



Marie Schandri

Berühmtes
**REGENSBURGER
KOCHBUCH**

SEVERUS
SEVERUS

Marie Schandri
Schandris berühmtes Regensburger Kochbuch

SEVERUS Verlag

Schandri, Marie: Schandris berühmtes Regensburger Kochbuch. 2016
Neuaufgabe der Ausgabe von 1871
ISBN: 978-3-95801-398-8

Korrektorat: Carolin Giesberg, Nathalie Strnad
Satz: Carolin Giesberg, Nathalie Strnad

Umschlaggestaltung: Annelie Lamers, SEVERUS Verlag
Umschlagmotiv: designed by freepik.com/ designed by Lembrik - freepik.com

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek: Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <https://dnb.de> abrufbar.

Der SEVERUS Verlag ist ein Imprint der Bedey & Thoms Media GmbH,
Hermannstal 119k, 22119 Hamburg

SEVERUS Verlag, 2016
<http://www.severus-verlag.de>
Gedruckt in Deutschland

Der SEVERUS Verlag übernimmt keine juristische Verantwortung oder irgendeine Haftung für evtl. fehlerhafte Angaben und deren Folgen.

Marie Schandri

Schandris berühmtes Regensburger Kochbuch

SEVERUS
2EVEB02

Editorische Notiz:

Der Text der vorliegenden Edition beruht auf der Ausgabe:

Marie Schandri (Hrsg.): Regensburger Kochbuch. 1050 Original-Kochrezepte auf Grund vierzigjähriger Erfahrung, zunächst für die bürgerliche Küche. Verlag von Alfred Coppentrath, Regensburg 1871. Die Orthographie wurde behutsam modernisiert, grammatikalische Eigenheiten bleiben gewahrt. Die Interpunktion folgt der Druckvorlage. Der Inhalt ist im historischen Kontext zu lesen.

Inhalt

Vorrede.....	5
Einleitung	7
Vorbemerkungen.....	9
Suppen.....	21
Rindfleisch.....	53
Gemüse	61
Kalte und warme Saucen	91
Fricandeaus, Ragouts und Voressen.....	99
Braten	117
Salat.....	133
Kompotte.....	141
Fische (Krebse, Frösche, Schnecken)	147
Eierspeisen.....	157
Saure Sulzen, farciertes Geflügel und Pasteten	161
Teige.....	177
Mehlspeisen	181
Puddings, Aufläufe und andere süße Mehlspeisen.....	205

Torten, Obstkuchen und verschiedene kleine Bäckereien	235
Glasuren	275
Schmalzbäckereien	277
Creme	289
Gefrorenes	303
In Zucker eingemachte Früchte	309
Marmeladen und Gelees.....	315
In Dunst gekochte Früchte.....	321
In Essig eingemachte Früchte	323
Getränke	329
Bereitung einiger Essige und Senfe	337
Nachtrag und Anhang.....	339
Speisezettel	347
Register	373

Vorrede

Wiederholte Aufforderungen, namentlich von Seite einiger meiner früheren Schülerinnen, haben mich bestimmt, meine langjährigen Erfahrungen in der Kochkunst in dem hier vorliegenden Kochbuch niederzulegen.

Es war zunächst die bürgerliche Küche und zwar dieselbe sowohl bei Zubereitung einer gesunden, nahrhaften und unverkünstelten Hausmannskost, als auch dieselbe bei festlichen Gelegenheiten, die ich im Auge hatte.

Obwohl ich es mir angelegen sein ließ, in allen Rezepten genau und deutlich zu beschreiben, so mag es doch Vorkommen, dass man bei Benützung eines Rezeptes nicht recht mit sich einig ist, wie etwas gemacht wird; in solchem Falle lese man nur einige Rezepte derselben Abteilung nach und man wird sich leicht zurecht finden. Auch war ich stets bestrebt nicht nur die einfachste und beste, sondern auch die möglichst billige Art der Bereitung, wie sie mir vieljährige Praxis gelehrt, anzugeben.

