

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

Fischspeisen

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

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.

Erstklassiges Spezialgeschäft für
Papier und Papierwaren
—— bestens empfohlen ——

GÜSSOW & HESSENAUER

PFORZHEIM

Jahnstrasse No. 1 An der Goethebrücke
Telefon 864



Papierausstattungen jeder Art, Luxus-
papiere, Seiden- u. Krepp-Papiere spez.
Hutkrepp, Torten-, Fisch-, Pergament-
papiere, Papiere für den Hausgebrauch,
Reizende Neuheiten in Papier-Servietten
Tischläufer etc., Confiturenbeutel ☒ ☒

Visitenkarten, Briefpapiere sowie Druckarbeiten
☒ ☒ zu allen Gelegenheiten ☒ ☒

Moderne geschmackvolle Aufmachung 

Haushaltungs- u. Tagebücher, Lampen-
schirme, Küchenspitzen, Schreib-, Schul-
und Mal-Utensilien, Ansichtskarten in
eleganten Genres, Geburtstags- und
Glückwunsch-Karten, Reise-Andenken
jeder Art von Pforzheim u. Umgebung

Billige Preise ☒ Reelle prompte Bedienung



79. **Dill- oder Petersilien-Fische.** 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Fisch (Schleie, Hecht, Karpfen, Barsch zc.) werden nach dem Schuppen und nachdem sie ausgenommen sind, in Stücke geschnitten und eingesalzen. Drei Stunden später werden die Fische in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und mit 2 Eßlöffeln (100 Gramm) Butter und 5 Zwiebeln mittlerer Größe, welche auf den Boden des Topfes gelegt werden, 15—20 Minuten lebhaft gekocht. Nachdem das Kochen ungefähr 10 Minuten gewährt hat, gießt man nach Geschmack — ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter — Essig zu und quirlt knapp $\frac{1}{8}$ Liter Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne daran. Wenn das Gericht fertig ist, werden 1—2 Eßlöffel gehackter, grüner d. h. frischer Dill oder Petersilie hinzugetan und noch 1—2 Minuten mitgekocht. Der Fisch kann bis zum Auftragen in der Sauce stehen bleiben.

80. **Krebse zu kochen.** Man tötet die Tiere, indem man sie rasch mit soviel kochendem, heißem Wasser begießt, daß sie davon bedeckt sind. Darauf bürstet man sie in reinem Wasser sauber ab, setzt sie mit kochendem Salzwasser oben bedeckt aufs Feuer und läßt sie 10 Minuten kochen. Das Wasser wird alsdann abgegossen und kann zu Krebsuppe oder zu der Sauce benutzt werden, welche man zu den Krebsen gibt.

81. **Karpfen oder Hecht blau.** Ein zweipfündiger Karpfen oder Hecht wird ausgenommen; von dem Eingeweide wird nur der Darm, die Galle und Blase entfernt, während Leber, Rogen oder Milch zc. mitgekocht wird. Hierauf wird der Fisch der Länge nach durchgespalten (was mit Vorsicht geschehen muß, damit auch der Schwanz mit gespalten wird), innen gut ausgewaschen, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Kochen auf der Schuppenseite mit dem kalten, später zur Verwendung kommenden Essig übergossen und mit einem Teil des später angegebenen Salzes bestreut. Geschuppt wird der Fisch nicht; derselbe ist vorsichtig zu behandeln, daß der Schleim nicht abgeht, denn sonst wird der Fisch durch den Essig nicht schön blau. Der Fisch wird sodann im ganzen oder in Stücke zerschnitten in kochendes Wasser gebracht und darin $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gekocht, und nachher noch $\frac{1}{4}$ Stunde auf heißer Stelle, ohne zu kochen, stehen gelassen. Dem Kochwasser werden auf je 1 Liter $\frac{1}{16}$ Liter Salz, $\frac{1}{16}$ Liter Essig, 10 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel und im ganzen eine Handvoll Suppengrünes zugesetzt. Der Fisch wird mit zerlassener Butter gegeben, wozu ungefähr 200 Gramm erforderlich sind; auch kann dazu geriebener roher Meerrettig, der mit Essig angefeuchtet wird, und Kartoffelstücke mit Butter gereicht werden.

82. **Alal blau gekocht.** Das Schlachten des Aales geschieht in der Weise, daß man ihn mit der linken Hand fest am Kopfe faßt und mit der rechten das Genick oben an der Stelle, wo die Flossen sitzen, durchschneidet, wobei die Haut möglichst geschont und nicht abgerieben werden darf. Sodann schneidet man den etwa 1 $\frac{1}{2}$ bis 1 $\frac{3}{4}$ Pfund Alal in Stücke, bestreut ihn $\frac{1}{2}$

Hamburger & Bredtmann

Buchdruckerei == Papierhandlung

Pforzheim, Sedansplatz

— Telephon 113 —

...

