

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter**

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

Guter Rath für angehende Hauswirtinnen

**Spörlin, Margareta**

**Mülhausen, 1827**

Schwarz Geflügel.

**urn:nbn:de:bsz:31-56471**

### Vom Wildpret.

Man ziehet das Rehfleisch allem andern Wildprete vor, weil es allezeit mürber und milder ist; auch kann man es das ganze Jahr haben. Je jünger das Wildpret ist, desto delikater ist sein Fleisch; so wie man von allen Arten das Weibliche dem Männlichen vorzieht; Hirsch ist das gleiche wie das Reh.

Vom Anfang September bis Ende Oktober ist das Wildpret mager und unschmackhaft. Das wilde Schwein ist vom Oktober bis im May gut, im Sommer ist es sehr mager, und wenn man es zu dieser Zeit in Essig thut und ein Gewitter kömmt, so kömmt es in eine Gährung und geht gleich in Fäulniß über, ist auch alsdann unbrauchbar.

Hasen sind vom Hornung bis im May nicht gut und werden um diese Zeit auf keine Tafel gegeben. Im Sommer giebt man junge Hasen.

Lammfleisch ist im Frühjahr am besten.

### Von dem Geflügel.

Alles Geflügel, das auf unsern Höfen erzogen wird, nennt man weiß Geflügel; nämlich welsche Hähne oder Hühner. Diese sind gut, bis sie ein Jahr alt sind; das Huhn ist zarter als der Hahn, bis es anfängt zu legen, dann wird es mager. Kapaune sind vom Spätjahr bis im May gut. Poularden sind viel besser, nur sind sie nicht so groß als Kapaune. Gänse sind gut, sobald sie ihre Federn haben, das heißt, sobald ihre Flügel über einander zu liegen kommen. Sie sind bis am Neujahr gut, dann werden sie aber hart, und man giebt sie auf keine Tafel mehr als in Gallerte. Enten ist das Gleiche wie die Gänse.

### Schwarz Geflügel.

Auerhahnen, Fasane, Schneehühner, Rebhühner, Wachteln, wilde Enten, Tauben, Krametsvögel, Lerchen, Schnepfen und kleine Wasser- oder Fasten-Enten, welche man auch an einem Fasttage giebt. Auerhahne, Fasanen, und Rebhühner hat man das ganze Jahr, Schneehühner und wilde Enten vom Spätjahr bis im Sommer, Wachteln sind im Sommer, besonders nach der Erndte, gut, Lerchen in der Herbstzeit bis die Kälte kömmt, Krametsvögel vom Spätjahr bis im Sommer, Tauben das ganze

Jahr, das heißt unsere Schlagtauben, welche man unter das schwarze Geflügel zählt. Wilde Tauben sind nie gut, weil sie schon zu alt sind, wenn man sie bekommt; Bekasinen sind noch besser als Schnepfen, sie sind viel kleiner, beide giebt man zu jeder Zeit auf den Tisch; Schneegänse sind sehr hart und haben keinen guten Geruch. Kleine Wasser- oder Fasten-Enten sind den Winter über gut.

### Von Fischen, Krebsen, Schnecken und Fröschen.

Von Fischen läßt sich nicht viel sagen, besonders da wir in unserm Lande nicht viele Gattungen haben.

Salmen sind vom May bis im September gut, nachher aber nennt man sie Lachs; ihr Fleisch ist dann weiß, hart und mager. Es giebt auch Wintersalmen, die von besonderer Güte sind, doch ist es sehr selten; Sälmlinge fängt man Anfangs April bis im May, dann bekommt man im Rhein keine mehr; die Fischer haben aber den Sommer durch in ihren Behältern; Hechte sind im Winter besser als im Sommer; ein Hecht von 1 Pfund ist der beste, denn das Fleisch von den großen ist hart. Forellen hingegen sind im Sommer besser, und wie größer wie delikater, besonders wenn ihr Fleisch roth ist, dann nennt man sie Salmenforellen, doch sind sie das ganze Jahr gut, und man giebt sie immer sowohl auf große als auf kleine Tafeln. Karpfen sind im Winter fetter als im Sommer, die Wilscher sind viel delikater als die Rogen, besonders zum backen; doch serviert man sie zu allen Zeiten, wie folgende Fische: Mal, Barben, Börsig und Schienen. Weißfische und Nasen sind nie gut, sie haben immer einen übeln Geruch und ist nichts als Gräthe. Stockfische, Laperdan, Mollyfische, Häringe serviert man vom Neujahr bis Ostern.

Schnecken sind im Winter gut so lang sie gedeckelt sind. Krebse sind im Sommer am besten, man giebt sie das ganze Jahr auf den Tisch. Wenn der Mond zunimmt, so hat der Krebs mehr Fleisch, als wenn er im Abnehmen ist.

Frösche sind im Winter gut; den Kranken giebt man sie immer