

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

Braten

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

Zimmt sowie ein dünnes Scheibchen Citrone hineingetan, gut nach Geschmack gezuckert, nochmals aufgekocht, sodann werden 2 Eigelbe gut hineingequirlt. Mit Zwieback und sonstigen Hefenteigbäckereien gibt dies ein recht feines Nachtessen.

Braten.

17. **Kalbsbraten.** Man nehme am besten (je nach Bedarf) 3—5 Pfund Kalbskeule mit dem Knochen, klopfte das Fleisch und salze es auf allen Seiten gut ein; ebenso nehme man einige Prisen gestoßenen Pfeffer, mit welchem man ebenfalls den Braten bestreut.

Hiernach lasse man etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz mit etwas Butter vermischt in dem (am liebsten viereckigen) Brattopf schmelzen, schneidet in das Fett 1— $\frac{1}{2}$ mittelgroße Zwiebel hinein, den man braun röstet und tue sonach den Braten in den Topf, den man von Minute zu Minute im Topfe umdreht, damit er sich nicht anlegt, bis er tüchtig Brühe gezogen hat, und schneide gleichzeitig etwas harte braune Brotrinde bei, die etwa $\frac{1}{4}$ Stunde mit dem Braten mitrösten soll.

Dann halte man in einem Gefäß heißes Wasser bereit und übergieße den Braten, daß derselbe vollständig in der Sauce schwimmt, und schiebe den Brattopf nicht zugedeckt ins Bratrohr, wodurch er eine schöne braune Kruste bekommt.

Man versäume hierbei nicht, den Braten öfters mit der Brühe zu überschütten, und kann, wenn die Brühe zu stark eingekocht ist, noch etwa $\frac{3}{4}$ bis 1 Liter heißes Wasser nachgegossen werden. Bei tüchtigem Feuer ist der Braten in 1— $\frac{1}{4}$ Stunden fertig. Zu langes Braten macht das Kalbfleisch trocken, weshalb man am besten zur Probe mit einer Gabel hineinsticht. Geht die Gabel schwer hinein und trieft aus den Gabelstichen noch blutige Brühe, so ist der Braten noch nicht gar; geht die Gabel leicht hinein, so wie wenn man etwa in einen Schwamm hineinsticht, so ist der Braten gar. Wenn aber die Gabel wieder schwer durchzugehen anfängt, so ist es Zeit, den Braten vom Feuer zu nehmen, da er dann trocken zu werden beginnt, wie ihn viele Leute nicht gerne genießen.

18. **Gefüllte Kalbsbrust.** Aus einer Kalbsbrust von 5—6 Pfund läßt man vom Metzger den Schulterknochen herauslösen und steckt in die vom Metzger geschnittene Oeffnung das Füllsel (siehe Bratenfüllsel). Die Rippen werden durchgehackt und im unteren Teile ebenfalls ausgelöst. Die Brust näht man sodann fest auf allen Seiten zu und brät sie in der gleichen Weise wie den Kalbsbraten (siehe Nr. 17).



Josef Bamb

Erstes Gummi-Spezialgeschäft



Alle Gummi-, Guttapercha-
und Asbest-Waren



Artikel für Kranken- und
Kinderpflege



Feuerfeste und Chamotte-Waren
Backofen-Armaturen, Lampen gläser

19. **Minderschmorbraten.** Zum Schmorbraten nimmt man am allerbesten Hochrippen- oder Pastetenstück 2—3 Pfund. Man klopft dasselbe und salzt und pfeffert das Fleisch auf allen Seiten gut ein. Hiernach lasse man 100 Gramm Schmalz und etwa 50 Gramm Butter im Bratopfe zergehen, schneide in das Fett 1 große Zwiebel sowie harte braune Brotrinde hinein und brate das Fleisch tüchtig an, bis es recht fest Brühe zieht. Dann überschüttet man den Braten mit heißem Wasser, sodaß derselbe mit dem Wasser bedeckt ist, und läßt ihn $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden im Bratrohr. Selbstverständlich muß auch der Schmorbraten von Zeit zu Zeit mit der Brühe übergossen werden und muß die Brühe, falls dieselbe zu stark eingekocht sein sollte, mit heißem Wasser aufgeschüttet werden.

20. **Saurer Rindsbraten.** Das Fleisch, am besten 3—4 Pfund Pastetenstück oder Eisbein (welch letzteres nicht zu dick, sondern mehr flach geschnitten sein soll), legt man 3—4 Tage in eine Essigbrühe. Diese Essigbrühe wird hergestellt aus $\frac{1}{4}$ Liter gutem Weinessig, 2 Liter Wasser, 2 in Scheiben zerschnittene Zwiebeln, 5—6 Lorbeerblättern, 10—15 Pfefferkörnern, 3—4 Gewürznelken, und dazu gebe man 1 Handvoll Salz. Dies alles rührt man gut durcheinander, kocht die Mischung am besten einmal auf und übergießt das Fleisch damit, so lange die Brühe noch lauwarm ist, und vergesse nicht, das Fleisch täglich in der Brühe umzudrehen; auch kann das Einstechen des Fleisches an verschiedenen Stellen mit einer Gabel nicht schaden. Viele Leute spicken das Fleisch auch, was ebenfalls zu empfehlen ist. — Vor Zubereitung nimmt man das Fleisch aus der Essigbrühe und bratet dasselbe ganz genau so an, wie den Schmorbraten (siehe Nr. 19), nur nehme man außer dem heißen Wasser zum Uebergießen auch etwa 1—2 Suppenschöpflöffel von der Essigbrühe dazu, die natürlich vor dem Gebrauch durchgeseiht werden muß. — Am besten schmecken hierzu gesottene Kartoffelstücke oder Kartoffelklöße.

21. **Wiener Rostbraten.** Um einen saftigen Rostbraten zu erhalten, empfiehlt es sich, nicht unter 5—6 Pfund (mit Knochen) zu braten und zwar läßt man das Fleisch an den Knochen. Zur Herstellung des Bratens macht man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter braun und bratet darin auf sehr heißer Herdplatte zunächst das Fleisch, welches vorher tüchtig geklopft und dem die Fett- und Hautschichte belassen wurde, auf allen Seiten braun. Dann salzt man und bratet weiter, indem man nach und nach etwas kochendes Wasser zugießt, daß es eine Sauce gibt und die Butter nicht brenzlich wird. Brät man in einem Bratofen, so rechnet man auf jedes Pfund Fleisch 10 Minuten Bratzeit, auf dem Herde dagegen pro Pfund $\frac{1}{4}$ Stunde. Man erzielt sodann einen recht saftigen Braten. Von der Sauce schöpft man so viel Fett als

Näh- Maschinen

Jährliche Produktion:
— 125 000 —
Nähmaschinen.



Maschinenfabrik

Gritzner

Act.-Ges.

■ ■ Durlach

Grösste Nähmaschinen-Fabrik
des europäischen Kontinents.



Fahr- räder

Jährl. Produktion:
ca. 30 000 Fahr-
räder.

Vertreter: **D. Baral**, Pforzheim
Sedansplatz.

möglich ab und staubt in dieselbe etwa 1 Eßlöffel Mehl hinein, wodurch dieselbe etwas dicker und schmackhafter wird.

22. **Lende (Filet) vom Rind zu braten.** Eine 5—6pfündige Lende wird von dem Fett, der Haut und den Sehnen befreit und gebraten, indem man sie in einer Bratpfanne, in welcher zuvor 200 Gramm Butter braun gemacht wurde, legt, mit 1 gestr. Eßlöffel Salz bestreut und unter häufigem Begießen in einem sehr heißen Bratofen 30—45 Minuten braten läßt, wobei nach und nach $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{8}$ Liter saure Sahne und wenn nötig, d. h. um die Sauce vor dem Einbrennen zu schützen, auch noch eine geringe Menge Wasser zu der Butter gegossen wird. Das Spicken der Lende ist sehr empfehlenswert.

23. **Schweinebraten.** 4 Pfund Schweinefleisch vom Hals oder vom Rücken (Kotelettstück) befreit man von der Fettschicht, klopft das Fleisch und legt es in eine Pfanne, in welcher zuvor 100 Gramm Butter braun gemacht wurde. Nachdem das Fleisch von allen Seiten gebräunt ist, bestreut man es mit 1 Eßlöffel Salz, gießt $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser in die Pfanne und brät nun je nach der Hitze des Ofens in 1—2 Stunden das Fleisch gar, wobei man immer etwas Wasser nachgießen muß. Zuletzt befreit man die Sauce von dem Fett und rührt eine Messerspitze Mehl daran.

24. **Saurer Schweinebraten.** Hierzu eignet sich am besten das Hals-(Kamm-)stück, welches man möglichst von Knochen zu befreien sucht. Man nimmt ein Stück von 4 Pfund und legt dasselbe je nach der Jahreszeit etwa 4—6 Tage in eine Essigbrühe (genau so wie den sauren Rindsbraten — siehe Nr. 20) und behandelt das Braten desselben ganz genau so wie sauren Rindsbraten. Um die Sauce etwas dickflüssiger zu machen, kann man etwa $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Fertigbraten etwa 1— $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Mehl langsam einrühren.

25. **Gebratene Schweinslende.** 2 Schweinslenden ($1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund) werden, nachdem sie mit kochendem Wasser abgewaschen sind, in eine Bratpfanne gelegt, mit 1 gestr. Eßlöffel Salz bestreut und in 100 Gramm vorher in der Pfanne braun gemachter Butter im heißen Ofen oder auf der Herdplatte $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden gebraten, wobei nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne und wenn diese nicht ausreicht, etwas kochendes Wasser zugegossen wird, um die Sauce vor dem Einbrennen zu hüten. Ist der Braten fertig, wird an die Sauce noch 1 Messerspitze Mehl gerührt und nochmals aufgefocht.

26. **Gebratene Hammelsteule.** Eine Keule von 7—8 Pfd. wird abgebrüht. Die dazu passende Pfanne wird halb voll

Warum

lassen Sie Ihre Wäsche nicht
im Aussteuer-Geschäft

H. F. Böhler W^{we.}

Zerrennerstrasse 3a
anfertigen?

Sie finden reelle Bedienung.

—
Grosse Auswahl in
Leinen- und Baumwollwaren
Lager in fertiger Wäsche
— Betten —

Vorhänge, Rouleaux etc.
Braut-Aussteuern in einfach
bis feinst.

Wasser gefüllt, dem $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Salz zugesetzt wird, und der Braten in einem recht heißen Ofen unter häufigem Begießen in 3 Stunden gar gemacht. Beim starken Einkochen des Wassers muß oft heißes Wasser nachgegossen werden, bis nach $1\frac{1}{2}$ Stunden so viel Fett ausgekocht ist, daß man dieses bräunen und auch den Braten darin braun machen kann. Von da ab darf nur so viel Wasser nachgegossen werden, als erforderlich, um den Braten vor Anbrennen zu schützen. Wenn der Braten gar ist, wird das Fett von der Sauce abgeschöpft.

27. **Rehbraten.** Ein Reh Rücken, oder noch vorteilhafter, eine Rehkeule (Schlegel), ungefähr 6 Pfund wiegend (für 8—12 Personen ausreichend; für kleinere Familien natürlich entsprechend weniger), wird enthäutet, von etwa vorhandenem Fette befreit und dann mit Speck ($\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Pfund) gespickt. Man wird in der Bratpfanne $\frac{1}{2}$ Pfund Butter braun gemacht und der Rehbraten hineingelegt, mit 2 gestrichenen Eßlöffeln Salz bestreut und in einem sehr heißen Ofen $1\frac{1}{2}$ Stunden gebraten, wobei nach und nach $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne und wenn nötig, d. h. um die Sauce vor dem Einbrennen zu schützen, auch noch eine geringe Menge Wasser zu der Butter gegossen wird. Zum Verdicken der Sauce kann am Schlusse $1\text{—}1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl langsam eingekocht werden.