■ ■ ■ **Spezial-Geschäft** ■ ■ ■

praktischer Kontor-Einrichtungen

== und Schreibmaschinen ==

...

Papier-, Galanterie-, Luxus-
.. und feine Leder-Waren ..

...

Grösste Auswahl von Geschenken zu
== jeder Gelegenheit ==

...

Hochfeine Leinen-Briefpapiere
mit Monogrammen in allen Preislagen

■ ■ ■

.. **Rabatt-Spar-Verein** ..

für jeden Einkauf werden
Rabattmarken ausgegeben

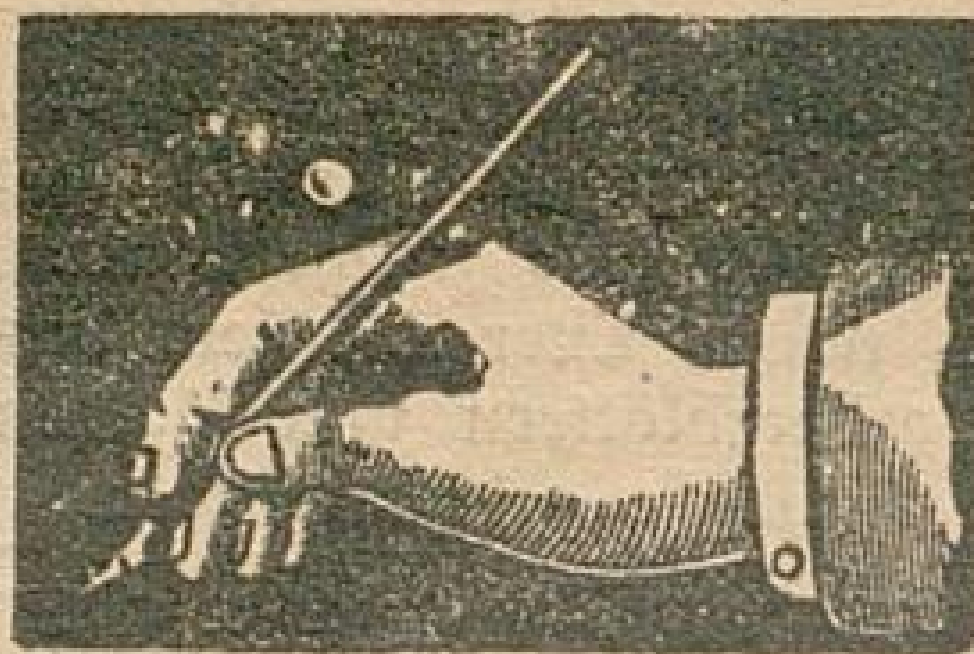
Stunde vor dem Kochen mit 1 gestr. Eßlöffel Salz, ebenso wird er mit $\frac{1}{16}$ Liter Essig übergossen. Hierdurch wird bewirkt, daß der Aal nach dem Kochen eine schöne blaue Farbe zeigt. Gekocht wird der Aal in $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, das mit 10 Pfefferkörnern, sowie 2 Lorbeerblättern zum Kochen gebracht wurde, und in welches die Aalstücke gelegt werden. Zeit des Kochens je nach Dicke des Aales 10—15 Minuten. Der Aal wird mit frischer oder zerlassener Butter gegeben; will man aber lieber eine Sauce dazu haben, dann bereite man eine Petersiliensauce oder Dillsauce. Zu ersterer verwendet man die Brühe, in welcher der Aal gekocht wurde.

83. **Aal in Gelee.** Ein Aal von $1\frac{1}{2}$ Pfund wird geschlachtet, ausgenommen, mit Salz abgerieben, in Stücke geschnitten und in 1 Liter Wasser, das mit $\frac{1}{16}$ Liter Essig, 1 Löffel Salz, 10 Pfefferkörnern und 2 Lorbeerblättern zum Kochen gebracht wurde, je nach Stärke des Aales 10—15 Minuten gekocht. Dann nimmt man die Aalstücke aus dem Topf heraus und legt sie in einen irdenen Topf, läßt die Brühe $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, entfettet sie und gießt sie durch ein Sieb über den Aal. Nach dem Erkalten wird die Brühe gallertartig fest. Damit das Erkalten vor der Verwendung des Aales sicher und ordentlich erfolgt, empfiehlt es sich, den Aal schon tags zuvor zu kochen und ihn an einen kühlen Ort zu stellen.

