

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

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

Von Fischen, Krebsen, Schnecken und Fröschen.

urn:nbn:de:bsz:31-56998

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 bekömmt; Bekasinen sind noch besser als Schnepfen, sie sind viel kleiner; beide giebt man zu jeder Zeit auf den Tisch; Schnegänse sind sehr hart und haben keinen guten Geruch. Kleine Wasser- oder Fassen-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 viel Gattungen haben.

Salmen sind vom Mai 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 Mai, dann bekömmt man im Rheine 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 Salmforellen, 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 serviert man sie zu allen Zeiten, wie folgende Fische: Hal, Barben, Börzig und Schleien. Weißfische und Nasen sind nie gut, sie haben immer einen übeln Geruch und ist nichts als Gräthe. Stockfische, Laperdan, Mollfische, Häringe serviert 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, so hat der Krebs mehr Fleisch, als wenn er im Abnehmen ist.

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