Wie bei allem in der Welt so sind auch in der Kochkunst Erfahrung und Übung Hauptsachen; allein beide wird man sich leichter und schneller an der Hand eines guten und zuverlässigen Kochbuches aneignen, als ohne diese Beihilfe.

Indem ich für das Buch um eine freundliche Aufnahme bitte, hoffe und wünsche ich, dass es recht vielen Hausfrauen und Köchinnen Ratgeber und Führer sein möge.

Regensburg, im November 1866.

Die Verfasserin.

Einleitung

Für das Wohlbefinden einer jeden Familie ist die Zubereitung der Nahrungsmittel von größtem Einfluss. Es sollte deshalb jedes Mädchen, auch aus den höheren Ständen, schon bei Zeiten anfangen, sich mit der Kochkunst vertraut zu machen, um später als Hausfrau entweder selbst kochen oder doch im Verhinderungsfall der Köchin diese wenigstens auf kurze Zeit vertreten zu können. Jedenfalls sollte jede Hausfrau im Stande sein, die Küche überwachen und selbst anschaffen zu können, um nicht ganz von den Dienstboten abzuhängen. Dass junge, unerfahrene Hausfrauen die hierzu notwendigen Kenntnisse leichter und schneller durch die Beihilfe eines zuverlässigen Kochbuches, als durch Erfahrung allein erlangen, wird gewiss nicht in Abrede gestellt werden. Diese Hilfe jungen Anfängerinnen zu gewähren und ebenso Geübteren Gelegenheit zur Erweiterung ihrer Kenntnisse zu bieten, war das Bestreben der Herausgeberin dieses Kochbuches.

Bevor wir nun die einzelnen Kochrezepte folgen lassen, geben wir hier einige allgemeine Hauptregeln, die sich jede Köchin zur Richtschnur sein lassen darf.

Als das erste und wichtigste Erfordernis der Kochkunst muss die Reinlichkeit bezeichnet werden. Es wird deshalb gut sein, wenn die angehende Köchin schon von ihrem ersten Auftreten in der Küche an sich die größte Reinlichkeit angewöhnt. Hände und Kleidung der Köchin, sämtliches Küchengerät, Anrichten, Tische und Stühle, überhaupt die ganze Küche werde stets sauber und reinlich gehalten. Es ist dies eine goldene Regel, die den Köchinnen nicht genug eingeschärft werden kann. Ein weiteres Erfordernis zu einer guten Köchin ist die Sparsamkeit. Diese besteht nicht allein darin, dass die einzelnen Zutaten nicht in zu großer Menge verwendet werden, auch in der zweckmäßigen Benutzung von anscheinenden Kleinigkeiten lassen sich erspriessliche Resultate erzielen. So lässt sich z.B. durch zweckmäßige

Verwendung von Speiseresten, Abschöpf fett (welches zu mancher Speise oft besser als Butter ist), usw. nicht unerheblich sparen. Die Sparsamkeit muss übrigens am rechten Orte und zu rechter Zeit angewendet werden, denn eine Zutat in zu geringem Maße verwendet, ist keine Sparsamkeit mehr, sondern es kann dadurch leicht die ganze Speise verdorben werden. Durch den Ankauf eines Artikels in größerer Quantität kann auch häufig gespart werden, allein solche Ankäufe sollten stets in richtiger Berücksichtigung des Bedarfes gemacht werden, damit nicht etwa durch zu langes Lagern der Vorrat verdirbt. Jedenfalls muss auf die Aufbewahrung der eingekauften Artikel gehörige Sorgfalt und Umsicht verwendet werden.

Sehr wesentlich ist es auch, dass die Speisen immer zu rechter Zeit aufs Feuer kommen, es ist hierüber mit Aufmerksamkeit zu wachen. Auch die Größe der Geschirre im Verhältnis der zu bereitenden Portion darf man nicht außer Acht lassen.

