

Obwandl
29. VIII. 1917

29
236

Schildkröten als Kalbfleischerjag.

Großes Aufsehen erregten heute lebende größere Schildkröten, die in der Auslage des zierlichen Nordsee-Fischereipavillons herumkrochen. Das Schaufenster war von Neugierigen umlagert, die ihrer Meinung über die Rentabilität des Ankaufes solcher Tiere Ausdruck verliehen. Die Schildkröten waren mit 3 Kronen das Stück angeschrieben. Dabei stand folgendes Rezept: Der Schildkröte wird zuerst der Kopf abgeschlagen, dann die Schale gesprengt und die Beine abgeschlagen. Nachher wird das Tier in lauwarmes Wasser gelegt, damit die Oberhaut aufgeweicht und abgezogen werden kann. Dann wird das Tier geöffnet und gereinigt. Das gereinigte Tier kann gebraten, gefocht und gedünstet werden. Wie das Rezept schließlich versichert, schmeckt das Fleisch wie Kalbernes. Somit wäre also auch ein Kalbfleischerjag da. Ueber den Preis und die Zubereitung dieser Tiere gab es unter den künftigen lebhaften Auseinandersetzungen. Die Mehrzahl behauptete, der Preis sei nicht übermäßig, das Fleisch käme doch viel billiger als Rindfleisch und obendrein sei Schildkrötensuppe ganz ausgezeichnet. In den südlichen Ländern sind Schildkröten bekanntlich ein gesuchter Delikatessen. Ob sie sich in Wien einzubürgern vermögen, wird sich zeigen. Als Volksnahrungsmittel kämen sie wegen ihres geringen Vorkommens wohl nicht in Betracht, wohl aber als Ersatz und Aushilfe, so wie etwa Kröten und Schnecken oder Elstern und Krähen, die man uns ja auch empfohlen hat. Die Pariser kauften sich anno 1871 bekanntlich um teures Geld — Ragen. Und leben wir nicht gleichfalls in einer belagerten Festung?