

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Schildkröte.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Die Ordnung der Haftkiemer liefert auch noch manches Gute:

Die **Rochen** spielen namentlich in der französischen Küche eine Hauptrolle. — Der kleinere Stachelroche (Nordsee) ist besser als der grosse, oft centnerschwere Glattroche.

Lamprete — steigt hauptsächlich von der Nordsee aus in die Flüsse hinauf — ein wichtiger Handelsartikel — nur gebraten gut.

Neunauge (gemeinlich Pricke genannt) — im Sommer mager; die beste Zeit ist der Dezember. — Sie wird (frisch) gebraten und marinirt. — In Italien lässt man sie im Malvasier absterben, wodurch sie einen ausserordentlich feinen Geschmack bekommen soll.

13. Capitel.

Reptilien, Amphibien, Krusten- und Weichthiere.

Aus der Classe der Reptilien isst man einige Arten von **Schildkröten**. Am besten schmecken die grossen Seeschildkröten; weniger saftig sind die Landschildkröten.

Wenn jemals eine Schildkröte in eine Küche kommt, macht der Koch allerlei daraus. Das Beste bleibt aber immerhin die Suppe. Diese ist so delicat, dass manche Reisende sie als die angenehmste Erinnerung an einen Aufenthalt in London, Hamburg oder einer anderen Seestadt betrachten.

Aus der Classe der Amphibien bezieht die Krankenküche einen trefflichen Artikel:

Froschschenkel geben sehr nahrhafte und leicht verdauliche Gerichte. Man verordnet sie desshalb mit Recht überall für Kranke und Reconvalescenten; namentlich geben sie, weil sie so leicht zu verdauen sind, zweckmässige Speisen für Magenkranke.

Sie werden bald in einem Mehlteig gebacken — weniger gutes Gericht, bald in Butter verdämpft — besser, bald dienen sie als Einlage für Suppen (siehe 2. Capitel) vorzüglich!

Aus der Classe der Krustenthiere verwerthet die Küche:

Flusskrebs findet sich in Uferlöchern vieler Flüsse und Bäche, liebt jedoch mehr klares Wasser, holt Nachts seine