Ferner ist es ratsam sich daran zu gewöhnen, von einzelnen Zutaten, wie von Salz, Pfeffer, Essig, Zucker u. dgl. anfänglich nicht zu viel an die Speisen zu geben, denn nachträglich kann man in den meisten Fällen noch recht gut zugeben, während das Zuviel sich gewöhnlich nicht so leicht wieder verbessern lässt.

Eine Hauptregel ist es endlich, dass bevor man mit der Bereitung einer Speise beginnt, man die benötigten Ingredienzen, Geschirre etc., zur Stelle geschafft hat, nicht aber, dass man erst mit dem Herbeiholen beginnt, wenn man schon mit dem Kochen selbst beschäftigt ist. Um dies möglichst zu erleichtern, ist denjenigen Rezepten, zu welchen eine größere Anzahl von Ingredienzen gehört, die Angabe des „Bedarfs“ besonders beigefügt. Es ist dies eine Einrichtung, die sich unseres Wissens noch in keinem Kochbuche vorfindet, die sich gewiss als höchst praktisch bewähren wird.

Vorbemerkungen

I. Über Maße und Gewichte

Die Maße und Gewichte in diesem Kochbuch sind die bayerischen, das Pfund zu zweiunddreißig Loth und die bayerische Maß gleich zwei Seidel.

Die Ausdrücke Quart und Schoppen, die in den Rezepten abwechselnd vorkommen, sind ganz gleichbedeutend, es ist darunter der vierte Teil einer bayerischen Maß verstanden, ein Quart ist gleich zwei gewöhnlichen Weingläsern, von denen sechs auf eine ordinäre Weinflasche gehen.

Das Verhältnis des bayerischen Maßes und Gewichtes zu dem der umliegenden Länder ist am besten aus nachstehender Zusammenstellung ersichtlich.

Es ist eine Maß bayerisch gleich:

In Baden und in der Schweiz: um ein halbes Weinglas weniger als zwei Drittel einer badischen oder Schweizer Maß.

In Frankreich: ein halbes Weinglas mehr als ein Litre.

In Hannover: ein halbes Weinglas weniger als eine halbe hannoversche Kanne.

In Hessen: um ein halbes Weinglas weniger als eine halbe hessische Maß.

In Österreich: um zwei Weingläser weniger als eine österreichische Maß.

In Preußen: fast dem preußischen Quart gleich.

In Sachsen: um ein Weinglas mehr als eine sächsische Kanne.

In Württemberg: um ein Weinglas weniger als eine halbe württembergische Maß.

Das Gewichtsverhältnis ist aus folgender Zusammenstellung leicht ersichtlich:

Ein Pfund bayerisch ist in Baden fast gleich einem Pfund vier Loth.

Ein Pfund bayerisch ist in Frankreich gleich fünfhundertundsechzig Grammen.

Ein Pfund bayerisch ist in Hessen gleich einem Pfund vier und ein Viertel Loth.

Ein Pfund bayerisch ist in Hannover gleich einem Pfund sechs Loth.

Ein Pfund bayerisch ist dem österreichischen ganz gleich.

Ein Pfund bayerisch ist in Preußen, Sachsen und Württemberg gleich einem Pfund sechs Loth.

Ein Pfund bayerisch ist in der Schweiz gleich einem Pfund vier Loth.

II. Erklärung einiger fremder und provinzieller Ausdrücke, die in diesem Buche vorkommen

Aspik. – Eine saure Sulze aus Kälberfüßen, Fleisch, Essig etc. bereitet. (Siehe Nr. 455.)

Aufziehen. – Etwas durch Hitze in die Höhe ziehen, bei Zubereitung von Mehlspeisen, namentlich bei Aufläufen gebräuchlich.

Anstauben. – Auf Fleisch, Gemüse etc. ein wenig Mehl streuen.

Almodegewürz. – Ein Regensburger Lokalausdruck für Piment. (Nelken- oder Jamaikapfeffer.)

Bavesen oder Pavesen. – Gefüllte Semmeln oder Milchbrote. (Siehe Nr. 226.)