28. **Gansbraten.** Die Herstellung des Gansbratens kann in verschiedener Weise erfolgen:

I. Junge Gänse nimmt man aus (Magen, Kragen, die abgebrühten Füße legt man in der Regel in die Fleischsuppe), salzt und pfeffert sie in- und auswendig in mäßiger Weise ein, nimmt sodann etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz, etwas schwarze Brotkruste und 1 mittlere geschnittene Zwiebel in die Pfanne, röstet die Zwiebel braun und brät dann die Gans, indem man dieselbe bei gutem Feuer im Bratrohr möglichst alle 3—4 Minuten umdreht, damit sie gleichmäßig anbratet; sticht sie dann auf allen Seiten etwas mit der Gabel und gießt entweder heiße Fleischsuppe oder auch heißes Wasser darüber, so zwar, daß die Gans nicht anbrennen kann. Das Umdrehen der Gans wird dann je nach Erfordernis weiter besorgt, bis die Gans dann gleichmäßig auf allen Seiten schön hellbraun ist. Nach etwa 1 Stunde, höchstens $1\frac{1}{4}$ Stunde, ist der Braten fertig und kann serviert werden.

II. Ältere und zwar fette Wintergänse werden genau in der obigen Weise ausgenommen, etwas stärker gesalzen und gepfeffert, mit einem Teile oder mit dem ganzen von den Gedärmen abgelösten Fett angebraten, wobei man ebenfalls eine Zwiebel und etwas schwarze Brotkruste mitrösten läßt. Wenn nun das Fett vollständig geschmolzen ist, schüttet man das flüssige Schmalz in vorsichtiger Weise durch einen blechernen Seihes in einen



Oscar Burghard & Emhardt

Zerrennerstrasse 3, 1 Tr.

Engrosgeschäft für Möbelbezüge,
Dekorationsartikel
und Polsterwaren

empfehlen ihr reichsortiertes Lager in

Möbelbezügen
jeder Art,

Matratzenstoffen
in grösster Auswahl

Rosshaar,

Capok, Wolle
und sämtliche

Polster-Artikel,
Ledertuche.

sämtlich. Artikeln
für


Innendekoration:

Dekorationsstoffe,
Bettedecken,
Bett-Wanddekorationen,
Gardinen,
Rouleaux,
Brise-bises,
Stores,
Portiären.

Tischdecken, Galerien, Galerie-Borden,
Holz- und Messing-Garnituren
—— für Portiären und Gardinen, ——

Betthimmel

Eisen- u. Rouleaux-Stangen, Zugschnur,
Gardinenband, Rosetten und Zugquasten
u. s. w.



irdenen Topf ab, sticht jetzt die Gans auf allen Seiten, damit das noch darin enthaltene überflüssige Fett ausschwitzt, und übergießt die Gans etwa bis über die Hälfte mit heißem Wasser, worauf selbe weitergebraten wird. Gansbraten von großen, fetten Gänsen ist etwa in $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Stunden fertig.

III. Eine weitere Herstellung des Gansbratens ist folgende: Nachdem die Gans zum Braten vorgerichtet ist, wird dieselbe mit Füllsel gestopft (Herstellung siehe bei Füllsel); dann legt man die Gans auf den Rücken in eine passende offene Bratpfanne, näht sie zu und gießt so viel kochend heißes Wasser in die Pfanne, daß dasselbe bis zu $\frac{3}{4}$ Höhe der Gans reicht. Je nach der Hitze des Bratofens muß während des Bratens mehr oder weniger kochendes Wasser nachgegossen werden. Nach Verlauf von $1\frac{1}{2}$ Stunden läßt man die Sauce braun werden, indem man das Wasser verdampfen läßt, bis sich das Fett ab und der Bratensatz an der Pfanne braun ansetzt. Dann schöpft man das Fett ab und gießt ungefähr noch 1 Liter kochendes Wasser zu und Sorge dafür, daß die Sauce nicht geringer wird, indem man immer wieder etwas heißes Wasser nachgießt. Nach etwa einer weiteren, spätestens $1\frac{1}{2}$ Stunden wird die Gans rings herum schön braun und zum Servieren fertig sein. — Ueberflüssiges Fett wird von der Sauce abgeschöpft. Das Einsalzen und Pfeffern der Gans ist nur auswendig vor Einschieben in den Bratofen erforderlich; inwendig wird dieselbe durch das Füllsel hinlänglich mit den erforderlichen Gewürzen versehen.

29. **Rebhühner.** Wenn die Rebhühner gerupft und ausgenommen sind, werden dieselben entweder — und zwar nur an der Brust — fein gespickt, oder es wird auf die Brust jedes Huhnes eine Speckscheibe gebunden. Nun wird in einer Pfanne Butter braun gemacht — auf 2 Rebhühner $\frac{1}{4}$ Pfund — 125 Gr. und auf jedes Huhn mehr noch 20 Gr. = 1 gestr. Eßlöffel —, in welche die Hühner gelegt und 1 Stunde unter Begießen gebraten; dabei werden sie am besten zugedeckt, weil sie nicht braun zu werden brauchen. Wenn die Hühner $\frac{1}{4}$ Stunde gebraten haben, gießt man nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne und wenn erforderlich, um die Hühner in genügender Flüssigkeit zu haben, etwas Wasser an die Sauce und macht diese schließlich mit 1 Messerspitze Mehl bündig. — Hat man aus Versehen einmal alte Hühner statt junger erhalten, oder hat man solche, weil sie meistens billiger sind, absichtlich gekauft, so muß man dieselben vor dem Braten mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Essig übergießen und sie darin 1 Stunde belassen. Darauf werden die Hühner mit kochendem Wasser, von dem sie bedeckt sein müssen und dem gleich die erforderliche Butter ($\frac{1}{4}$ Pfund auf 2 Rebhühner, siehe oben) zugesetzt wird, zu Feuer gebracht und so lange (ungefähr 2 Stunden) gekocht, bis das Wasser verdampft ist, wobei man den Topf leicht bedeckt. Befindet sich in dem Topfe kein

Corsetthaus „Crevette“

einziges Spezialgeschäft am Platze

Inh.: Frau Lina Thoma

CORSETTS
in allen Preislagen

in den wunderbarsten

Pariser Façons

gerade Front, verlängert

:: die Taille um 5 cm ::



Reformcorsetts - Untertailen
Corsetts nach Mass.



Wasser mehr, dann wird die zurückgebliebene Butter braun gemacht und werden darauf die Hühner ebenso gebraten, wie es vorstehend für die jungen angegeben ist.

30. **Junge Hühner zu braten.** In einer Bratpfanne wird Butter — $\frac{1}{4}$ Pfund auf 2 kleine Hühner — hellbraun gemacht, in welche die Hühner gelegt und von allen Seiten zunächst angebraten werden. Dann wird nach und nach $\frac{1}{8}$ Liter Wasser zugegossen und auf schwachem Feuer $\frac{3}{4}$ Stunde bei zugedeckter und noch $\frac{1}{4}$ Stunde bei offener Pfanne gebraten. Die Hühner dürfen nur dunkelgelb, nicht braun, werden. Sind die Hühner gut, dann werden sie aus der Pfanne herausgenommen und wird der Sauce noch 1 Messerspitze Mehl zugeetzt. Junge Hühner können auch gefüllt werden.

31. **Gebratene Tauben.** In einer Bratpfanne wird Butter — auf 4 Tauben $\frac{1}{4}$ Pfund — braun gemacht, in welche die Tauben gelegt und zunächst angebräunt werden. Dann wird etwas Wasser (ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter) zugegossen und werden die Tauben in der Sauce so lange gebraten, bis sie ganz braun und mürbe sind, was ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden Zeit erfordert. Während des Bratens muß natürlich das verdampfende Wasser durch Nachgießen wieder ersetzt werden. Sind die Tauben gut, dann werden sie aus der Pfanne herausgenommen und wird der Sauce noch 1 Messerspitze Mehl angerührt.

32. **Entenbraten.** Enten werden gefüllt mit kleinen Pellkartoffeln, die in Pfeffer und Salz gewälzt sind, oder mit Äpfeln, von denen 4 mittelgroße genügen, oder mit einer Leberfüllung. Ist die zu bratende Ente nicht sehr fett, so macht man 2 Eßlöffel (100 Gramm) Butter braun, in welcher man die Ente zunächst äußerlich möglichst braun brät. Ist dies geschehen, dann gießt man — vorausgesetzt dabei, daß die Bratpfanne eine der Ente angemessene Größe hat, d. h. nicht zu groß ist — so viel heißes Wasser hinzu, daß die Ente ziemlich zur Hälfte im Wasser liegt. Eine fette Ente kann man ohne Butter gleich in kochendes Wasser legen und braten. — Geschieht das Braten im Backofen, so wird die Ente auf den Rücken gelegt und unter öfterem Begießen mit aus der Pfanne genommener Flüssigkeit bis zum vollständigen Braunwerden gebraten. Dabei wird in der Regel das Wasser soweit einkochen, daß auch die Sauce ordentlich braun wird; ist jedoch die Ente eher braun als die Sauce, dann muß die Ente aus der Pfanne genommen und die Sauce allein so weit eingekocht werden, bis das Fett klar über dem Bratensatz steht. Ist dieses erreicht, dann wird, wenn zu viel Fett vorhanden, dieses erst abgeschöpft, sonst sogleich kochendes Wasser in solcher Menge zugegossen, als erforderlich ist zu der gewünschten Menge Sauce. Nach Aufrühren des Bratensatzes legt man dann die

LEOPOLDSTRASSE

PAUL DENZEL

PFORZHEIM



AUSSTEUER- UND WÄSCHE-GESCHÄFT
= TEPPICH- UND LINOLEUM-LAGER =

TELEFONRUF 413

Ente wieder in die Pfanne und kocht so lange, bis sie gar ist. Vor dem Anrichten wird schließlich der Sauce noch 1 Messerspitze voll Mehl angerührt. Bratezeit für junge Enten $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

33. **Gebratene Wild-Enten.** Da wilde Enten einen fischigen, tranigen Geschmack haben, wenn sie wie andere Enten gebraten werden, so empfiehlt es sich, denselben die ganze Haut abzuziehen, ohne vorher erst die Federn abzurupfen, was sich leicht und schnell machen läßt. Nachdem dann die Enten ausgenommen worden sind, werden sie auf der Brustseite mit Speck belegt, der dünn geschnitten mittelst eines Zwirnfadens festgebunden wird. In einer Pfanne wird nun Butter braun gemacht ($\frac{1}{4}$ Pfund für 2—4 Enten), in welche die Enten gelegt und 1 Stunde unter öfterem Begießen gebraten werden. Darauf wird noch nach und nach $\frac{1}{4}$ Eiter saurer Rahm (Sahne) zugegossen und noch $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten.

34. **Engl. Beefsteak von Lenden.** 1 Pfund Lende wird enthäutet und entfettet und in etwa 2 Centimeter dicke Scheiben zerschnitten, die in der Hand und mit der Hand ein wenig geklopft werden. Dann macht man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter braun, legt die mit Salz und Pfeffer mäßig bestreuten Scheiben hinein und läßt sie in offener Pfanne auf starkem Feuer rasch auf beiden Seiten braun rösten. Für Fleischstücke der angegebenen Stärke genügt eine Bratezeit von 5 Minuten, wenn dieselben innen saftig bleiben sollen; dünnere Stücke sind noch früher fertig.

