
C.

Fleischspeisen.

Allgemeine Andeutungen.

Ist der Kranke in seiner Genesung so weit fortgeschritten, daß der Arzt ihm zum Ersatz seiner geschwächten Kräfte, Fleischspeisen zu erlauben anfängt, so bestehen dieselben bis nach gänzlicher Herstellung, im Eingemachten und Braten.

Vom Geflügel eignen sich Indiane, Anten und Gänse weder auf die eine noch die andere Art der Bereitung, zum Geuß für Reconvalescenten, eben so wenig als Schwein- oder Schöpfenfleisch der schweren Verdaulichkeit wegen. Wir beschränken uns daher in erster Rücksicht, auf Tauben und vorzüglich auf Hühner.

Letztern besonders, kann man nichts als Gutes nachreden; auch wenn sie nicht mehr zur Zucht dienen, las-

fen sie sich noch abgestochen, mit vielem Nutzen in der Küche verwenden. Junge Hühner, die ein paar Monate alt sind, geben eine so zarte, weiche und leicht verdauliche Speise, der fast keine gleich kommt. Ein Hahn der noch kein Jahr alt ist, hat ein weiches, mäßig fettes, leicht verdauliches und gesundes Fleisch. Allein der Kapoun, d. i., der im fünften oder sechsten Monate gekappte und hernach mit Körnern gemästete Hahn, verdient noch den Vorzug. Sein Fleisch ist so weich, zart, leicht verdaulich, kräftig und nahrhaft, sein Fett so mild und gesund, daß es auch Schwachen und Kranken empfohlen werden darf. — Die Poularde d. i. die kastrirte Henne, hat ein noch zarteres und leichter verdauliches, aber etwas zu fettes Fleisch, was schon nicht mehr so zuträglich für jeden Magen ist. Eine alte Henne, die viel gelegt, oft gegluckset und mehrmahls gebrütet hat, taugt zur Speise nicht, aber zu Kraftsuppen schickt sie sich vortreflich. — Die Hahnenkämme lassen sich sehr weich kochen und leicht verdauen. Man nimmt sie zu Ragouts, oder macht mit Brühe, etwas Wein, Zwiebel und andern Gewürzen, ein eigenes wohlshmeckendes Gericht davon.

Unter allen den verschiedenen Zubereitungsarten

verdienen für Kranke und Genesende, weiß gebratene junge Hühner den Vorzug. Auch sind junge Hühner mit süßem oder saurem Rahm oder mit Stachelbeeren gedünstet, eine zu empfehlende Speise.

Ragout von Hühnern ist ein ganz vortreffliches Gericht für Schwache und Kranke, doch unter der Bedingung, daß die Hühner nicht erst in Butter braun geschmort werden, und keine Morcheln nebst Pistazien und braunem Mehl daran kommen.

Hühner-Fricassée mögen Kranke wohl essen, nur müssen sie der Brühe nicht zu viel thun.

Kapaunen in Scheiben zerschnitten, und mit Milchrahm gedünstet, verdienen auch den Namen einer Krankenspeise, nur sollen die ausgebrochenen Krebschweife wegbleiben.

Kapaunen, auf italienische Art zugerichtet, geben eine der besten Krankenspeisen.

Gelochte Kapaunen im Gelee gesetzt, dürfen von Kranken wohl genossen werden, nur müssen sie nicht zu viel von dem Gelee genießen, weil dieses zu nahrhaft ist, und einem noch geschwächten Magen, leicht unverdaulich bleibt.

Wir bringen hier zugleich die bereits weiter oben

empfohlenen Froscheulen, gekocht, gebraten oder fricassirt nochmahl in Erwähnung.

Weynabe alle Theile, die wir vom Kalbe genießen, sind von gutem Geschmacke und ohne Übermaß — der Gesundheit zuträglich. Das beste empfehlenswerthe und zum Verspeisen tauglichste Kalb, soll vier bis sechs Wochen gesogen, ein gutes Ansehen und dieses seiner von der Muttermilch empfangenen Nahrung, nicht aber der Lunge des Schlächters zu verdanken haben, von dem die innere Haut durch Lufteinblasen ausgedehnt worden ist.

Das Kalbfleisch ist nicht nur vom vortrefflichen Geschmacke, sondern auch leicht verdaulich. Es bekommt sogar Personen, die einen schwachen Magen und überhaupt schwache Verdauungswerkzeuge haben.

Es verträgt eine Menge Zubereitungen, ohne seinen Geschmack zu verlieren, wenn nur Koch und Köchin, nicht gar zu grobe Fehler dabey begehen. Ist man ein Freund der Suppen, so gibt das Kalbfleisch eine der feinsten und gesündesten, liebt man gebratenes Fleisch, so liefert die Keule einen Braten, dessen sich keine Tafel zu schämen braucht, findet man an Carbonaden Geschmack, so sind die Ribben des Kalbes, weit schicklicher dazu, als das Fleisch von jedem andern Thiere,

will man endlich Fricassees oder Ragouts, so dürfte wohl auch hier, das zarte, feine, weiße und weiche Fleisch, allen übrigen den Vorzug streitig machen.

Die Suppe oder Brühe davon, welche der erweichte, entwickelte feine Fleischsaft ist, steht wegen seiner Verdaulichkeit, seiner gelinden Nahrhaftigkeit und seiner fast allgemeinen Gesundheit, in sehr gutem Rufe. Allein wie sie die Köche gewöhnlich bereiten, wird derselbe sehr geschmälert. Nach den Regeln der Diätetik, sollte man die Fleischbrühe entweder für sich allein, oder auf Brot- oder Semmelschnitten gegossen, oder mit Wurzeln oder mehlichten Samen, als: Reis, Gräupchen, Habergrüße, Sago u. s. w. oder mit Grünen als: Körbel, Petersilie, und anderen Blättern gekocht, genießen. So aber werden in Butter auch Rindschmalz gebackene Semmelschnitten, Mehl- oder Fleischklöschen — wiewohl letztere noch eher angehen, und am wenigsten der Gesundheit schaden — Friccandellen, Nagwürstchen u. dgl. hinein gethan, welche keineswegs unter die leicht verdaulichsten und gesündesten Sachen gehören.

Unter Eingemachten versteht man, in unserer hiesländischen Küchensprache, gewöhnlich die Fricassees, Ragouts und dergleichen feinen Affietengerichte, welche

als Zwischenspeise, bey einer Tafel den Übergang zu dem eigentlichen Braten bilden.

In der Bereitung derselben, bey welcher hauptsächlich die Sauce den wichtigsten Platz einnimmt, macht sich die französische Küche den Vorzug vor jeder andern an, und hat ihre Abstufungen im Geschmack vom süß, bitter und sauer, von pikant und haut gout — in den Farben von weiß und gelb, braun und schwarz, so auch — und das mit allem Recht — eine festgesetzte Folge hinsichtlich des Genusses.