Béchamel. – Ein Mus aus Butter, Milch und Mehl. (Siehe Nr. 232.)

Blanchieren. – (spr. blanschieren.) Fleisch, Geflügel oder Gemüse kurze Zeit in siedendem Wasser abkochen.

Boeuf à la mode. – Ein Stück Ochsenfleisch, welches in einer braunen Essigsauce gegeben wird. (Siehe Nr. 128.)

Bouillon. – Fleischbrühe. (Siehe Nr. 21.)

Bratreine. – Provinzieller Ausdruck für Bratpfanne.

Chaudéau. – (spr. Schodoh.) Eine Schaumsauce aus Wein, Eiern und Zucker. (Siehe Nr. 241.)

Consommé. – Kraftbrühe von Rind-, Kalbfleisch und Geflügel.

- Crème. – Ein aus Rahm, Eiern, Zucker und Hausenblase oder Gelatine bereitetes Gericht.
- Dressieren. – Überhaupt allem eine gefällige Form und Ansehen geben nennt man Dressieren, besonders beim Zubereiten von Fleisch und Geflügel gebräuchlich.
- Einbrenn. – Gemisch aus Fett (meist Butter) und Mehl zum Binden von Saucen, je nach Bräunungsgrad wird die Sauce heller oder dunkler.
- Farce (spr. Farss'). – Fein gehacktes oder gestoßenes Fleisch mit Speck, Butter, Brot u. dgl. vermischt.
- Filet (spr. Fileh). – Man versteht darunter die innere Rückenmuskeln, den Lendenbraten beim Schlachtvieh oder Wildbret, auch bezeichnet man damit die großen, an beiden Seiten der Brust liegenden Muskeln beim Geflügel.
- Flammieren. – Damit die feinen Härchen am gerupften Geflügel abgesengt werden, hält man es über hell aufloderndes Feuer. Es muss dies schnell unter fortwährendem Umwenden des Geflügels geschehen, da dasselbe sonst leicht anbrennt.
- Fricandeau. – Gespickte Stücke Fleisch vom Schlegel.
- Frikassieren. – Etwas mit Ei, welches mit Wasser oder Milch verrührt ist, verbinden.
- Garnieren. – Die Speisen verzieren, belegen.
- Gelatine. – Ist eine feine Gattung Leim, und wird wie dieser aus tierischen Substanzen, Sehnen, Muskeln, Knochen etc. bereitet und wird zu Crème, süßen Sulzen u. dgl. verwendet.
- Gelee (sprich Scheleh.) – Süße Sulze.
- Glace (spr. Glas). – Stark eingekochte Fleischbrühe.
- Hachee (spr. Hascheh.) – Eine Speise von gekochtem, feingewiegtem oder gehacktem Fleisch.
- Heschebetsch oder Hüffenmark. – Provinzielle Bezeichnungen für Hagebutten.
- Kompott. Ein Gericht von frischen oder getrockneten, gekochten oder eingemachten Früchten.
- Kotelett oder Karbonaden. – Gebratene Rippenstückchen.
- Marinieren. – Fische, Fleisch oder Geflügel, in Essig, Öl, Zitronensaft mit starken Gewürzen legen und einige Zeit zugedeckt darin stehen lassen. (Vergl. Nr. 97.)

Marmelade. – Das mit Zucker eingekochte Mark von Früchten.
Passieren. – Durchsiehen, durch ein Sieb streichen.
Rannen. – Rote Rüben.
Saucière. – Gefäß, in welchem mau die Sauce zu Tische gibt.
Tranchieren – Zerteilen, Zerlegen, Vorlegen.
Weinbeeren. – In Süddeutschland gebräuchlicher Ausdruck für Korinthen.
Zibeben. – In Süddeutschland gebräuchlicher Ausdruck für Rosinen.