35. **Deutsches Beefsteak von Hackfleisch.** $\frac{1}{2}$ Pfd. Hackfleisch, $\frac{1}{2}$ Semmel (die vorher in Wasser eingeweicht und sodann trocken ausgedrückt wurde), 1 Eßlöffel voll Mehl, 1 Ei, 1 halbe Zwiebel, fein geschnitten, 1 Fingerhut voll Salz und 1 Priese gemahlener Pfeffer werden tüchtig durcheinander gerührt. Sodann nimmt man etwa 1 Eßlöffel voll Butter, läßt dieselbe in einer großen offenen Pfanne braun werden und schüttet das vermischte Fleisch in die Pfanne, in welcher man dasselbe auf etwa fingerhöhe zu verstreichen oder verteilen sucht. Wenn man merkt, daß der auf der Pfanne liegende Teil des Beefsteaks braun zu werden anfängt, so muß man dasselbe umdrehen, was allerdings etwas Geschicklichkeit erfordert. Am besten ist es, das Beefsteak auf einen großen Teller gleiten zu lassen und dann in die Bratpfanne hinein umzustürzen; dann wird das Beefsteak weiter gebraten, bis auch der nun jetzt unten liegende Teil desselben braun geworden ist. Sodann schüttet man, um Sauce zu erhalten, etwa 1 Trinkglas heißes Wasser darüber, läßt dasselbe gut aufkochen und das Beefsteak ist hiernach fertig. Die ganze Herstellung nimmt etwa 10—15 Minuten in Anspruch.

Carl Ph. Dollinger

vorm. K. Manz

Samen- und Colonialwarengeschäft

Mitglied des
Rabatt-Spar-Vereins

Pforzheim

Schlossberg No. 4

empfiehlt alle einschlägigen Artikel, unter anderem:

Kaffee's,

rohe und stets frischgebrannte.
Nährsalzkaffee
Kathreiners Malzkaffee
Feigen- und Früchten-Kaffee
Kaffeegewürz

Tee, schwarzen

Nährsalztee, Kakaotee
verschiedene Gesundheitstees

Kakao, pur.

Nährsalzkakao, Haferkakao
Hafer-Nährsalz-Kakao
Schokoladen

Maggi-Artikel

Hohenlohe'sche Artikel

Knorr's

Kaiser-Otto

Würzen, Suppen, Mehle und
Flocken, Teigwaren, Nudeln,
Maccaroni, Riebele etc.

Reis, Reisflocken

Gerste, gerollt und gequetscht
Hafergrütze und -Flocken

Grünkern, ganze, gemahlene und
Flocken

Linsen, Erbsen, Bohnen, Schnitt-
bohnen, Dörrgemüse etc.

Obst:

Apfelschnitze, Dampfpäpfel

Aprikosen, Birnschnitze

Datteln, Feigen, Prünellen

Zwetschgen, Corinthen

Sultaninen, Zibeben

div. Käse

geriebene Kokosnuss

Kokosnussbutter von E. Max

Gerth in Hamburg

Estol, Palmin, weiss und gelb

Ia. Griebenschmalz

Ia. Süsrahmtafelbutter

Tafel- und Speiseöle

Bodenöl, Parkettwachs etc.

Seifen

Wichs-, Putz-, Kleider- und
Zahnbürsten

Hundekuchen, Hundereis

Vogelfutter, Hühner-, Kücken-
und Taubenfutter

Futterwürze,

phosphorsauren Futterkalk
etc. etc.

Samen

für alle Gemüse in bekannter, vor-
züglicher Qualität.

Blumensamen, Grassamen
für Gärten, Wiesen und Dämme.

Landwirtschaftliche Sämereien

Dünger

für Blumen, für Gärten und
Felder, geruchlos, von auffallender
Wirkung.

Mahr's poröse Unterkleidung

Freunden naturgemässer, gesund-
heitsdienlicher Kleidung bestens
empfohlen.

Preislisten zu Diensten.

Nähmaschinen

" -Nadeln

" -Oele

etc. etc.

Billige Preise. — Auf Wunsch Lieferung ins Haus.

36. **Koteletts von Kalb- und Hammelfleisch** sind nur schmackhaft, wenn sie von großen Tieren stammen, die mehrere Tage vorher geschlachtet sind. Bei diesen Koteletts bleiben die Rippenknochen an dem Fleisch sitzen, nur wird von den oberen Teilen der Knochen das Fleisch etwas abgelöst. Nach unten zu werden die Koteletts rund zugestutzt. Die einzelnen Fleischstücke werden tüchtig geklopft, je mit einer Messerspitze Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und darauf in geriebenem Weißbrot gewälzt und alsdann gebraten. Zu diesem Zwecke werden 150 Gramm (3 Eßlöffel) Butter braun gemacht; in derselben werden die Koteletts auf hellem Feuer in 5 Minuten auf beiden Seiten braun gebraten.

37. **Geschmorte Hammel-Koteletts.** 1½ Pfund Hammelkoteletts werden gekocht. Das Fett, welches am Rande derselben sitzt, wird abgetrennt, in kleine Würfel geschnitten und gebraten, worauf 50 Gramm feingehackte Zwiebel, einige Priesen gestoßenen Pfeffers, 1 gestr. Eßlöffel Salz und ¼ saure Sahne hinzugefügt werden, sodaß eine Sauce entsteht, in welche die Koteletts gelegt und im Verschlußtopfe oder doch fest zugedeckt 1½ Stunden langsam geschmort werden.

38. **Wiener Schnitzel.** Hierzu eignet sich am besten das Fleisch von einer altschlachtenen Kalbskeule. Man schneidet 1 Pfund Fleisch in fingerdicke Scheiben, klopft diese, stutzt sie hübsch rund zu, bestreut jede mit einer Messerspitze Salz und einer Priesen Pfeffer, taucht sie dann in Eiweiß von etwa 2 Eiern, welches man vorher in einen tiefen Teller getan hat, sodann in Paniermehl und bratet die Schnitzel in etwa 2 Eßlöffel voll Butter in einer offenen Pfanne. In 5—8 Minuten sind die Schnitzel fertig; man schüttet nun etwas heißes Wasser darüber, um eine gute Sauce zu bekommen, die man einmal gut aufkochen läßt. Zu den Schnitzeln passen am besten geröstete Kartoffeln und Häuptelsalat.

39. **Rahm-Schnitzel** werden genau wie die Wiener Schnitzel behandelt, nur mit dem Unterschied, daß man sie nicht paniert, anstatt Pfeffer lieber etwas Paprika darauffstreut und zum Schlusse die Sauce bei nochmaligem Hinzuschütten von 1 Wasserglas voll saurem Rahm wiederholt aufkochen läßt, dann sofort serviert.

40. **Geschmorte Karbonade (vom Schwein).** 1½ Pfd. Karbonade werden, ohne daß die Knochen entfernt werden, schwach geklopft und in einen Kochtopf gelegt, in welchen 30 Gr. Butter getan wurden. Alsdann wird das Fleisch mit einem Gemische aus 30 Gramm fein gehackter Zwiebel, 15 Stück zerstoßenen Pfefferkörnern und 1 gestrichenem Eßlöffel Salz bestreut und mit ¼ Liter Wasser übergossen. Der Topf wird nun fest zugedeckt und das Fleisch darin ¾ bis 1 Stunde langsam geschmort. Ist das Fleisch gar, so wird es vorsichtig aus der Brühe heraus-

Christ. Dünger

Spezereihandlung

Dillsteinerstraße 14 (Sedansplatz)

empfiehlt sich den verehrlichen Hausfrauen bei Bedarf von:

- | | |
|--|--|
| <p>Kaffee
Chocolade, Tee, Kakao
Cichorien
Toiletten-Seife
Walch-Kernseife
Seifenpulver
Salatöl
Hanauer Wurstwaren
Salami, Mettwurst
Rauchfleisch
Teigwaren wie: Nudeln, Makaroni, sowie sämtl. Suppen-
einlagen
Dampfpäpfel
Zweischgen
Birnen Schnitze
Hanauer Salz- u. Essiggurken
Sämtl. Putzmittel für die Küche
Mehl, Eier
Feinst. Sübrahmtafelbutter
Garant. rein. Schweinefchmalz
Milchflaschen und Sauger
Remy-Stärke
„Lucia“-Bügelkohlen,
(geruchlos, Itaub- und dunktfrei)
Palmin
Knorrs Suppeneinlagen
Maggis Suppenwürfel</p> | <p>Reisstrohbelen und Bürsten
Putzfächer von 20 Pfg. an
Bodenöl, geruchlos und Itaubfrei
Weinkorken
Garant. reiner Tafelsenf,
in Gläsern von 10 Pfg. an
Selbsteingemacht. Filderfauer-
kraut u. eingemacht. Bohnen
Garant. reiner Bienenhonig
Parfüme
Stearinkerzen und Nachtlichte
Panamarinde
Cylinder und Dochte
Sämtliche Hüllenfrüchte
Sämtliche Backartikel
Oetkers und Eiermanns Back-
pulver
Cognac, Rum, Arac
Bier, Originalabfüllung,
von 10 Flaschen frei ins Haus
geliefert
Rot- und Weißweine
Prima Vollmilch
Kunden werden jederzeit ange-
nommen
Bündelholz
100 Stück à 10 Pfg,
50 „ „ 11 „
25 „ „ 12 „
frei vors Haus geliefert.</p> |
|--|--|

genommen, an letztere 1 gestr. Teelöffel Mehl angerührt und schließlich die Brühe wieder über die Karbonade gegossen.

41. **Hasenbraten.** Man schneidet von dem abgezogenen und ausgenommenen Hasen zuerst die Vorderläufe, dann den Hals ab und haut die Rippen der Länge nach zur Hälfte durch; dann legt man den Hasen auf den Rücken, schneidet zwischen den Keulen den Schlusfknochen behutsam durch, löst den darin befindlichen Darm vorsichtig heraus, haut die Pfoten ab und wäscht den Hasen sauber aus, trocknet ihn ab und legt ihn auf ein reines Brett. Sodann häutet man die beiden Läufe und Keulen von beiden Seiten, hierauf ebenfalls den Rücken, spickt erst die Keulen und Läufe mit feinen Speckfäden, dann den Rücken in zwei Reihen von jeder Seite. Man legt jetzt den Hasen nebst den Läufen in eine passende Bratpfanne, salzt ihn, begießt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund brauner Butter und läßt ihn unter fortwährendem Begießen gar braten, hierzu sind bei einem zarten, ausgewachsenen Hasen 40—50 Minuten erforderlich, bei einem alten Hasen 2 Stunden. Man bratet einen Junghasen am besten in einer Kasserolle; trennt dann den Rücken von den Keulen und bratet ihn von beiden Seiten braun und gar, wozu 10—15 Minuten genügen. Den Hasenfond spült man mit etwas Bouillon los, quirlt $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne mit 1 Teelöffel voll Weizenmehl durch, zieht die Sauce damit ab und passiert sie durch ein Sieb. Man haut beim Tranchieren den Rücken und die Keulen in egale Querstücke und legt diese in ihre frühere Gestalt auf einer langen Schüssel wieder zusammen. Die Keulenknochen kann man mit Papier-Manschetten bekleiden und an beiden Enden mit grünem Salat, Brunnenkresse, Endivien zc. garnieren.

42. **Gekochte Rindszunge.** Eine Zunge, welche ungefähr 3 Pfund wiegt, muß vollständig mit Wasser bedeckt 3—4 Stunden kochen. Ist die Zunge nicht geräuchert (gepökelt), so muß das Kochwasser gesalzen werden; man erhält dann nebenbei eine kräftige, wohlschmeckende Brühe, während die Brühe von einer gepökelten Zunge nicht gut schmeckt. Die dicke Haut der Zunge entfernt man, wenn letztere gar, aber noch heiß ist; nach dem Erkalten ist dies schwieriger. Als Sauce zu einer Zunge — falls man diese nicht ohne Sauce zu frischem Gemüse gibt — eignen sich: Meerrettigsauce, Moststrichsauce, Kapernsauce, Sardellensauce und Rosinensauce.

