

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

XXXII. Verzeichnis der Gemüse, Früchte, von Wild, Geflügel etc., das man hauptsächlich in den einzelnen Monaten erhält und verwenden kann.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

XXXII. Verzeichniß

der Gemüse, Früchte, von Wild, Geflügel etc., das man hauptsächlich in den einzelnen Monaten erhält und verwenden kann.

Januar.

Für diesen Monat hat man vorgesorgt und hat meistens eingemachte Gemüse, wie auch eingemachte Kompotts; hat man noch vorräthige Äpfel und Birnen, so muß man öfters nachsehen und die angestochten auslesen. Will man Würste auf den Sommer machen, so ist es jetzt die richtige Zeit, sowie auch Schinken einzusalzen und zu trocknen auf den Sommer; auch kann man noch Gänse einsalzen und auf den Sommer aufbewahren, sowie auch die feinen Gänseleber-Terrinen. Wenn man um diese Zeit die Gänseleber-Terrinen macht mit frischen Trüffeln, so halten sie schon 6 Monate. Auch kann man in diesem Monat andere Pasteten machen von Wildbret oder Wildgeflügel, da es jetzt frische Trüffeln dazu giebt; sie werden gut in Töpfen auf den Sommer aufbewahrt.

Februar.

Ist meistens Stillstand; es giebt nur wenig frische Sachen bei uns, z. B. Radieschen auf den Frühbeeten und Kresse, sehr wenig Lattichsalat; auch junge Tauben giebt es schon.

März.

In diesem Monat hat man viel frische Eier, man kann sie in Kalk legen und 10 bis 11 Monate aufbewahren; so frisch man sie in Kalk legt, so nimmt man sie wieder heraus; man nimmt zwei Eier und klopft sie mit der Spitze leicht zusammen; da hört man, ob sie keine Risse haben; sollte eines ein Rißchen haben, welches man nicht sieht, so hört man es doch und kann diese Eier gleich verbrauchen; denn diese verderben im Kalk. Wenn man schöne Kalk-eier haben will, so ist die beste Zeit im März. Man nimmt abgelöschten Kalk in einen Kübel und verrührt ihn mit einem Stößer und schüttet Wasser daran, so daß es wie ein dünner Mehlbrei ist, dann fängt man an die Eier hineinzulegen, man stellt sie rings herum, bis der Boden voll ist, dann wieder etwas von dem Brei und wieder Eier, bis der Kübel beinahe voll ist, dann oben darüber etwas dicken

Kalk, denn die Eier müssen ganz bedeckt sein, so daß man keines davon sieht. Nachher deckt man sie mit einem Brett zu. Man muß öfters nachschauen; wenn der Kalk zu trocken wird, so muß Wasser nachgeschüttet werden, und auch bevor man sie holt, muß etwas Wasser darauf, damit der Kalk wieder weich wird.

Im April

gibt es Lattich, Salat, Kresse, auch noch Winterkohl, Ende April schon Spargeln, fremde neue Kartoffeln; auch kann man in diesem Monat noch Eier in Kalk legen, doch die Eier, die man im März einlegt, halten sich besser, weil das Wetter noch kühler ist.

Mai.

Anfangs Mai gibt es schon ziemlich frische Sachen; wenn das Wetter gut ist: schönen Spinat, Winter-Kopfsalat, Rettiche, Spargeln, fremde Erbsen, Bohnen und Karotten, neue Malta-Kartoffeln, Gurken, Walderdbeeren, auch Hopfen als Gemüse, Rhabarber. Maiische und Kresse bekommt man jetzt wieder, frühe Kirschen, junge Hähnchen, sowie junge Enten.

Juni.

In diesem Monat gibt es Sommer-Kopfsalat, junge Kohlraben, gelbe Rübsen, Georgenkraut, Spargeln sind auch noch gut, junge Erbsen, Bohnen, Spinat, rote Rüben, Walderdbeeren, Gartenerdbeeren, sogenannte Ananaserdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, große und kleine Kirschen, bei uns neue Kartoffeln.

Juli.

In diesem Monat gibt es noch Kirschen, rote und braune saure Kirschen, nur noch wenig Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und anfangs des Monats fremde Aprikosen und Pfirsiche, auch kleine Melonen, frühe Birnen, Gemüse, Erbsen, Bohnen, gelbe Rüben, Wirsingkraut, Georgenkraut, rote Rüben, Kohlraben, Sommerrettich, Kopfsalat, Endivienalat, Romanalat, Gurken, auch noch rote, weiße und schwarze Johannisbeeren, inländische Aprikosen und Pfirsiche, Pflaumen, frühe Äpfel, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch.

Im August

gibt es Pflaumen, Mirabellen, Reineclauden, Judenkirschen aus dem Garten, auch noch Aprikosen, später frühe Trauben, Preiselbeeren, Pfirsiche, Äpfel, Birnen, Nüsse, Gemüse, Erbsen, Bohnen, Wirsing, Weißkraut, Rotkraut, Kohlraben, weiße Rüben, gelbe Rüben, Blumenkohl, große und kleine Gurken zum Einmachen, Tomaten, Rebhühner, Hasen, Rehe, Fasanen u. dgl.

Im September

giebt es noch dasselbe, wie im August, sowie auch mehrere Sorten Obst, Preiselbeeren, Aepfel, Birnen, Nüsse, Haselnüsse, frühe Kastanien, Rosenkohl, Blumenkohl, Rot- und Weißkraut, weiße Rüben, Tomaten, Schwarzwurzel, Artischocken.

Im Oktober

hat man noch das nämliche wie im September, sodann ausländische wie inländische Kastanien, frischen Wirsing und Rosenkohl, Schwarzwurzel u. dgl. Man kann schon Kraut einschneiden für den Winter, auch weiße Rüben kann man jetzt einschneiden, Blumenkohl von Neapel ist zu haben. Man sorge für Obst auf den Winter.

November.

Man hat fast noch dasselbe wie im letzten Monat. Es sind zu haben Rosenkohl, Weiß- und Rotkraut, weiße und gelbe Rüben, Kohlraben, Bodenkohlraben, sowie Gemüse-Sellerie, Nürnberger Meerrettich, Spinat, Schwarzwurzel und Blumenkohl, auch fremde Artischocken. Wenn es kalt ist, so giebt es Wildenten, Haselhühner, Schneehühner und verschiedenes Wild, auch ist in diesem und den nächsten 2 Monaten die Laichzeit vom Lachs; derselbe ist jetzt am billigsten.

Dezember.

In diesem Monat hat man noch ähnlich dieselben Sachen wie im November. Es giebt auch viel fette Gänse, schöne Welschhahnen, Fasanen u. dgl. Das Reh und der Hase sind gut in dieser Zeit, auch kann man jetzt Schweine zum Schlachten bekommen.