III. Vom Tranchieren

Zum Tranchieren braucht man einen starken hölzernen Tranchierteller, ein scharfes dünnes Messer für Braten und ein anderes ebenfalls scharfes aber starkes Messer um Geflügel zu tranchieren. Ferner ist eine zweizinkige starke Tranchiergabel erforderlich. – Als allgemeine Regeln beim Tranchieren von Braten und Rindfleisch hat man zu beobachten, dass die Fleischfasern immer über quer durchschnitten werden müssen.

Die abgeschnittenen Stücke dürfen weder zerrissen noch zerfetzt sein, müssen ein zierliches, gleichmäßiges Aussehen haben, und dürfen weder zu groß noch zu klein sein. Beim Braten muss ein jedes mit ein wenig von der braunen Haut bedeckt sein.

Nachdem das Fleisch tranchiert ist, wird es zierlich auf die dazu bestimmte Platte gelegt. Vom Geflügel werden die Bruststücke oben auf gelegt.

Schnelles Tranchieren ist notwendig, damit die Stücke nicht kalt werden.

Was man zerschnitten hat, darf nie mit den Händen berührt, sondern muss immer mit der Gabel aufgefasst werden.

Kapaun: Man sticht die Gabel in die Mitte der Brust, schneidet dann den Hals mit dem Kopf ab, dann die beiden Oberschenkel, welche man wieder in zwei Teile abteilt. Hierauf schneidet man die Flügel, an welche man ein wenig vom Brustfleisch lässt, ab, worauf dann das Brustfleisch vom Gerippe abgeschnitten wird. Endlich löst

man die beiden Brustbeinchen, welche sich in der Nähe des Halses befinden, aus, und haut das Gerippe der Länge nach durch. Den Rücken zerhaut man ebenfalls über die Quere in zwei bis drei Stücke. Bei feineren Dinern gibt man das Gerippe, Kopf und Hals nicht zu Tische.

Indian (Truthahn): Wird gerade so wie der Kapaun tranchiert, nur werden aus dem Brustfleisch drei bis vier feine Stücke geschnitten.

Gans: Wird ebenfalls tranchiert wie der Kapaun, nur werden von der Brust sogenannte Pfaffenschnitze, aus je einem Stück zwei Stücke geschnitten und der Rücken vom Bürzel befreit, dann der Länge nach durchgehauen. Das übrige Gerippe wird nicht zu Tische gegeben.

Huhn: Dasselbe kann auf zwei verschiedene Arten tranchiert werden: Bei der ersten Art schneidet man den Kopf mit dem Halse ab, dann die beiden Schenkel, welche man wieder in zwei Stücke zerlegt, hierauf die beiden Flügel, an welche man ein wenig vom Brustfleisch lässt. Dann schneidet man die Brust samt dem Brustbein ab, zerschneidet dieselbe über die Quere in zwei Stücke. Das Gerippe wird der Länge nach durchschnitten und der Rücken der Länge nach in zwei Teile geteilt. Die andere Art das Huhn zu tranchieren ist folgende: man schneidet den Kopf mit dem Halse ab, halbiert das Huhn der Länge nach, schneidet an jeder Hälfte drei Stücke, nämlich den Schenkel, das Mittelstück und die Flügel.

Spanferkel: Unmittelbar hinter den Kopf steckt man die Gabel in den Hals, haut zuerst den Kopf ab und spaltet ihn der Länge nach, alsdann haut man ein zweifingerbreites Stück vom Halse (sog. Kränzchen) ab, dann schneidet man die beiden Vorderfüße ab, hierauf werden aus dem Rücken drei bis vier Stücke gehauen, zuletzt spaltet man die Hinterschenkel, die man wieder in zwei Teile auslöst. Legt das Fleisch zierlich auf eine Platte, der Kopf wird oben darauf gestellt.

Rehshlegel: Derselbe wird in drei Stücke vom Beine abgelöst, dann jedes über die Quere in gleiche dünne Stücke geschnitten. Oder man schneidet etwas schief, schöne dünne halbhandgroße Schnitze, ohne das Fleisch vom Beine abzulösen.