43. **Gebackene Leber.** 1 Pfund Kalbsleber wird enthäutet und in fingerdicke Scheiben geschnitten, mäßig gesalzen und gepfeffert, dann in Mehl gewälzt. Sodann werden 2 Eßlöffel Butter mit $\frac{1}{2}$ geschnittenen Zwiebel braun gemacht und darin die Leber in 5 Minuten auf lebhaftem Feuer rasch gebraten. Zur Auffüllung der Sauce nimmt man etwas heißes Wasser, welches man mit der Leber einmal in der Pfanne aufkochen läßt. Soll die ganze Leber auf einmal gebraten werden, ohne daß dieselbe

r

von:

n

n

frei

uer-

nnen

ig

ichte

back-

haus

ange-

Goldene Medaille
Internationale Ausstellung für Kochkunst, Hôtel- und Wirtschaftswesen, Frankfurt a. M. 1905

Sparsame Hausfrauen



werden auf die Vorteile aufmerksam gemacht, welche ihnen der Einkauf unserer Spezial-Artikel bietet.

■ Kaffee's

**in den besten Qualitäten
bei niedrigsten Preisen.**

Geröstete Kaffee's

Nr.	das Pfd. <i>M</i>
158	Sehr gute Santos-Mschg. 1.—
157	Sehr gute Brasil-Mschg. 1.06
151	Holländische Mischung 1.10
148	Feingrün Java-Mischung 1.14
145	Feinblau Surinamart-M. 1.22
139	Wiener Mischung . . . 1.35
136	Feinhochg. Java-M. . . 1.44
124	Feinbl. Java-Mocca-M. . 1.40
118	Bläul. Javaart-Mocca . . 1.38
107	Karlsbader Mischung . . 1.52
101	Preanger-Mischung . . 1.76
100	Menado-Mischung . . . 1.88
99	Menado-Auslese . . . 2.20

Rohe Kaffee's

Nr.	das Pfd. <i>M</i>
53	Afrika-Kaffee 0.82
49	Feingrünl. Santos-Kaffee 0.88
48	Feingrün Javaart 0.92
45	Feinblau Surinamart . . . 0.98
42	Blankgelb Javaart 0.96
39	Feingelb Java 1.18
36	Hochgelb Java 1.32
30	Feinblau Ceylonart 1.05
24	Feinbläul. ind. Mocca . . . 1.10
21	Feinblau Java-Mocca . . . 1.32
12	Gelb Java-Mocca 1.28
9	Feinblau Soemaniek 1.60

Neueste Kaffee-Maschine mit Luftpumpe
statt Mk. 10.— nur noch **6 Mk.**

Emmericher Waaren-Expedition

Marktplatz 12.

Lieferungen in der Stadt frei in das Haus.

zuvor in Scheiben geschnitten wird, so muß dieselbe enthäutet und von den starken Sehnen befreit werden. Hiernach wird sie auf der Oberfläche mit geräuchertem Speck gespißt und mit 1 gestrichenem Eßlöffel Salz bestreut. Alsdann wird in einer Bratpfanne $\frac{1}{4}$ Pfund Butter hellbraun gemacht, die Leber hineingelegt und darin unter öfterem Begießen mit der Sauce $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde im Bratofen gebraten, wobei nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne und nach Bedürfnis Wasser hinzugegossen wird.

44. **Gebratene Nieren.** Wird genau wie Leber behandelt; nur achte man darauf, nicht zu stark zu salzen, da Nieren leicht scharf schmecken.

45. **Gedämpfte Leber.** 1 Pfund Kalbsleber wird enthäutet, in fingerdicke Scheiben geschnitten und mit 1 gestr. Eßlöffel Salz bestreut. In einen Schmortopf werden dann 2 Eßlöffel Butter getan und $1\frac{1}{2}$ feingehackte Zwiebel, die in der Butter zunächst hellgelb geschmort werden. Ist dies geschehen, dann wird die Leber gesalzen und gepfeffert und $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser in den Topf getan und $\frac{3}{4}$ Stunden langsam geschmort. An die Sauce wird zuletzt eine Messerspitze Kartoffelmehl und ein kleiner Teelöffel Liebigs Fleischextrakt gerührt.

46. **Saure Nieren.** Die Nieren werden gehäutet, zerschnitten und in Salzwasser gekocht; dann macht man eine braune Einbrenne (Braunmehl) und füllt diese zur Hälfte mit Essig und zur Hälfte mit Wasser nach. In dieser Sauce läßt man die Nierenstücke $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen, nachdem man Lorbeerblatt, Zwiebel, Pfeffer, etwas Salz und Nelken hinzugefügt hat.

47. **Fricassée von Kalbfleisch.** $1\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch wird mit Salzwasser bedeckt und in einer Stunde gar gekocht, wobei das Wasser schließlich bis auf $\frac{1}{2}$ Liter eingekocht wird. Nachdem das Fleisch abgekühlt ist, wird es in Scheiben geschnitten und in eine Sauce getan, welche man erhält, wenn in 75 Gramm Butter $\frac{1}{16}$ Liter Mehl gelb geschwitzt, und mit dem beim Kochen des Fleisches gewonnenen $\frac{1}{2}$ Liter Brühe verkocht wird. Der Sauce zugesetzt werden 40 Gramm feingehackte Sardellen, 20 Gramm Kapern, $\frac{1}{16}$ Liter Weißwein, der Saft von $\frac{1}{4}$ Citrone und schließlich 2 Eigelb. — Will man das Fricassée besonders fein haben, dann füge man noch Fleischklößchen und Weißbrotklößchen, sowie 30 Gramm gekochte Morcheln, $\frac{1}{2}$ Pfund gekochten und zerkleinerten Blumenkohl und eine Kalbsmilch bei. Das Gericht kann das Aufwärmen gut vertragen.

48. **Hammelfleisch gedämpft mit Kartoffeln.** 1 Etr. rohe, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden abgebrüht und mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Hammelfleisch, welches von den Knochen befreit und in Stücke geschnitten wurde, schichtweise — je eine Schicht Kartoffeln und dann eine Schicht Fleisch u. s. w. — in eine Puddingsform gelegt. Zwischen die Schichten wird fein gehackte Zwiebel, Pfeffer und Salz getan, wozu im ganzen 2

Goldene Medaille
Internationale Ausstellung für Kochkunst, Hôtel- und Wirtschaftswesen, Frankfurt a. M. 1905

Sparsame Hausfrauen



werden auf die Vorteile aufmerksam gemacht, welche Ihnen der Einkauf unserer Spezial-Artikel bietet.

Tee, Chocolate, Cacao, Bisquit, Vanille u. s. w.

in besten Qualitäten bei niedrigsten Preisen.

China- und indische Tees

Nr.		d. Pfd. <i>fl.</i>
187	Familien-Tee	1.60
186	Souchong-Grus	1.65
182	Feinster Souchong . . .	2.05
181	Fein Lapseng-Souchg. . .	2.50
192	Fein Ceyl.-Pekoe	3.10
174	Extrafein Souchong . . .	3.65
175	Congo-Mischung	1.75
172	Souchong engl. Mischg. . .	2.15
183	Assam Pécco, ind. Misch. .	2.60
170	Lapseng-Souch., russ. . . .	2.90
195	Seas.-Souch., russ. Misch. .	3.45
168	Mandarin-Mischung	4.20

Chocoladen- u. Cacao-Pulver

Nr.		d. Pfd. <i>fl.</i>
875	Van. Block-Chocolade I . . .	1.05
876	Van. Block-Chocolade II . .	1.—
877	Van. Riegel-Chocolade . . .	1.05
882	Vanille-Chocolade F	1.30
881	Vanille-Chocolade E	1.50
880	Vanille-Chocolade D	1.70
879	Vanille-Chocolade B	2.25
886	Gesundheits-Chocolade . . .	1.50
890	Entölt. Cacao-Pulver II . . .	2.10
889	Entölt. Cacao-Pulver I . . .	2.35
888	Edel-Cacao-Pulver	2.70
884	Echt holl. Cacao-Pulver . . .	2.30

Feinste Bourbon-Vanille, kleine Stange 8 *fl.*, mittelgrosse 14 *fl.*,
grosse 20 *fl.*, sehr grosse 30 *fl.*, Bisquit Langenburg.

Rauchtabak, Cigarren, Cigarillos in allen Preislagen.

Emmericher Waaren-Expedition

Marktplatz 12.

Lieferungen in der Stadt frei in das Haus.

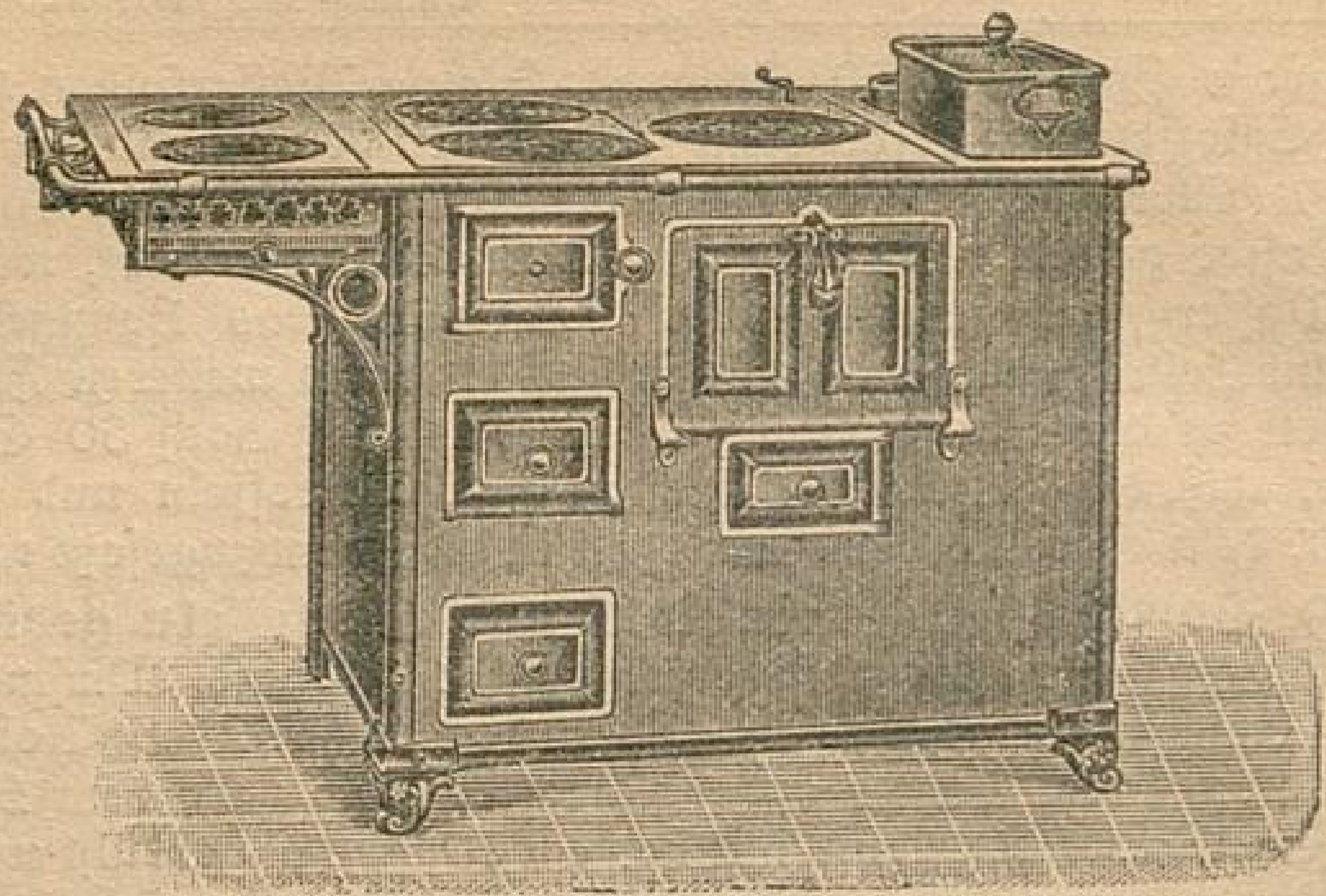
mittelgroße Zwiebeln (50 Gramm), 2 gute Messerspitzen Pfeffer und 1 Eßlöffel Salz erforderlich ist. Ueber den Inhalt der Form wird $\frac{1}{8}$ Liter Wasser gegossen; die Form wird in einen Topf mit Wasser gesetzt, in welchem sie 3 Stunden verbleibt, während das Wasser fortwährend kocht. — War das Hammelfleisch stark mit Fett bewachsen, dann bedarf es eines weiteren Zusatzes von Fett zu der Speise nicht; andernfalls muß noch 50 Gramm Butter, auf die einzelnen Schichten von Kartoffeln und Fleisch verteilt, dem Gerichte beim Einlegen in die Form zugesetzt werden.

