** (gemeinlich Pricke genannt) — im Sommer mager; die beste Zeit ist der Dezember. — Sie wird (frisch) gebraten und marinirt. — In Italien lässt man sie im Malvasier absterben, wodurch sie einen ausserordentlich feinen Geschmack bekommen soll.

---

## 13. Capitel.

---

### Reptilien, Amphibien, Krusten- und Weichthiere.

Aus der Classe der Reptilien isst man einige Arten von **Schildkröten**. Am besten schmecken die grossen Seeschildkröten; weniger saftig sind die Landschildkröten.

Wenn jemals eine Schildkröte in eine Küche kommt, macht der Koch allerlei daraus. Das Beste bleibt aber immerhin die Suppe. Diese ist so delicat, dass manche Reisende sie als die angenehmste Erinnerung an einen Aufenthalt in London, Hamburg oder einer anderen Seestadt betrachten.

Aus der Classe der Amphibien bezieht die Krankenküche einen trefflichen Artikel:

**Froschschenkel** geben sehr nahrhafte und leicht verdauliche Gerichte. Man verordnet sie desshalb mit Recht überall für Kranke und Reconvalescenten; namentlich geben sie, weil sie so leicht zu verdauen sind, zweckmässige Speisen für Magenkranke.

Sie werden bald in einem Mehlteig gebacken — weniger gutes Gericht, bald in Butter verdämpft — besser, bald dienen sie als Einlage für Suppen (siehe 2. Capitel) vorzüglich!

Aus der Classe der Krustenthiere verwerthet die Küche:

**Flusskrebs** findet sich in Uferlöchern vieler Flüsse und Bäche, liebt jedoch mehr klares Wasser, holt Nachts seine

Nahrung und wird bei dieser Gelegenheit gefangen. Für die Küche kein unwichtiger Artikel! Gibt feine Suppen, Knödel, Saucen; kommt auch ganz auf den Tisch, sehr beliebte Garnitur für den Kalbskopf à la tortue. Ueber die Krebsuppe siehe im 2. Capitel nach.

**Hummer** (lobster, homard) ist das vergrößerte Ebenbild des Flusskrebses, die grössten sind über  $\frac{1}{2}$  Meter lang. Sie kommen sowohl lebend wie abgekocht im Handel vor.

Die Küche verwerthet den Hummer als Suppeneinlage (gut), als Salat (trocken), am häufigsten kommt er ganz auf den Tisch.

**Seespinne** (langouste, sea crabs) ist ein Krebs ohne Scheeren, 15 Ctm. lang und fast ebenso breit, kommt aus dem Mittelmeer. Verwendung wie beim Hummer.

**Garneele** (crevette, squill) kleines, seitlich zusammengedrücktes, röthlich-gelbes Krebschen, das man hauptsächlich in den Seestädten auf allen gut besetzten Tafeln trifft — wird auch, in Salzwasser abgekocht, in den Handel gebracht. Es soll nicht selten giftige Exemplare geben.

Im Allgemeinen sind diese Raritäten nicht geeignet für den Krankentisch. Es ist eine allbekannte Thatsache, dass viele von Krebsuppen Nesselsucht bekommen. Die Nesselsucht ist bei weitem in den meisten Fällen Symptom eines acuten Magencatarrhs: ein Beweis, dass Krebse schwerverdaulich sind. Namentlich hat der Hummer ein grobfaseriges, schwerverdauliches Fleisch; etwas zarter und saftiger ist der Flusskreb, am feinsten die Crevette!

Aus der Classe der Weichthiere werden gegessen:

**Gartenschnecke**, die sich im Winter eindeckelt, ist kein so geringes Essen, wie man in manchen Gegenden glaubt. Es kommt natürlich Manches auf die Zubereitung an. Die Schnecke ist sehr reich an Leimstoff, dieser wird nur bei Gegenwart von Säuren gut verdaut. Gebratene Schnecken liegen schwer im Magen, während weich gesottene, in Essig und Oel, gut bekommen.

Die Brühe von gesottenen Schnecken wird noch immer als Volksheilmittel gegen Keuchhusten, Lungenschwindsucht und andere langwierige Leiden der Athmungsorgane gebraucht. Es gibt viel bessere Mittel!

**Austern**. Vorzügliche bekommt man in Venedig und Triest, aus dem adriatischen Meere; nach Deutschland kommen meistens nur holländische und englische, die durchschnittlich geringer sind.

Die Austern-Zeit sind die Monate mit r; im Sommer, d. h. zu der Zeit, wo sie ihr Fortpflanzungsgeschäft besorgen, sind sie saft- und kraftlos. Beschädigungen der Gesundheit durch