Rehziemer: Am Rückgrat macht man an beiden Seiten der Länge nach einen langen Schnitt, löst das Fleisch mit einem Messer sorgfältig ab, und schneidet es über die Quere in fingerlange Stücke und diese wieder der Länge nach in drei bis vier Stückchen. Das Gerippe wird dann umgewendet, das innere Fleisch, welches man Filet nennt, herausgeschnitten und auch in gleichmäßige dünne Stückchen zerlegt.

Hase: Der Rücken wird über die Quere in drei bis vier Stücke zerhauen, hierauf die Hinterfüße gespalten und jeder Schlegel in zwei bis drei Stücke geschnitten.

Fasan, Schnepfe, Rebhuhn, Haselhuhn werden wie gewöhnliche Hühner tranchiert, nur die Schlegel werden nicht mehr zerlegt.

Auerhahn und Birkhahn werden wie der Indian tranchiert.

Wachteln und Wacholderdrosseln werden ganz zu Tische gegeben nur die Krallen an den Füßen werden abgeschnitten.

Rindfleisch: Man schneidet dasselbe über die Quere in halbfingerdicke Scheiben, legt sie zierlich auf eine Platte, bestreut das Fleisch ein wenig mit Salz und gießt einen Löffel heiße Fleischbrühe darüber, damit das Fleisch saftig liegt.

Lendenbraten: Hiervon schneidet man über die Quere fingerdicke Stücke, legt das Fleisch in der Form, die das Bratenstück früher hatte, auf eine gewärmte Platte und gießt ein wenig Sauce darüber.

Kalbs- oder Hammelschlegel: Derselbe wird gerade wie der Rehschlegel tranchiert. Das Fleisch vom Hammelschlegel muss sogleich nachdem es tranchiert ist, auf eine gewärmte Platte gelegt werden, da es sehr schnell kalt wird. Alle Braten, wenn sie tranchiert sind, werden mit ihrem eigenen Saft ein wenig übergossen.

Nierenbraten: Zuerst schneidet man die Niere heraus, die man in dünne, runde Stückchen zerschneidet. Hierauf wird die lappige Haut, dann jede Rippe mit dem Rückgrat abgeschnitten. Auf jede Rippe wird ein Stückchen Niere gelegt. Das Rückgrat soll schon roh eingehauen werden, dadurch wird das Tranchieren sehr erleichtert. Statt die Niere in oben beschriebener Weise zu tranchieren, kann man dieselbe auch nicht vorher ablösen, sondern jede Rippe mit Niere so durchschneiden, dass etwas von der Niere an jedes Stück kommt.

Brustbraten: Die Kalbsbrust wird fast immer gefüllt. Dieselbe wird in fingerdicke Scheiben der Quere nach geschnitten so zwar, dass jedes Stück etwas von der Fülle erhält.

IV. Von den Gemüsen

Kartoffeln sind gut von Mitte Juli bis April, wenn sie einmal anfangen, stark auszuwachsen, sind sie unschmackhaft und der Gesundheit weniger zuträglich. Die mehligten Kartoffeln sind die besten, man erkennt sie an der rauen zersprungenen Schale. Zu Kartoffelsalat und Kartoffelgemüse sind die langen sogenannten Mäuse am geeignetsten.

Weißer Rüben sind im September am besten, doch bekommt man sie bis Februar, sie dürfen nicht zu groß sein, müssen eine zarte weiße Haut haben und süßlich schmecken. Die fein geschnittenen (dem Kraute ähnlich) nennt man Rübenkraut.

Bayerische Rüben sind im Monat November am wohlschmeckendsten, sie müssen klein und nur so dick wie ein Finger sein.

Dorschen (Steckrüben) bekommt man am besten von November bis Februar; sie dürfen nicht zu groß sein und müssen sich leicht schneiden lassen.

Kohlrabi ist am besten von Juli bis Oktober; die Köpfe dürfen nur die Größe eines mittelgroßen Apfels haben; das Grüne muss frisch und zart sein.