49. **Hammelfleisch mit Kohl und Kartoffeln gedämpft.** (Irish stew.) Hierzu ist erforderlich: 1 Pfund Wirsing-(Savoyer-)Kohl in zugerichtetem Zustande (wozu 2—3 Kohlköpfe einzukaufen sind); 1 Liter rohe Kartoffeln, die nach dem Schälen in Scheiben geschnitten und mit heißem Wasser abgebrüht werden; $\frac{1}{2}$ Pfund Hammelfleisch, das roh in fingerdicke Scheiben und diese wieder noch in Stücke zerschnitten werden; eine große Zwiebel (50 Gr.), fein gehackt; 20 Pfefferkörner gestoßen und mit 1 gestr. Eßlöffel Salz vermischt; 100 Gr. Butter oder Fett. Dann werden die Kohlköpfe in Viertel zerlegt; die Strunken ausgeschnitten und der Kohl zwischen das Fleisch und die Kartoffeln gemischt, die ganze Mischung in eine große Puddingform getan, die sodann in einen Topf heißen Wassers gestellt wird, das so lange (ca. 2 Stunden) kochen muß, bis das Gericht gar ist.

50. **Gänselein, gedämpft.** Das Gänselein (Flügel, Hals, Kopf, Füße, Magen und Herz) wird mit 1 Liter Wasser, 1 gestrichenem Eßlöffel Salz, 1 Lorbeerblatt, 5 Gewürzkörnern, 5 Pfefferkörnern und 1 kleinen Zwiebel angesetzt und 2—3 Stunden bis zum Weichwerden gekocht, wobei die Brühe bis auf $\frac{1}{2}$ Liter einkochen muß. Diese wird dann durch ein Sieb gegossen; mit ihr wird $\frac{1}{16}$ Liter Mehl, welches in 30 Gramm Butter gelb geschwitzt wurde, verkocht. Mit der fertigen Sauce übergießt man das Gänselein und bringt es zu Tisch mit Salzkartoffeln.

51. **Huhn mit Reis.** Ein altes Huhn wird vollständig mit Wasser bedeckt und mit einem gestr. Eßlöffel Salz zum Feuer gebracht und je nach dem Alter 3—4 Stunden gekocht. Ferner wird $\frac{1}{2}$ Pfund Reis abgebrüht und $\frac{1}{2}$ Stunden vor dem Anrichten mit $\frac{1}{2}$ Liter von der Hühnersuppe ausgequollen und mit 1 gestr. Eßlöffel Salz gewürzt; nach und nach wird dem Reis noch $\frac{1}{2}$ Liter der Hühnersuppe zugesetzt. Ist das Huhn gar, so wird es zerschnitten in die Mitte einer Schüssel gelegt und um dieses herum der Reis, der dann noch mit 50 Gramm (1 gehäuften Eßlöffel) zerlassener Butter übergossen und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesan Käse bestreut wird. — Wenn man sparsam sein will, kann man den Parmesan Käse auch fortlassen.

52. **Lungenmus (Gasphee).** Lunge, Herz und Milz eines Kalbes werden mit gesalzenem Wasser bedeckt 1— $\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Das Fleisch — nach dem Kochen ungefähr 2 Pfund —



Albert Fischer

— Herd- und Ofengeschäft —

2 Kienlestrasse 2 .∴ Telefon 962

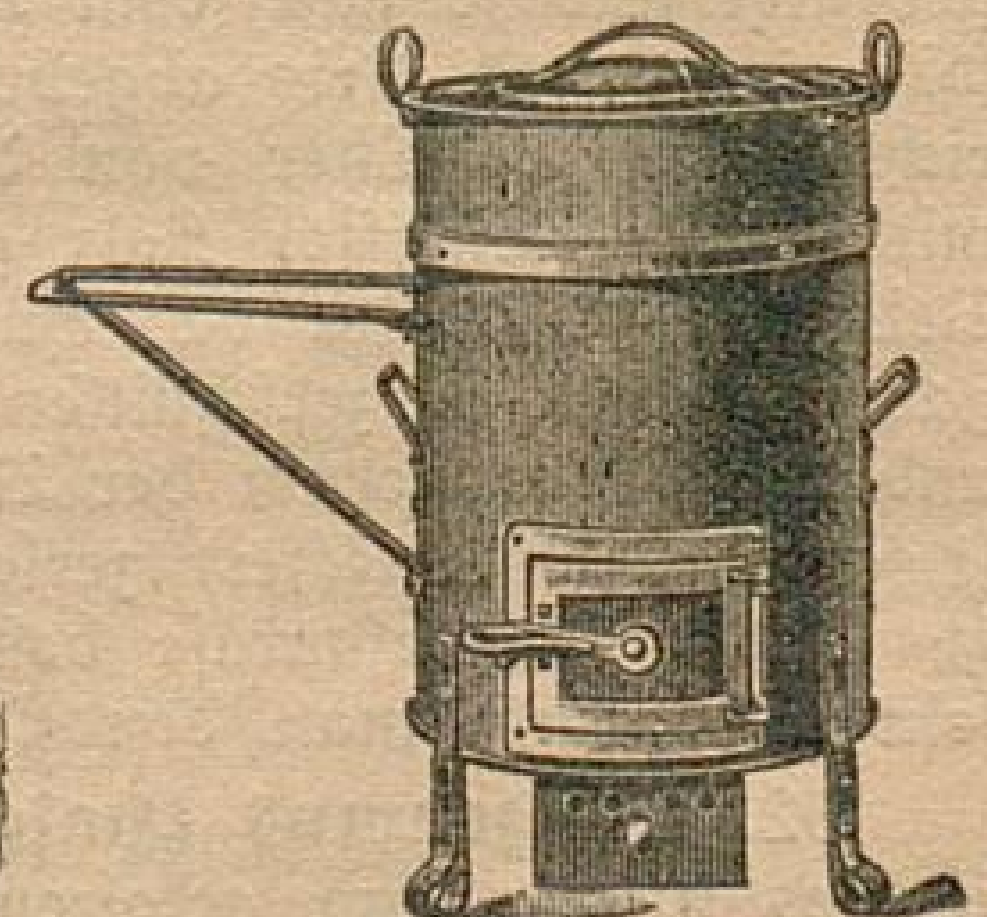
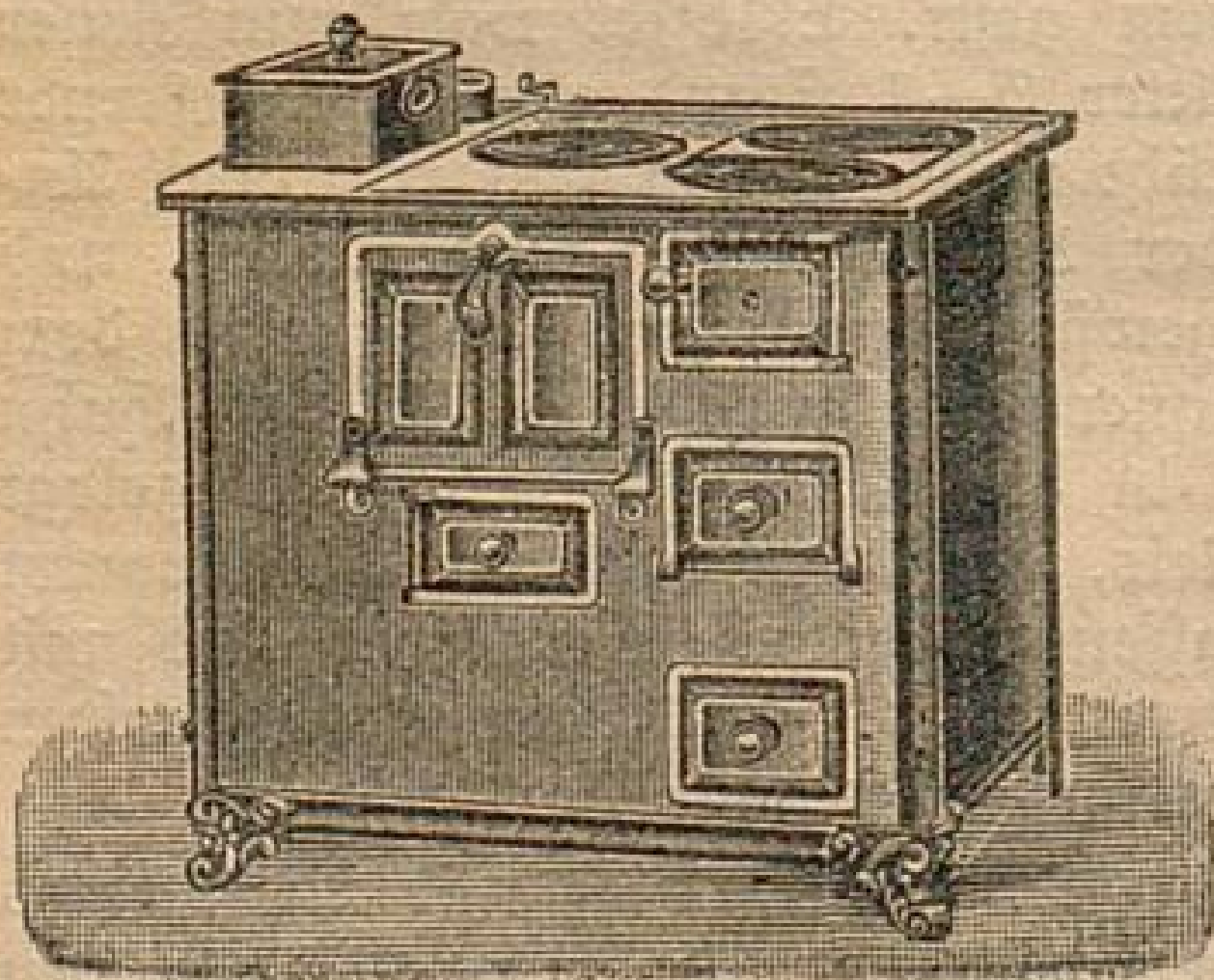
Kochherde von der billigsten lackierten bis zur feinsten emaillierten Ausführung.