84. **Zander zu kochen.** Ein Zander von ungefähr 2 Pfund wird geschuppt, ausgenommen, gut ausgewaschen und in kochendes Wasser gebracht, welchem auf je 1 Liter $\frac{1}{16}$ Liter Salz zugesetzt wurde. Nachdem der Fisch 5 Minuten gekocht hat, wird er vom Feuer genommen und in dem Kochwasser an heißer Stelle $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Der Zander wird mit Buttersauce oder holländischer Sauce, mit Kapernsauce oder mit zerlassener Butter und gehacktem Ei gegessen. In letzterem Falle werden 2 Eier hartgekocht, Dotter und Eigelb zusammen fein gehackt, mit etwas Essig vermischt und in besonderer Schüssel zu Tisch gebracht.

85. **Hechte zu braten.** $1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund Hecht — die kleinen Hechte von $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund eignen sich am besten — werden geschuppt, ausgenommen und nach Bedürfnis in Stücke geschnitten, wobei der Kopf entfernt wird. Nachdem die Fische gesalzen sind, werden sie in Weizenmehl gewälzt und in braungemachter Butter in 10 Minuten gebraten, wozu ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter erforderlich ist.

86. **Schellfische zu kochen.** Ein 2pfündiger Schellfisch wird geschuppt und ausgenommen, gut ausgewaschen und in kochendes Wasser gebracht, in das man 2 Eßlöffel Salz, 10 Pfefferkörner und 1 mittlere Zwiebel zusetzt. Nachdem er 5 Minuten gut gekocht hat, wird er im Kochwasser $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde an heißer Stelle stehen gelassen. Damit der Fisch schön weiß bleibt und



Handelslehranstalt
Merkur

Sedansplatz 8, Teleph. 1329.

Erstklassiges Institut zur
kaufmännischen Ausbildung für
Damen und Herren,
separat.

Deutschschreiben.
Lateinschreiben.
Korrespondenz.
Kaufm. Rechnen.
Buchführung.
Stenographie.
Maschinenschreiben.
Wechsellehre.
Kontorarbeiten.
Geschäftl. Aufsätze mit
Schuldklagewesen.
Lackschrift.
Rundschrift.
Rechtschreiben.
Post-, Telephon- und
Eisenbahndienst.
Stellenvermittlung etc.

Neue Kurse beginnen
am 1. und 15. jeden
Monats.

à Kursus 10 – 15 Mk.

Ausführliche Auskunft und
Prospekte bereitwilligst
durch den Leiter

Conr. Marquart,
Mitglied des Vereins deutscher Handelslehrer.

einen angenehm milden Geschmack erhält, empfiehlt es sich, in das Wasser auch noch etwa $\frac{1}{2}$ Kaffeetasse Milch hinzuzuschütten. Zu Schellfisch passen am besten gesottene Kartoffeln und Butter-
sauce.

87. **Gebratener Schellfisch.** Ein Schellfisch von 2 Pfund wird geschuppt, ausgenommen, sorgfältig gewaschen und in Stücke geschnitten, die wieder unter Entfernung des Rückgrats je in 2 Teile zerlegt und mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreut werden. Darauf werden die einzelnen Stücke — Kopf und Schwanz bleiben unbenutzt — in Weizenmehl gewälzt, und in einer Pfanne, in welcher vorher Butter ($\frac{1}{4}$ Pfund auf 2 Pfund unausgenommenen Fisch) braun gemacht wurde, ungefähr 10 Minuten gebraten. Die nach dem Braten noch in der Pfanne befindliche Butter wird über den auf eine Schüssel gelegten Schellfisch gegossen, alsdann wird die Pfanne mit 2 Eßlöffeln Wasser ausgespült und das Wasser noch zu der Butter über den Schellfisch geschüttet. Aufmerksam wird noch darauf gemacht, daß von vornherein nicht sämtliche Butter auf einmal in die Pfanne getan werden muß, sondern nur soviel, als der Menge Fisch entspricht, welche auf einmal gebraten werden kann. Der Rest wird nach und nach hinzugebracht.

88. **Marinierte Heringe.** Am besten Milchnerheringe (etwa 10 Stück) läßt man 1— $\frac{1}{2}$ Tage gut wässern, indem man von Zeit zu Zeit das gebrauchte Wasser abgießt und durch frisches ersetzt. Hierauf wird den Heringen Kopf und Schwanz abgeschnitten, die Haut abgezogen, die Heringe der Länge nach gespalten und von Rückgrat und Gräten befreit. Sodann legt man die Heringe in Essigsauce, in welche man 3 in Ringscheiben geschnittene Zwiebel, etwa 20 Pfefferkörner, 2 dünne Citronenscheibchen, 3—4 Nelken und 3—4 Stück Würfelzucker getan hat. Nach 2 Tagen sind die Heringe eßbar. Die von denselben entnommene Milch kann man entweder im ganzen zu den Heringen in die Essigsauce legen oder noch viel schmackhafter ist es, wenn man die Milch mit einem Stück Zucker verquirlt und in die Essigsauce einrührt.