Schwarzwurzeln bekommt man am besten von November bis April; sie dürfen nicht dicker als ein Finger sein. Wenn man sie auseinanderbricht, müssen sie weiß sein und einen milchähnlichen Saft haben; wenn sie hohl sind, dann sind sie schlecht.

Wirsing: Die Köpfe desselben dürfen nicht zu groß und die Blätter müssen sehr schön grün und zart sein; der gelbe Wirsing kocht sich rauer. Der Gartenwirsing ist dem, welcher auf dem Felde wächst, vorzuziehen.

Weißes Kraut: Die Köpfe sollen nicht zu groß, aber sehr fest sein, und müssen eine hellgrüne Farbe haben.

Blaues Kraut: Die mittelgroßen, festen Köpfe mit zarten Rippen und von sehr dunkler Farbe sind am besten.

Kohl muss fein gekrauste Blätter haben; er ist im Winter, wenn er gefroren ist, am besten.

Blumenkohl muss eine große weiße feste Rose haben, darf nicht mit kleinen grünen Blättchen durchwachsen sein, fängt die Rose schon an, gelb zu werden, so ist er alt und hat weder einen guten Geschmack noch ein schönes Ansehen.

Rosenkohl: Der lange Stängel muss ganz dicht mit kleinen festen grünen Röschen bewachsen sein, dieselben dürfen keine gelben Blättchen haben, er ist von November bis Februar am besten.

Bohnen: Die jungen zarten, ohne starke Fäden, sogenannten Stangenbohnen sind von Juni bis September am besten.

Grüne Erbsen, frisch gepflückte, von hellgrüner Farbe und nicht zu groß, sind im Juli am besten.

Zuckererbsen sollen frisch gepflückt, nicht zu groß sein, eine hellgrüne Farbe haben und, wenn man sie durchbricht, noch keine starken Fäden haben, im Juni sind sie am besten.

Gelbe Rüben dürfen nicht zu groß sein und keine zu dunkle Farbe haben, dann sollen sie gerade gewachsen sein.

Rote Rüben dürfen nicht zu groß sein und müssen eine sehr dunkle Farbe haben.

Hopfen ist im April am besten; je dicker und weißer er ist, desto besser ist er, jedoch darf er nicht gar zu lang sein und das Köpfchen oben muss geschlossen sein, sonst ist er bereits ausgewachsen.

Spargel ist am besten von April bis Juni, er soll frisch gestochen und sehr dick sein. Der in Regensburg und Umgegend wachsende Spargel muss eine schöne grüne Farbe haben. Wenn der Spargel am Schnittende noch saftig und nicht trocken ist, ist er frisch gestochen.

Spinat ist am besten, wenn er kleine, gleichgroße hellgrüne Blättchen hat und frisch gepflückt ist. Der alte hat große, ungleiche Blätter und eine dunkelgrüne Farbe, er ist am besten von April bis Juli.

Gurken dürfen nicht zu groß sein und müssen eine schöne grüne Farbe ohne Flecken haben.

Sellerie: Mittelgroße schwere Köpfe, welche nicht viele Auswüchse haben, sind die besten.

Morcheln sind im April und Mai am besten. Die mittelgroßen sind den ganz großen vorzuziehen. Pilzlinge sind im Mai am besten, die

kleinen sind den Großen vorzuziehen, da sie sich nicht so schleimig kochen, sie müssen eine schöne braune Farbe haben und dürfen nicht von den Würmern zerfressen sein, man sieht das leicht am Stamme, der alsdann kleine Löcher hat.

Getrocknete Früchte als Erbsen, Linsen und weiße Bohnen tut man gut, in der Nacht vor deren Verwendung in frisches Wasser zu legen; am andern Tage setzt man sie mit frischem kaltem Wasser zum Feuer.

V. Einiges über Geflügel, Wildbret und andere Fleischarten

Indian: Die jungen Tiere haben graue Krallen und rötlichen Kopf, die alten bläuliche Krallen und bläulichen Kopf.

