Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

9. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

724. Dachsfett. Graisse de blaireau. Dachsfett schneidet man in Schichten, nicht ganz knapp vom Fleisch weg, sobald der Dachs abgezogen ist, wässere es in frischem Wasser gut aus, setze es mit so viel Wasser als man Fett hat, auf schwaches Feuer und läßt es so lange, aber nicht zu strenge kochen, bis das Wasser ausgedünstet und das Fett eingekocht ist. Sobald man durch das klare Fett auf den Grund sieht und man bemerkt, daß sich der Fond (Grieben) zu färben beginnt, wird es behutsam durch ein feines Sieb abgeschüttet und kalt gestellt.

8. Abteilung.

Das Murmeltier.

725. Das Murmeltier, De la marmotte, welches in der höhern Alpenwelt vorkommt, wird bis zu 4 Kilogr. schwer. Sein Fleisch ist gleich demjenigen des Dachsen mit einer Fettschichte umgeben und hat wie derselbe einen starken Erdgoût. Es wird von den Landesbewohnern frisch geschossen ausgebalgt, ausgenommen, abgewaschen, gesotten, oft auch als Ragout gegessen. Dieses Erdgeschmacks aber ungewohnten Personen will es nicht wohl schmecken. Einige Tage nach dem Erlegen stark mariniert, als Pfeffer mit starkem Gewürz zubereitet, soll es gar nicht unangenehm zu essen sein. Eingesalzen und geräuchert ist es dagegen eine sehr beliebte Speise.

726. Geräuchertes Murmeltier. Marmotte fumée. Das Murmeltier wird hiezu nicht abgezogen, sondern geschabt wie das Schwein, in reichlicher Salzbeize wie Dachs Nr. 723 eingesalzen, geräuchert, abgekocht und in dem Sud kalt gestellt. Das ganz gekochte Tier wird in Viertel geschnitten und wie Schinken oder Dachs kalt serviert.

9. Abteilung.

Der Fischotter.

727. Der Fischotter. De la loutre. Fischotter lebt in und außer dem Wasser. Sein Fleisch hat einen für manche Leute widerlichen Thrangeschmack, da das Tier bloß von Fischen lebt. Für Liebhaber dagegen ist der Fischotter ein sehr begehrenswertes Gericht, wird oft teuer bezahlt und mit ganz besonderer Vorliebe gegessen. Nachdem er ausgebalgt ist, wird er ausgenommen, abgewaschen, mariniert und stark gewürzt, wie Hirsch oder Hasenpfeffer (Nr. 682) gekocht.

728. Eichhörnchen. De l'écureuil. Eichhörnchen kommen schwarz, rot und grau vor, und werden, ehe man sie zubereitet,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

während drei Tagen an einem kühlen luftigen Ort aufgehängt zum Mürbewerden. Ihr Fleisch ist sehr fein und zart und gilt als ein besonders beliebtes Gericht. Sie werden ausgebalgt, ausgenommen, ausgewaschen, mit einem Tuch getrocknet, in Stücke geschnitten, während 2 Tagen mariniert und ganz auf dieselbe Weise wie Hasenpfeffer Nr. 710 und Nr. 711, oder wie Hasenragout (Nr. 715) zubereitet.

Dreizehnter Abschnitt.

Wildes und zahmes Geflügel.

1. Abteilung.

Wildes Geflügel.

729. Bemerkenswertes über das wilde Geflügel. Alles Geflügelwildbret, außer Wildenten, wird wie das vorhergehende vierfüßige, in den Federn einige Tage an einen luftigen Ort aufgehängt zum Mürbewerden. Wenn es jung ist, so wird es mit Speck überbunden, wie zahmes Geflügel nach Nr. 760 gebraten; ist man im Zweifel, nach Nr. 761 braisiert. Beide Arten werden als Braten mit Jus aufgestellt oder zu Salmy verwendet; zu Pasteten wird das Geflügel immer braisiert.

730. Auerhahn. Coq de bruyère. Das Fleisch des jungen Auerhahnes, auch dasjenige des Hühnchens, ist sehr fein und zart. Entweder wird er gespickt oder bardiert (in eine dünngeschnittene Speckbarde gewickelt, welche man mit Bindfaden festbindet), frisch oder mariniert am Spieß oder im Ofen gebraten. Ein älterer Hahn, welcher ein zäheres, trockenes Fleisch hat, wird geklopft und mit Speck durchzogen, einige Tage mariniert und statt gebraten braisiert. Nachdem das Tier erlegt ist, hängt man es, wie überhaupt alles Wildgeflügel 4 bis 5 Tage an einen kühlen luftigen Ort zum Mürbewerden.

731. Braisierter Auerhahn. Coq de bruyère braisé. Der mürbe gehangene Auerhahn wird sauber gerupft, flambiert und dressiert nach Nr. 764, wie beim gewöhnlichen Hahn angegeben ist. Hingegen klopft man ihn tüchtig auf der Brust und an den Schenkeln,