Spezialität:

Porzellan-Herde in Verbindung mit Gaskochern
 ————— und Gasbackofen. —————

Transportable Waschkessel mit Kupferkesseln
 ————— und mit verzinnnten Kesseln. —————

Billige Preise, solide Ausführung, Lieferung in wenigen Tagen ab Lager.



wird ganz fein gehackt, die Brühe bis auf $\frac{1}{2}$ Liter eingekocht. In 50 Gramm (1 Eßlöffel) Butter wird nun 1 geriebene Zwiebel (50 Gramm) und $\frac{1}{16}$ Liter Mehl geschwitz und mit der Brühe verkocht; der entstandenen Sauce werden 40 Gramm Kapern, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gehackte Sardellen (oder in Ermangelung dessen das Fleisch von 1 Haring), 2 Messerspitzen gestoßener Pfeffer und nach Geschmack Essig zugesetzt. Ist die Sauce fertig, wird das gehackte Fleisch hineingetan und alles zum Aufkochen gebracht.

53. **Hasenragout.** Kopf, Herz, Lungen, Rippen und die unteren Teile der Läufe eines Hasen werden in 1 Liter Wasser, mit 1 zerschnittenen Zwiebel, 15 Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und 2 Eßlöffel Weinessig weichgekocht. Darauf wird das Fleisch aus der Brühe genommen, diese durch ein Sieb gegossen, das Fleisch von den Knochen abgelöst und in Stücke geschnitten. Sodann läßt man $\frac{1}{8}$ Liter Mehl in 2 Eßlöffeln Butter oder Rinderfett dunkelbraun werden, tut die auf $\frac{1}{2}$ Liter eingekochte Brühe und das Fleisch hinzu und läßt das Ganze nochmals gut durchkochen. Es erhöht den Wohlgeschmack, wenn man einige Löffel Wein und etwa 40 Gramm Steinpilze, welche besonders gekocht werden, beifügt.

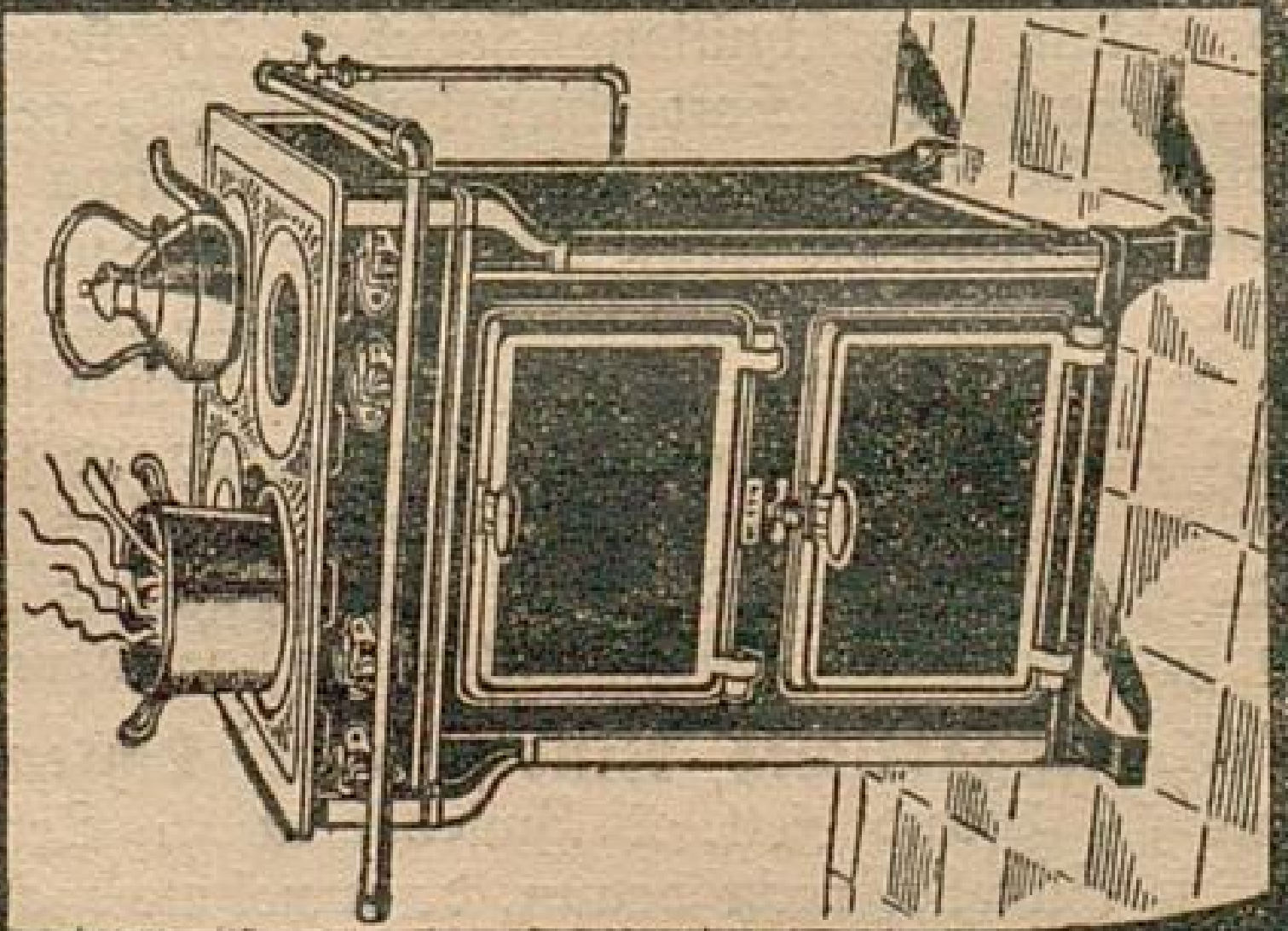
54. **Zungenragout.** Die gekochte Rindszunge (siehe gekochte Rindszunge Nr. 42) wird, solange dieselbe heiß ist, in Scheiben geschnitten und in eine Sauce gelegt, die in folgender Weise hergestellt ist: Man nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Fett, bräune darin $\frac{1}{4}$ Liter Mehl und gieße selbe mit Brühe, in welcher die Zunge gekocht wurde, auf; hiernach gebe man etwa 6—8 Pfefferkörnchen, 1 Lorbeerblatt, 1 zerschnittene Zwiebel, 20 Gramm Capern in die Sauce, ebenso den Saft einer halben Citrone, sowie 3—4 Stück Würfelzucker hinein und lasse alles gut etwa $\frac{1}{2}$ Stunde fest einkochen und siebe die ganze Sauce durch; lege sodann die Zungenscheiben hinein und lasse alles nochmals gut aufkochen, nachdem man je nach Geschmack noch etwas Weinessig oder Wein beigefügt hat. Wenn man das Zungenragout serviert, pflegt man dasselbe mit gekochtem Kalbshirn (welches in etwa nußgroße Stücke geschnitten wurde), mit Champignons und mit der Länge nach zerschnittenen Essiggürkchen zu garnieren.

55. **Ungarisches Rinds- oder Ochsen-Gulasch.** Man nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Fett, 2 Zwiebel in $\frac{1}{4}$ Teile zerschnitten und röste die Zwiebel recht braun, dazu nehme man $2\frac{1}{2}$ bis 3 Pfund gut unterspicktes Rindfleisch, am besten Eisbein oder Pastetenstück, welches in Würfel geschnitten wurde, nehme hierzu $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz und 1 gute Messerspitze voll Pfeffer oder 3—4 Priesen Paprika, und dämpfe das Fleisch, bis es recht viel Sauce gezogen hat und sich mit der Gabel gut durchstechen läßt; hierauf gieße man so viel heißes Wasser über das Fleisch, daß es vollständig bedeckt ist, und lasse es bei gutem Feuer $\frac{1}{2}$ bis 2

Gasherd-Tische

zu jedem Gasherd passend, zu billigsten Preisen.

Junker & Ruh-Gaskocher und Herde



mit patentiertem einhahnigem

Doppelsparbrenner

Absolut geringster Gasverbrauch

.....
Ausführliche Kataloge u. Vorführung durch:

Albert Fischer, Herd- und Ofengeschäft

2 Kienlestrasse 2 Telefon 962

Gaskocher

von den einfachsten bis zu den feinsten.

Stunden fest kochen. — Da in fast allen Fällen Gulasch mit Kartoffeln serviert wird, empfiehlt es sich, um wirklich ein recht gutes Gulasch zu bekommen, die nicht ganz gar gekochten Kartoffeln in das Gulasch hineinzuschütten und mit dem Gulasch gar kochen zu lassen.

56. **Lenden-Gulasch.** 1 Pfund Lende wird enthäutet, geklopft und von allem Fett befreit, leicht eingesalzen und papriziert und in kleine Würfel geschnitten. Hierauf nimmt man 2 Eßlöffel Butter, bräunt darin 1 Zwiebel (natürlich in kleine Stückchen zerschnitten) und schüttet sodann die zerschnittene Lende über die Zwiebeln, deckt die Pfanne oder den Topf, in welchem das Gulasch gekocht wird, gut zu und rühre oftmals um. In etwa 20 Minuten ist das Gulasch, auf welches man noch etwa 1 Tringlas heißes Wasser gießt und einmal aufkochen läßt, fertig. Das Mitkochen von etwa 1 Glas Portwein schmeckt vorzüglich.

57. **Kalbs-Gulasch** wird ganz genau wie ungarisches Gulasch hergestellt, nur mit dem Unterschied, daß man zum Schluß die Kartoffeln nicht mitkochen läßt, sondern separat serviert. — Zu Kalbs-Gulasch kann man auch als Zutat anstatt Kartoffeln entweder Maccaroni-Nudeln oder Spätzle nehmen.

58. Zu **Szegediner Gulasch** nimmt man das fertige Kalbs-Gulasch (welches aber nicht mit Pfeffer, sondern mit Paprika gewürzt sein muß) und läßt es etwa 1 Stunde mit fertiggekochtem Sauerkraut (in welchem ein Apfel mitgekocht wurde) nochmals gut aufkochen. Wenn die Brühe stark einkocht, kann man entsprechend heißes Wasser zugießen und aufkochen lassen.

59. **Falscher Hasenbraten, Gackbraten.** $\frac{3}{4}$ Pfund Rindfleisch, $\frac{3}{4}$ Pfund ganz mageres Schweinefleisch, 2 ganze Eier, $\frac{1}{8}$ Liter geriebenes Weißbrot, 1 gestrichener Eßlöffel Salz und nach Geschmack 2 Messerspitzen voll Pfeffer werden gut zuzammengerührt und die Masse zu einem schmalen länglichen Braten geformt. In einer offenen Bratpfanne wird nun $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter braun gemacht, der Braten in dieselbe gelegt und bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde gebraten. Es ist darauf zu achten, daß der Braten nicht an der Pfanne ansetzt; ferner muß von Zeit zu Zeit der Butter etwas Wasser oder nach und nach $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne zugesetzt werden, damit die Butter nicht brenzlich wird.

60. **Fleisch-Pudding.** 1 Pfund mageres Schweinefleisch und 1 Pfund Rindfleisch werden sehr fein gehackt und mit 100 Gramm geriebenem Weißbrot, 100 Gramm Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 4 ganzen Eiern und 2 Eiweiß — das Gelbe von den 2 Eiern wird zur Sauce verwendet —, ferner mit 2 Gr. Pfeffer, 20 Gramm Salz und nach Belieben mit 2 mittelgroßen geriebenen und in der oben angegebenen Butter geschwitzten Zwiebeln zu einem Teige angemengt, welcher alsdann in einer mit Butter ausgestrichenen Puddingform 3 Stunden gekocht wird. Der Pud-



Conditorei & Café Friederich

Inhaber: G. Friederich

PFORZHEIM

: Gegründet im Jahre 1868 :

Blumenstrasse 8 * * Telefon Nr. 912

: Elektrischer Kraftbetrieb :

Kaffee, Tee, Schokolade,
Eis, Rahm

Grösste Auswahl in feinstem
Backwerk

: zu jeder Tageszeit :

Bonbons, Bonbonnièren,
Liköre

Offene u. Flaschenweine.



ding wird mit einer Kapernsauce oder mit einer Herings- oder Sardellensauce gegeben.

