

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 Hauswirthinnen zu ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung - die Bereitung mehrerer Speisen, nur für größere Haushaltungen bestimmt

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1820

Von Fischen, Krebsen, Schnecken und Fröschen.

urn:nbn:de:bsz:31-56459

Verchen in der Herbstzeit bis die Kälte kommt, 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, Fasinen 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 Fastenenten 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 Milcher sind viel delikater als die Rogen, besonders zum backen; doch servirt man sie zu allen Zeiten, wie folgende Fische: Aal, Barben, Borsig und Schleier. Weißfische und Nasen sind nie gut, sie haben immer einen übeln Geruch und ist nichts als Gräthe. Stockfische, Laperdan, Mollyfische, Häringe servirt man vom Neujahr bis Ostern.

Schnecken sind im Winter gut so lang als 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.

Gemüse, die man zum Abend- oder Nachtesseu serviert.

Eyerblumenkraut.

Hopfen.

Rapuzelen.

Spinat.

Gefüllter Spinat.

Spargeln.

Junge Pastinacken und junge gelbe Rüben.

Frühe Erbsen oder Zuckererbsen.

Schiefen oder Schoten.

Rübköhl oder Kohlraben.

Frühe welsche Bohnen.

Frikasirter Kopfsalat.

Salat, gekocht wie Spinat.

Gefüllter Salat.

Sauerampfer mit Eiern.

Sauerampfersauce mit Eiern.

Ein Pudding von Spinat.

Ein Spinatknopf.

Carton.

Endivie.

Blumenköhl.

Artischocken.

Früher gelber Köhl.

Erdäpfel.

Champignons oder Morcheln und Kufumern.

Diese Gemüse serviert man vom Frühjahr bis Spätjahr.