

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

Allgemeine Regeln.

**urn:nbn:de:bsz:31-57335**

## B. Fische.

Es reimt sich immer Tisch und Fisch  
Zu Fasten und zu Festen,  
Der dritte Reim heißt aber: frisch,  
Dann schmeckt es allen Gästen.

### Allgemeine Regeln.

Alle frischen Fische müssen rote Kiemen haben. In der Laichzeit sind die Fische nicht gut, ja sogar schädlich. Aal (Laichzeit unbekannt) ist immer brauchbar, am fettesten in den Wintermonaten.

Barbe (Laichzeit im Mai).

Barsch laicht März bis Mai, ist am besten vom September bis Januar.

Blaufelchen, heißt im dritten Jahre Gangfisch, nach dem fünften Jahre Felchen. Er laicht Ende November.

Forelle laicht November und Dezember, ist am besten von Mai bis August.

Hecht laicht März und April, ist am besten von September bis Januar.

Kabeljau, heißt eingesalzen: Caberdan, gesalzen und getrocknet heißt er: Stockfisch. Der kleine Caberdan ist besser.

Karpfen (Laichzeit April und Mai) wird außer diesen Monaten das ganze Jahr gegessen, ist am besten von Oktober bis Ende März.



Lachs, ungeräuchert Salm genannt (Laichzeit Mai und Juni), ist in allen Monaten genießbar.

Schellfisch, bei uns in Süddeutschland am besten in den Wintermonaten, da er von der See in den heißen Monaten nicht gut verschickt werden kann. Er ist sehr zuträglich und nahrhaft.

Seezunge, wie Schellfisch, ist leicht verdaulich.

Zander hat Laichzeit wie Barsch, ist am besten von September bis Januar.

Krebse schmecken am besten von Mai bis Ende August.

An einen getödteten Fisch soll man niemals Wasser bringen, solange es zu vermeiden ist. Wenn die fische zugerichtet sind, z. B. Stücke Salm, Hecht, Schellfisch, Aal, werden sie nochmals mit Salz abgerieben, damit der Schleim sich vollständig entfernt, und dann mit einem Handtuch abgetrocknet. Man läßt sie bis kurz vor dem Kochen liegen und wäscht sie erst unmittelbar, ehe sie mit Essig geblaut werden, damit das Wasser nicht die Kraft und den Wohlgeschmack auszieht.

folgende fische schmecken gebacken und gesotten:  
Aal, Barbe, Blaufelchen, Forelle, Hecht, Schellfisch, Seezunge.

### Vorrichtung der fische.

Die fische müssen, ehe sie gekocht oder gebacken werden, pünktlich vorgerichtet sein.

Zuerst sticht man Augen und Ohren aus, entfernt alles Blut und Unreine, das im Innern steckt, schuppt den fisch gründlich, indem man mit dem Messer vom Schwanz nach dem Kopf zu schabt, und wäscht ihn in viel Wasser ganz rein. Zuletzt wird er in ein reines Tuch geschlagen und vollständig abgetrocknet. Dann kann man an die Zubereitung gehen.