61. **Fricandellen.** Von einem Teig aus $\frac{3}{4}$ Pfund Fleisch — und zwar Schweinefleisch oder zur Hälfte Schweine-, zur Hälfte Rindfleisch —, 1 Ei, $\frac{1}{16}$ Liter getrocknetem und geriebenem Weißbrot, halb soviel Wasser, 1 Teelöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer formt man (ungefähr 8 Stück) Klöße, die mit einem Messer glatt gemacht und in 100 Gramm (2 Eßlöffel) Butter, welche zuvor in einer Pfanne braun gemacht wurde, 5 Minuten gebraten werden.

62. **Kohlklops.** Von 2 mittelgroßen Köpfen Weißkohl werden die Blätter abgenommen, von den Rippen befreit und 10—15 Minuten gekocht, bis sie well geworden sind. Dann läßt man sie auf einem Siebe abtropfen und wickelt in jedes einzelne Blatt von nachstehender Füllung: 1 Pfund gehacktes Schweinefleisch, $\frac{1}{16}$ Liter geriebenes Weißbrot, 1 kleine, in 20 Gramm Butter geschwitzte Zwiebel, 2 Prisen Pfeffer und 1 Teelöffel Salz. In einem Schmortopfe läßt man nun 50 Gramm (1 Eßlöffel) Butter braun werden, bringt eine kleine, in Scheiben geschnittene Zwiebel, 8 Gewürzkörner, 1 Teelöffel Salz und die in die Kohlblätter gewickelten Klopsen hinein und übergießt diese mit soviel Wasser, daß sie davon bedeckt sind. Der Topf wird dann mit dem Deckel verschlossen und der Inhalt $1\frac{1}{2}$ Stunden geschmort.

63. **Leberklöße.** 1 Pfund Kalbsleber wird von der Haut und den Sehnen befreit, sehr fein gehackt und mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein gehacktem frischen oder geräucherten Speck, 2 ganzen Eiern, 1 Löffel Salz, 20 gestoßenen Pfefferkörnern, 80 Gramm geriebenem Weißbrot und nach Belieben 1 kleinen geriebenen Zwiebel zu einem Teige verarbeitet, aus dem man ungefähr 12 mittelgroße Klöße formt. Die Klöße werden in kochendes Salzwasser getan und 15—20 Minuten gekocht, wobei dieselben im Wasser frei schwimmen müssen.

64. **Füllung für Gänse.** I. Man hackt die Gänseleber, Herz und Magen, sowie $\frac{1}{4}$ Pfund mageres Schweinefleisch sehr fein, fügt $\frac{1}{4}$ Liter geriebenes Weißbrot, 1 Ei, 20 zerstoßene Pfefferkörner, 1 gestrichenen Eßlöffel Salz, 25 Gramm (1 Eßlöffel ungefähr) Butter, in welcher man 1 kleine geriebene Zwiebel geschwitz hat, und $\frac{1}{16}$ Liter Wasser hinzu und knetet alles zu einem Teige zusammen, der in die Gans hineingestopft wird, nachdem diese zum Braten vorgerichtet ist. Da diese Füllung nicht ausreichend ist, die Gans ganz voll zu stopfen, so kann man noch den leer bleibenden Raum mit $\frac{1}{2}$ Liter nach nachstehender Vorschrift hergerichteten Kartoffeln ausfüllen.

II. **Kartoffelfüllung.** Für eine Gans wird 1 Etr. frisch gekochte Pellkartoffeln, nachdem sie enthäutet, in einem Gemisch von 1 Eßlöffel Salz und 15 gestoßenen Pfefferkörnern

■ Pforzheimer ■ General-Anzeiger

(Gesellschaft mit beschränkter Haftung)

Buchdruckerei ■ ■ Buchbinderei

Verlag des General-Anzeiger für Pforzheim
und Umgebung

Verlag des Adressbuches der Stadt Pforzheim

Kataloge in jeder Grösse u. Ausführung

— Illustrations- und Werkdruck —

Sämtl. Druckfachen für den
Geschäfts- und Privatbedarf

==== Broschüren ====

sowie Druckarbeiten in Massenauflagen

Schwarzwald-Bilder:

1. Wildbad und Umgebung
2. Murgtal und Badener-Höhe-Gebiet
3. freiburg, feldberg, Belchen

Je 1 Album mit 40 künstlerischen Aufnahmen

Impressen-Lager

gewälzt. Wird außer der Kartoffelfüllung noch Leberfüllung nach Nr. 1 gemacht, dann genügt $\frac{1}{2}$ Liter Kartoffeln.

III. Apfelfüllung. 6 Stück (ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter) mittelgroße Äpfel werden ungeschält in je 4 Stücke geschnitten und die Gans gestopft. Viele lieben dazu noch einen Zusatz von 1 kleinen Strauß Majoran oder Beifuß.

65. **Füllung für junge Hühner oder Tauben.** (Ausreichend für 2 Stück Hühner oder 4 Tauben.) I. Süße Füllung: Es wird ein Teig gemacht aus 50 Gramm ($\frac{1}{8}$ Liter) geriebenem Weißbrot, 1 Ei, 1 gehäuften Teelöffel Butter, 3 Eßlöffeln Wasser, Zucker nach Geschmack, 3—4 geriebenen süßen Mandeln und 20—30 kleinen Korinthen. Salz nach Geschmack. — II. Leberfüllung. Man hackt Herzen, Leber und Magen der zu füllenden Hühner ganz fein und mischt daraus mit 50 Gr. ($\frac{1}{8}$ Liter) geriebenem Weißbrot, 1 Ei, 1 gehäuften Teelöffel Butter, Salz und einer Prise gestoßenem Pfeffer einen Teig. — III. Petersilienfüllung. Statt einer Fleischfüllung stopft man auch in die Hühner, nachdem dieselben zuvor mit Salz ausgerieben, einen Strauß Petersilie mit 1 Teelöffel Butter.

66. **Füllung für Enten.** Hierzu eignet sich eine wie vorstehend unter Nr. 2 angegebene Leberfüllung. Die dort für 2 kleine Hühner festgestellte Menge genügt für eine Ente. Bemerkte werde noch, daß die Füllung auch gerät, wenn Herz und Magen nicht dazu getan, sondern anderweitig, vielleicht mit dem Entenklein verwendet wird. — Auch kann man die Enten füllen mit $\frac{1}{2}$ Liter frisch gekochten und abgepellten Kartoffeln, welche in einem Gemisch von 1 Eßlöffel Salz und 15 gestoßenen Pfefferkörnern gewälzt sind. — Manche ziehen allen anderen die Füllung mit Äpfeln vor, wozu 3 mittelgroße Äpfel für eine Ente verwendet werden, welche ungeschält je in 4 Stücke zerschnitten wurden.

67. **Bratwurst.** $2\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch (einschließlich $1\text{—}1\frac{1}{2}$ Pfund Fett) ohne Knochen gerechnet und zwar am besten vom Karbonadenstück, wird sehr fein gehackt, mit 30 Gr. Salz und 4 Gramm gestoßenem Pfeffer vermischt und mittelst eines Wursttrichters ganz lose in dünne Schweinsdärme gestopft. Die Wurst muß so lose gestopft sein, daß sie platt gedrückt kaum ein kleiner Finger stark ist, weil sie sonst beim Braten platzt; deshalb sind zu obiger Menge auch ungefähr 3 Meter Därme erforderlich. Im Winter hält sich die Wurst, wenn luftig aufgehängt, bis zu 14 Tagen. — Will man die Wurst braten, so begießt man sie mit kochendem Wasser, läßt sie 5 Minuten darin stehen und trocknet sie dann mit einem Tuche ab, damit das anhaftende Wasser das Fett der Bratpfanne nicht umherspritzen macht. Für 3—4 Personen wird ein Pfund Wurst in eine Pfanne gelegt, in welcher vorher 75 Gramm Butter (eine Menge, mit welcher auch bis 2 Pfund gebraten werden können) braun ge-

Die **Bürstenfabrik**
von
E. Gentner

Reuchlinstrasse No. 4
neben dem Marktplatz

empfiehlt sich den verehrl. Hausfrauen bei Bedarf von

Bürsten- und Pinsel-Waren
von den gewöhnlichsten bis zu den feinsten.



Ferner:

Kämme, Zahnbürsten, Necessaires,
Taschenspiegel, Schwämme, Fenster-
leder, Parkett-Bürsten, Parkett-Stahl-
Bürsten (als Ersatz für Stahlspähne), Par-
kett-Wichse, Putztücher, Bodenöler,
Waschseile, Klammern, Wäsche-Trocken-
Apparate, Tür-Vorlagen in den verschied.
Qualitäten), Federwedel, Markttaschen u.
alle in dies Fach einschlagenden Artikel.



Reelle beste Bedienung. Normale Preise.

RABATT-MARKEN.

beiden Seiten gebräunt ist. Man hüte sich dabei, mit der Gabel hineinzustecken, weil sonst das Fett ausspritzt und die Wurst trocken wird.

68. Leberwurst zu machen. 1 Pfund Schweinsleber wird roh in fingerbreite Streifen geschnitten und in einer Schale 3—4 mal mit heißem Wasser abgebrüht. Durch diese letztere Behandlung verliert die Leber den strengen Geschmack und wird die Wurst zart; je nachdem man nun die Leber mehr oder weniger zart an Aussehen und Geschmack haben will, so muß man das Abbrühen öfter oder weniger oft vornehmen. — Ferner wird $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch (Kammstück oder Carbonade, wobei die Knochen nicht mitgewogen sind) $\frac{1}{2}$ Stunde und $\frac{1}{2}$ Pfund frischer Speck 20 Minuten lang gekocht. Das Fleisch wird, wie auch die Leber, ganz fein gehackt — wenn man eine Fleischhackmaschine benutzt, muß die Masse dreimal durch die Maschine gehen —, der Speck dagegen wird in ganz feine Würfel geschnitten und alles zusammengemengt, mit 15 Gramm Salz und 2 Gramm Pfeffer gewürzt und in Därme gestopft. Man gebraucht dazu $\frac{3}{4}$ Meter passenden Darm. — Nachdem die Wurst gestopft und an den Enden zugebunden ist, wird sie $\frac{1}{2}$ Stunde ganz langsam gekocht; geschieht dies nicht auf ganz schwachem Feuer ganz langsam, so platzt die Wurst durch den in ihr sich bildenden Wasserdampf. — Bemerkt wird noch, daß die Leber, wenn man keine Fleischhackmaschine benutzen kann, in welcher die Sehnen schon abgesondert werden, nach dem Hacken durch ein Sieb getrieben werden muß, behufs Entfernung der Sehnen, und daß man das zur Wurst erforderliche Fleisch und den Speck schon zweckmäßig so früh kocht, daß man beides vor dem Zerschneiden erkalten lassen kann, weil sich der Speck in kaltem Zustande besser schneiden läßt. Das Fett von der Brühe wird auch mit in die Wurst genommen. — Wer Zwiebeln liebt, der mag eine kleine Zwiebel in kleine Würfel geschnitten und in 30 Gramm Schmalz gar geschwitzt der Wurstmasse beimengen.

