

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

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

Von Fleisch-Speisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56421

Von Fleisch-Speisen.

Zahmes Fleisch.

Das meiste Fleisch, das wir in unsern Küchen brauchen, ist das zahme Fleisch, worunter das Rindfleisch das erste ist, weil es täglich auf den Tisch kommt. Es ist das ganze Jahr von gleicher Güte. Doch ist junges Rindfleisch besser als altes; obschon die Brühe vom alten viel kräftiger ist, so bleibt doch bei aller angewandten Mühe das Fleisch zäher. Das Fleisch von einem jungen Ochsen hat eine schöne frische Röthe, das Fett ist weiß und die Muskelfasern sind hart; bei einem alten hingegen ist das Fleisch von einer matten Farbe und das Fett gelblich.

Das Kalbfleisch ist wie das Rindfleisch das ganze Jahr gut; gutes Kalbfleisch muß schön weiß sein und die Nieren mit Fett überzogen. Wenn das Kalb zu jung ist, so ist sein Fleisch roth, unappetitlich und unschmackhaft.

Das Hammelfleisch ist vom März oder April bis Oktober gut, dann ist das Fleisch mager und zähe und bekommt einen übeln Geruch. Gutes Hammelfleisch muß fett, von einer frischen Fleischfarbe sein und sich weich anfühlen lassen, wenn man es zwischen die Finger drückt.

Lammfleisch ist im Frühjahr am besten.

Das Fleisch von einer alten Ziege ist nie gut; junge sind vom Hornung bis im Mai gut; es muß eine Ziege 2 bis 3 Wochen alt sein, sonst ist es eine matte Speise.

Schweinefleisch ist immer gut; doch ist es im Winter besser als im Sommer, weil es besser ausgemästet ist; auch giebt man es im Sommer auf keine große Tafel. Spanferkel hingegen giebt man das ganze Jahr auf den Tisch.

Wildpret.

Je jünger das Wildpret im Allgemeinen ist, desto delikater ist sein Fleisch; auch ist von allen Arten das Weibliche dem Männlichen vorzuziehen.

Von Anfang September bis Ende Oktober ist das Wildpret mager und unschmackhaft.

Man zieht das Rehfleisch allem andern Wildpret vor,

weil es allezeit mürber und milder ist; auch kann man es das ganze Jahr haben. Hirschfleisch ist demjenigen des Reh'es ähnlich, doch nicht so zart.

Das wilde Schwein ist vom Oktober bis im Mai gut; im Sommer ist es sehr mager, und wenn man es um diese Zeit in Essig thut und ein Gewitter kommt, so geräth es in Gährung, geht gleich in Fäulniß über, und ist alsdann unbrauchbar.

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

Weiß Geflügel.

Alles Geflügel, das auf unsern Höfen gezogen wird, nennt man weiß Geflügel; ebenso 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 Mai gut. Poularden sind viel besser, nur sind sie nicht so groß als Kapaune. Gänse und Enten sind gut, sobald sie ihre Federn haben, das heißt, sobald ihre Flügel über einander zu liegen kommen. Nach Neujahr werden sie aber hart, und man giebt sie auf keine Tafel mehr, blos in Gallerte.

Schwarz Geflügel.

Auerhahne, Fasane, Schneehühner, Rebhühner, Wach-
teln, wilde Enten, Tauben, Krametsvögel, Lerchen, Schnepfen und kleine Wasser- oder Fasten-Enten, welche man auch an einem Fasttage giebt. Auerhahne, Fasane und Rebhühner hat man das ganze Jahr, Schneehühner und wilde Enten vom Spätjahr bis zum Sommer; Wachteln sind im Sommer gut, besonders nach der Ernte, Lerchen in der Herbstzeit, bis die Kälte kommt, Krametsvögel vom Spätjahr bis zum 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. Bekassinen sind besser als Schnepfen, sie sind viel kleiner; beide giebt man zu jeder Zeit auf den Tisch. Schne-

gänse f
Wasser

Wir in
E

aber n
und m
Güte f
Mai, f
haben

sind in

1/2 Kil
großen

und je

ist, w

Jahr g

auf kle

Somm

besonde

wie ar

Weißfü

sind n

Häring

E

sind.

das ge

hat de

D

sie im

gänse sind sehr hart und haben keinen guten Geruch. Kleine Wasser- oder Faſten-Enten ſind den Winter über gut.

Fiſche, Krebſe, Schnecken und Fröſche.

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

Salmen ſind von Mai bis 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. Sälmlinge fängt man Anfangs April bis im Mai, 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 $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) iſt der beſte, denn das Fleiſch von den großen iſt hart. Forellen hingegen ſind im Sommer beſſer und je größer deſto delikater, beſonders wenn ihr Fleiſch roth iſt, wofür man ſie Salmforellen nennt; ſie ſind 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 Milchner ſind viel delikater als die Rogner, beſonders zum backen; doch ſervirt man ſie zu allen Zeiten, wie auch folgende Fiſche: Aal, Barben, Börs und Schleien. Weißfiſche und Raſen zählen zu den geringeren Fiſchen und ſind nicht beſonders gut. Stockfiſche, Laberdan, Mollfiſche, Häringe ſervirt man von Neujahr bis Oſtern.

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

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