

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maggi's Fisch-Kochbüchlein

Maggi-Gesellschaft <Singen (Hohentwiel)>

Berlin W. ; Singen (Amt Konstanz), [ca. 1920]

Aesche (Flußfisch).

urn:nbn:de:bsz:31-51923

Feuer, rührt $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Maggi's Würze und nötigenfalls noch etwas Weißwein und Zitronensaft darunter und gießt sie alsdann heiß durch ein Sieb über die Aalstücke, welche man zierlich in einer tiefen Schüssel geordnet hat. Nach einigen Stunden ist die Brühe zu Gelee erstarrt. Diese Platte läßt sich gut 8—14 Tage am kühlen Ort aufbewahren.

Aalraupe (Flußfisch).

Siehe unter Quappe.

Aesche (Flußfisch).

Lebt in den Gebirgsflüssen sowie süddeutschen und Schweizer Seen. Sie wird zubereitet wie die Forelle, der sie an Wohlgeschmack nahe kommt.

Aland (Flußfisch).

Gehört zur Familie der Karpfen und wird wie letzterer zubereitet. Fleisch wohlschmeckend, aber grätenreich.

Beste Zeit Mai und Juni.

Alander (Seefisch).

Siehe unter Stint.

Alse (Alose).

Siehe unter Maifisch.

Amaul (Flußfisch).

Siehe unter Zander.

Austern.

(Beste Zeit die kalten Monate.)

11. **Austern zu öffnen.** Man nimmt die Auster in die linke Hand (die Spitze derselben muß auf der Innenfläche der Hand ruhen), bricht mit einem Messer, am besten bedient man sich dazu eines Austernmessers, die Mitte des äußeren Randes der Austerschale ab, schiebt die Spitze des Messers in die Oeffnung, dreht dasselbe derart um, daß sich die Auster öffnet, doch hüte man sich, die innere Perlmutterschicht zu durchstoßen, da das daraus entfließende Wasser den Geschmack der Auster beeinträchtigt. Nach Entfernung der Härte reicht