69. Sülze. 1 Pfund Schweine- und 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 20 Gewürz- und 20 Pfefferkörner, sowie 2 gestrichene Eßlöffel Salz läßt man mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser kochen, bis das Fleisch gar ist. (Das nach einer Stunde weiche Kalbfleisch wird dann herausgenommen, während das Schweinefleisch noch 1 Stunde länger kochen muß.) Das Fleisch wird nach dem Erkalten in kleine Würfel geschnitten. Ist die Brühe — $\frac{1}{2}$ Liter —, welche zur Ausscheidung des Gewürzes zc. durch ein Sieb gegossen wurde, erkaltet, so wird das Fett oben abgenommen. Nachher wird die Brühe wieder heiß gemacht, nach Geschmack mit Essig ($\frac{1}{16}$ Liter) versetzt und mit 10 Gramm Gelatine vermischt, die vorher in 2 Eßlöffel heißem Wasser gelöst wurden. In diese Brühe wird nun das geschnittene Fleisch getan und die ganze Masse in eine naggemachte Schüssel oder Form getan, in welcher man sie erkalten läßt, um sie nachher



Musik-Instrumente

— aller Art —

wie:

Violinen, Zithern,
Guitarren,
Mandolinen, Cellis,
Ziehharmonikas,
Mundharmonikas.

Friedr. Griessmayer
Pforzheim, Metzgerstr. 5.

Etuis, Notenpulte, Bögen, Bestand-
teile, stets nur prima Saiten.

Pianos

zu

Kauf, Tausch
und Miete.



Pianos

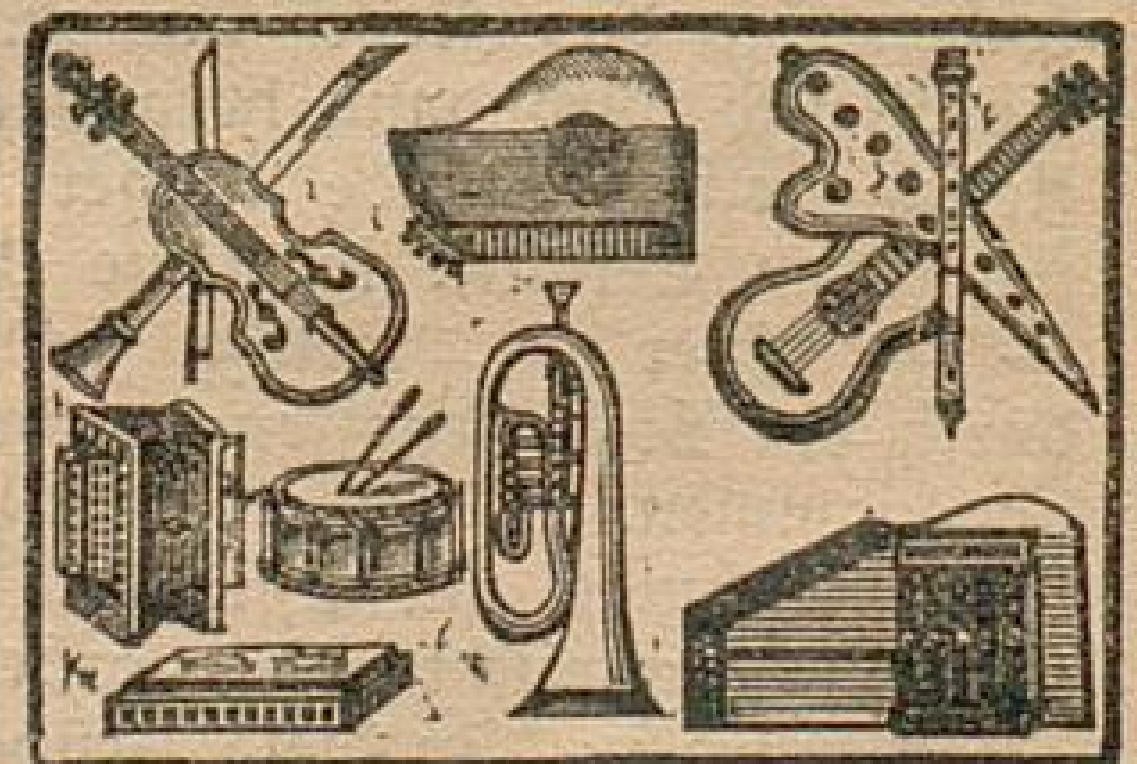
nur erste Fa-
brikate zu
mässigen Prei-
sen mit mehr-
jähr. Garantie.

Sprechapparate, Platten, Walzen
in stets sorgfältigster Auswahl.

Fr. Griessmayer,

Musikhaus

Metzgerstrasse No. 5.



auszustürzen. Die Sülze wird zweckmäßig einen Tag vor dem Gebrauche zubereitet.

70. **Herings-Salat.** 2 Stück, 12 Stunden gewässerte Heringe, 1 Pfund gekochtes Kalbfleisch (oder anderes Fleisch, auch Bratenreste), 2 Salzgurken oder in Ermangelung solcher andere eingemachte Gurken, eine kleine gekochte Rote-Rübe von ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund Gewicht werden in ganz kleine Würfel geschnitten und mit einer geriebenen Zwiebel (50 Gramm), 4 Eßlöffeln Öl, 1 Eßlöffel Mostich, 20 gestoßenen Pfefferkörnern, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und Zucker und Salz nach Geschmack zu einem Salat gemischt. Hat man Heringsmilch, so wird dieselbe mit dem Wasser verquirlt und durch ein Sieb gerührt. Will man auf billige Weise die Menge des Salates vermehren, dann können $\frac{1}{2}$ Liter gekochte und ebenfalls in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln hinzugemengt werden. Mit dem Essig muß man vorsichtig sein, deshalb ist zu empfehlen, den sämtlichen in Aussicht genommenen Essig nicht sofort, sondern erst nach und nach zuzusetzen. Der Salat muß zweckmäßig 1—2 Tage vor der Verwendung angemacht werden.

71. **Schinken zu pökeln.** In 2 Liter kochendem Wasser werden 2 Pfund Salz, 150 Gramm Zucker und 25 Gramm Salpeter gelöst und in die entstandene und erkaltete Salzsoole werden die Schinken hineingelegt und 4 Wochen darin belassen. Darauf werden die Schinken in Rauch gehängt und 4 Wochen lang geräuchert. Die Flüssigkeit ist ausreichend für 25 Pfd. Schinken.

72. **Pökelfleisch, Schweinstnöchel, Salzknochen.** Es wird eine Soole hergestellt, indem man $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit $\frac{1}{2}$ Pfund Salz, 10 Gramm Salpeter und 2 Teelöffeln Zucker kocht; in diese Flüssigkeit wird nach deren Erkalten das Fleisch hineingelegt. Für kleinere Stücke Fleisch (Schnauze, Ohren, Rippen) genügt ein 6tägiges Liegen in der Soole, größere müssen 10 Tage in derselben verbleiben. Die Soole genügt für 5 Pfund Fleisch.

73. **Zunge zu pökeln.** Eine ungekochte Rindszunge wird 10—12 Tage in eine Soole gelegt, welche man erhält, wenn man $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit $\frac{1}{2}$ Pfund Salz, 10 Gramm Salpeter und 2 Teelöffeln Zucker kocht und wieder erkalten läßt.

74. **Euter.** 1 Pfund Euter wird sauber gewaschen, in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Zwiebel und Suppengrün 2—3 Stunden gekocht. Dann wird das Euter herausgenommen, die Fleischbrühe durchgeseiht und Nudeln, Reis, Sago oder irgend eine Zutat beigefügt. Das Euter wird in Ei und geriebene Semmel paniert, in Fett oder Butter gebraten, und schmeckt, wenn es gut weichgekocht ist, dem Schnitzel ungemein ähnlich. Der Preis pro Pfund ist 40—45 Pfg.; das Euter ergibt eine köstliche Suppe.

Chr. Gropp

Lammstr. 8 Pforzheim Telefon 465

Geflügelmästerei.
Fisch- und Wild-Handlung.

Spezialitäten

in ff. Tafelgeflügel u. Schwarzwaldforellen

Fabrik-Niederlage in Konserven.

la. Tafelobst.

Täglich frische Trinkeier.

Verkaufslokal,
Kühl- u. Gefrieranlage: } Lammstr. 8.

Mästerei: Kreisstrasse.

Zweiggeschäfte für Fischerei:

Nagold und Pfrondorf (Württ. Schwarzwald).

75. **Kalbsmilch.** Eine Kalbsmilch wiegt je nach der Größe des Kalbes $\frac{1}{2}$ bis 1 Pfund. Man kocht sie in $\frac{1}{2}$ Liter gesalzenem Wasser in $\frac{1}{2}$ Stunde gar. Die Brühe ist sehr schmackhaft und eignet sich dieselbe wie auch die Kalbsmilch selbst, besonders zum Genuß für Kranke. Verwendet man die Kalbsmilch zu Ragouts oder Fricassées, so schneidet man sie nach dem Kochen in kleine Stücke. Nachdem die Kalbsmilch gekocht ist, kann man sie auch noch braten. Sie wird zu dem Zwecke in Scheiben geschnitten und in einen Teig getaucht, welchen man erhält, wenn 1 ganzes Ei mit $\frac{1}{8}$ Liter Mehl, 1 Teelöffel Salz und 2 Eßlöffeln Wasser (die Hälfte von $\frac{1}{16}$ Liter) gut verrührt wird. Die mit Teig umgebenen Scheiben werden 10 Minuten in 100 Gramm vorher braun gemachter Butter gebraten, bis sie dunkelgelb sind.

76. **Kalbsgehirn.** Ein Kalbsgehirn wiegt je nach der Größe des Kalbes 200—300 Gramm. Das Gehirn wird gewaschen, von der Haut befreit und $\frac{1}{4}$ Stunde in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gekocht, welches man vorher mit $\frac{1}{16}$ Liter Essig und 1 Löffel Salz zum Kochen gebracht hat. Darauf wird das Gehirn aus der Brühe genommen und nachdem es erkaltet ist, in Scheiben geschnitten, die in einen Teig aus $\frac{1}{8}$ Liter Mehl, 1 Ei, 1 Teelöffel Salz und 2 Eßlöffeln (die Hälfte von $\frac{1}{16}$ Liter) Wasser getaucht und in 100 Gramm Butter dunkelgelb gebraten werden.

77. **Gebadene Kalbsfüße.** Die Kalbsfüße, je nach Bedarf (pro Person 1 Stück) werden in der Regel vom Fleischer gebrüht und sauber zugerichtet. Nachher spaltet man sie der Länge nach durch und kocht sie mit gesalzenem Wasser etwa 2 Stunden ganz weich und entfernt sodann die Knochen von denselben. Nach völligem Erkalten schneidet man das Fleisch in Stücke, taucht sie sodann in einen Teig aus $\frac{1}{4}$ Liter Mehl, 2 Eiern, 1 Trinkglas Wasser und 1 Kaffeelöffel voll Salz und bratet sie in Butter gelbbraun, wozu $\frac{1}{4}$ Pfund Butter erforderlich ist.

Fischspeisen.

78. **Fische mit Buttersauce.** $2\frac{1}{2}$ Pfund Fisch (Schleie, Hecht, Barsch, Karpfen etc.) werden nach dem Schuppen und nachdem sie ausgenommen sind, in Stücke zerschnitten und eingesalzen. Nachdem dieselben so eine Stunde gestanden, werden sie in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser mit 3 Eßlöffeln (150 Gramm) Butter, 1 Handvoll Suppengrünes, 2 Lorbeerblättern, 1 Zwiebel und 20 Pfefferkörnern 15—20 Minuten lang gekocht. Nach 10 Minuten Kochen wird $\frac{1}{8}$ Liter Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter süße Sahne oder Milch oder auch Wasser mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter angequirlt.