Kapaun: Derselbe muss kleine stumpfe Sporne und zarte Krallen haben; er ist sehr fett am besten.

Junge Hühner sind am besten im Juni und Juli, sie sollten immer fett fein.

Alte Hühner sollen fett sein und keine Finnen (Ausschlag) haben. Sind dieselben über ein Jahr alt, verwendet man sie nur zu Suppe.

Gänse: Sie sollen kurze, zarte Füße haben, das Schlossbeinchen muss sich gut brechen lassen, die Haut muss zart und weiß sein. Wenn die Gans ein blaues Mahl auf der Brust hat, so ist das ein Zeichen, dass sie alt ist. (Es ist hier von geschlachteten und gerupften Gänsen die Rede.)

Tauben müssen feine flaumige Federn haben und fett sein. Im Sommer sind sie am besten.

Spanferkel sind am besten, wenn sie vier bis sechs Wochen alt sind, sehr weiße Haut und einen fetten Hals haben. Zum Braten nimmt man die Weibchen.

Rebhühner müssen gelbe, zarte Füßchen haben, die Alten haben graue Füße.

Rehwildbret ist am besten von September bis Februar. Dasselbe muss hellrotes zartes Fleisch und weißes Fett haben.

Hirschwildbret ist am besten von Juni bis September.

Schwarzwildbret ist am besten im November und Dezember. Die Schwarte soll zart und die Knochen fein sein.

Birkhahn ist am besten von März bis Mai, die Henne ist viel besser zum Braten als der Hahn.

Auerhahn ist ebenfalls von März bis Mai am besten, die Jungen haben ein weiches zartes Fleisch.

Hase soll nur halb ausgewachsen und fett sein, ferner müssen sich die Läufe leicht brechen lassen.

V. Von den Fischen

Schill: Derselbe ist ein sehr feiner Fisch, viel zarter und schmackhafter als der Hecht.

Huch: Sein Fleisch ist sehr weich und fein, derselbe gehört zu den feinen Fischgattungen.

Rutte: Je größer dieselbe ist, desto besser ist ihr Fleisch, sie ist ein sehr feiner Fisch und dem Aal vorzuziehen.

Forelle: Je größer sie ist, desto besser ist ihr Fleisch, nur wenn sie sogleich, nachdem man sie getötet hat, kocht, bekommt sie eine schöne blaue Farbe, auch das Fleisch ist dann am besten.

Hecht: Soll nicht schwerer als fünf bis sechs Pfund sein, nur dann ist er gut, da er ohnehin ein hartes Fleisch hat; er ist am besten von August bis März.

Karpfen: Von Flussfischen sind die sogenannten Spiegelkarpfen die besten, ihr Fleisch ist körnig und schmackhaft, vier bis fünf Pfund schwer sind sie am besten; der Milchner ist dem Rogner vorzuziehen. Weiherkarpfen haben gewöhnlich einen moosigen Geschmack.

Weißfische: Die großen Fische sind am besten, sie sind namentlich zur Bereitung von Fischpudding, Fischwürsten u. dgl. zu empfehlen; sie sind besser und billiger als jeder andere Fisch und haben ein sehr zartes schmackhaftes Fleisch.

Schellfische, Kabeljau: Da dieselben gewöhnlich lange auf dem Transport bleiben, werden sie vor der Versendung schon ausgenommen und eingesalzen. Von November bis März werden sie am besten

verschickt. Dieselben müssen einige Stunden vor dem Kochen in frisches Wasser gelegt werden, damit sich das Salz etwas auszieht.

Bücklinge: Dieselben sind geräucherte Heringe und müssen vor dem Gebrauch in eine Mischung von Milch und Wasser gelegt werden, damit sie nicht zu scharf sind.

Heringe: Diese müssen glänzend weiße Schuppen und ein rosafarbiges Fleisch haben. Die aus Holland kommenden Heringe sind gewöhnlich die besten.

Krebse sind am besten von Monat Mai bis August.

