

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

Fische, Austern, Krebse etc.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

Fische, Austern, Krebse etc.

Da Fische leichter als andere Fleischarten in Verwesung übergehen, so müssen dieselben vor dem Gebrauche frisch geschlachtet sein. Gegenwärtig, wo viele getödtete See- und Süßwasserfische auf den Markt gebracht werden, achte man darauf, daß sie keinen üblen Geruch haben, das Fleisch muß fest, die Augen klar und die Schuppen glänzend sein. Die frischrothen Kiemen sind nicht immer sichere Erkennungszeichen für die Frische der Fische, da solche oft in betrügerischer Weise gefärbt sind.

Nicht in jeder Jahreszeit sind die Fische gleich wohlschmeckend, besonders während der Laichzeit ist das Fleisch ungenießbar und widerlich. Es ist deshalb wichtig, die „Laichzeit der Fische“ zu wissen. Erfahrungsgemäß sind die verschiedenen Fischarten in nachstehend angegebenen Monaten am schmackhaftesten.

Der Aal (Laichzeit unbekannt) ist im ganzen Jahre gut, am fettesten ist er in den Monaten October bis April.

Austern. Die Austernsaison beginnt im October und dauert bis zum Frühjahr.

Die Barbe laicht im Mai und Juni, in der Zeit ist sie schädlich, zum Genuß nicht tauglich.

Der Bars ist mit Ausnahme der Laichzeit (März und April) das ganze Jahr wohlschmeckend, am besten vom September bis Januar.

Brasse oder Brachse laicht im Mai und Juni, am wohlschmeckendsten ist sie im März und April.

Caviar, d. i. der eingesalzene Rogen von Stör, Haufen und andern größeren Seefischen, ist das ganze Jahr zu haben, doch nur gut in den Wintermonaten.

Die Forelle (Laichzeit November und December) kann das ganze Jahr verspeist werden, am fettesten und schmackhaftesten ist sie in den Monaten Mai bis August.

Der Hecht laicht im März und April, am feinsten im Geschmack ist er vom September bis Ende Januar.

Hummer oder Seekrebs. Die Hummersaison beginnt im April und dauert bis Ende October.

Karauische wird außer der Laichzeit (Mai bis Juli) das ganze Jahr hindurch gegessen.

Karpfen, die Laichzeit ist vom April bis Juni, am besten schmecken sie vom October bis März.

Krebs. Das Fleisch der Krebse ist in den Sommermonaten, vom Mai bis Ende August, am zartesten und wohlschmeckendsten; in den Wintermonaten, wo sie wenig Nahrung finden, magern sie ab, ihr Fleisch verliert sehr an Wohlgeschmack.

Lachs oder Salm wird auch während der Laichzeit, die im Mai und Juni stattfindet, verspeist.

Der Maifisch ist ein Seefisch, welcher während der Laichzeit in den Monaten Mai und Juni die Flüsse hinaufgeht und in dieser Zeit gefangen wird.

Makrele (Laichzeit im Juni und Juli) ist am wohlschmeckendsten im April und Mai.

Quappe oder Aalraupe schmeckt vom Mai bis December sehr gut, Laichzeit ist März und April.

Die Schleie laicht im Juni, kann aber das ganze Jahr verspeist werden.

Schollen oder Butten haben sehr zarte Schuppen und gutes Fleisch, am wohlschmeckendsten sind sie in den Monaten April bis September.

Schellfisch wird das ganze Jahr gefangen, ebenso

Die Seezunge, beide sind aber nur gut, wenn man sie sehr frisch erhält, am besten in den Wintermonaten.

Steinbutt oder Tarbutt ist der am meisten geschätzte unter allen Plattfischen, am wohlschmeckendsten ist er in den Monaten April bis September.

Stinte schmecken in den Sommermonaten am besten, die Laichzeit ist im Frühjahr.

Wels sollte im Mai und Juni, während der Laichzeit, nicht verspeist werden, die übrige Zeit ist er gleichmäßig wohlschmeckend.

Zander oder Sandart ist man das ganze Jahr, mit Ausnahme der Laichzeit vom März bis Mai.

**Epzeit der Fischsorten zc. nach Monaten
zusammengestellt.**

J a n u a r.

Aal, Austern, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels, Zander.

F e b r u a r.

Aal, Austern, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels, Zander.

M ä r z.

Al, Auster, Barbe, Brasse, Caviar, Forelle, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels.

A p r i l.

Al, Auster, Barbe, Brasse, Caviar, Forelle, Hummer, Karausche, Krebs, Lachs, Makrele, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt, Stinte, Wels.

M a i.

Al, Bars, Caviar, Forelle, Hecht, Hummer, Krebs, Lachs, Maifisch, Makrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt.

J u n i.

Al, Bars, Caviar, Forelle, Hecht, Hummer, Krebs, Lachs, Maifisch, Quappe, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt, Zander.

J u l i.

Al, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Hummer, Karpfen, Krebs, Lachs, Quappe, Schellfische, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt, Stinte, Wels, Zander.

A u g u s t.

Al, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Hummer, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt, Stinte, Wels, Zander.

S e p t e m b e r.

Al, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Hummer, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele,

Quappe, Schellfisch, Schleie, Schollen, Seezunge, Steinbutt, Stinte, Wels, Zander.

October.

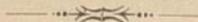
Al, Austern, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Hummer, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels, Zander.

November.

Al, Austern, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels, Zander.

December.

Al, Austern, Barbe, Bars, Brasse, Caviar, Forelle, Hecht, Karausche, Karpfen, Krebs, Lachs, Makrele, Quappe, Schellfisch, Schleie, Seezunge, Stinte, Wels, Zander.



Krebse zu tödten.

Um die Krebse schnell zu tödten, muß das Wasser, worin sie gekocht werden sollen, in vollem Brausen sein. Dann thut man von den gewaschenen Krebsen so viel hinein, daß das Wasser nicht unter den Siedepunkt abgekühlt wird und sehr schnell wieder zum Kochen kommt. Auf diese Weise gibt man die Krebse in Parthien in das kochende Wasser und kocht sie so lange (etwa 10 Minuten) bis sie die bekannte rothe Farbe angenommen haben. Zur Erhöhung der schönen rothen Farbe empfiehlt es sich, wenn man die Krebse vom Feuer nimmt, ein glühendes Eisen in dem Wasser, worin man die Krebse kochte, abzukühlen.

Es ist eine Grausamkeit, Krebse mit kaltem Wasser zum Feuer zu stellen und sie eines martervollen Todes sterben zu lassen; ebenso grausam ist es, den lebenden Krebsen die mittlere Schwanzflosse (Darm) auszuziehen, wie dies häufig geschieht.

Aal zu tödten

Um den Aal schnell zu tödten, macht man dicht unter dem Kopfe einen tiefen Einschnitt ins Rückgrat und durchschneidet den sogenannten Lebensfaden. Alsdann kann man nach Belieben dem Aal die Haut abziehen oder denselben mit der Haut kochen.