89. **Hummer mit Mayonnaise.** Die Hummern werden beim Kochen ebenso behandelt wie gewöhnliche Krebse, jedoch werden beim Servieren die Schwänze und Scheren von der Schale ausgelöst, was nach Erkalten der Hummern geschieht, dieselben auf eine längliche Schüssel arrangiert, mit der unten beschriebenen Mayonnaise überschüttet und ringsum mit Kopfsalat und roten Rüben garniert. Die Mayonnaise wird folgendermaßen hergestellt: Man nehme zu 2 Hummern das Gelbe von 4—5 Eiern und gieße unter fortwährendem raschen Rühren in einem ganz dünnen feinen Strahl gutes geruchloses Olivenöl zu, bis die Mayonnaise anfängt, etwas dick zu werden. Sodann gieße man tropfenweise etwa $\frac{1}{2}$ Wasserglas voll Weinessig hinzu.

••
Eier
••

Ludwig Haueisen

Eier-Import und Großhandlung

Pforzheim, Kronenstr. 4

Telegramm-Adresse:
Haueisen Eierhandlung Pforzheim

Telefon 1374

Hauptgeschäft in Offenburg, gegründet 1882.

••
Eier
••



Als Spezialität empfehle stets

∴ frische, garantiert ächte ∴

■ ■ ■ „Staliener“ ■ ■ ■

∴ und einzig ächte ∴

„Steiermärker Hasenmarke“

Sied- und Trink-Eier.

Nur erstklassige Qualitätsware!

Bei Abnahme von 50 Stück ab gewähre
bedeutende Preisermäßigung.

Auf Wunsch erfolgt Zusendung
frei ins Haus.

Als vorteilhafteste Bezugsquelle für

Eier zum Einkufen

halte mich den geehrten Hausfrauen
besonders empfohlen.

Sämtliche aus meinem Detail-Geschäfte —
Kronenstraße 4 — bezogenen Eier werden alle
ganz penibel und fachkundig geleuchtet.

Da wöchentlich mehrere Waggonladungen
für mich einlaufen, bin ich stets in der Lage, den
geehrten Herrschaften immerwährend mit
frischester Ware dienen zu können.

==
Streng reelle Bedienung!
==

Das Rühren muß sehr rasch und das Zugießen des Oeles sowie des Essigs in ganz feinen Strahlen oder tropfenweise geschehen, damit die Mayonnaise nicht gerinnt. Zum Schluß streut man je nach Geschmack in Prisen etwas Salz und Pfeffer zu, muß aber auch hierbei gut durchrühren. Nach etwa $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ stündigem Rühren ist die Mayonnaise gut. Mit einem Drahtquirler oder einer Mayonnaise-Maschine, wie man solche in allen Haushaltungsgeschäften erhält, geht das Herstellen der Mayonnaise natürlich leichter und schneller.

90. **Forellen blau gekocht.** Hat man die Forelle ausgenommen und inzwischen rein gewaschen, legt man sie in den nötigen kochenden Fischsud und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde oder noch länger zugedeckt, je nachdem die Forelle groß oder klein ist, ziehen, ohne daß dieselbe zum Kochen kommt. Der aufsteigende Schaum wird abgenommen und die Forelle auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gelegt und mit ganzer Petersilie garniert. Entweder gibt man eine Buttersauce oder eine holländische Sauce extra dazu.

91. **Sardellenbutter.** $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen wird abgewaschen, von den Gräten befreit und sehr fein gehackt. Ferner wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zerrührt und zu dieser werden die Sardellen gegeben und gut mit der Butter vermischt. Die Masse ist ausreichend für 12 Stück ungefähr handgroße Brotschnitten.

Gemüse.

92. **Stangenspargel.** Nachdem die Spargel, von denen man $\frac{1}{2}$ Pfund für jede Person rechnet, geschält und gewaschen sind, werden sie in kleine Bündel gebunden und in reichlich — sodaß die Spargel ganz bedeckt sind — kochendem Salzwasser in $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde weichgekocht. Sie bleiben bis zum Anrichten im Wasser stehen, werden dann aus demselben herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt, wonach die Fäden zerschnitten und abgelöst werden. Die Spargel werden mit brauner Butter oder mit einer Buttersauce gegeben.

93. **Spargelgemüse.** $1\frac{1}{2}$ Pfund Spargel werden, nachdem sie geschält sind, in fingerlange Stücke geschnitten und in 1 Liter (knapp) Salzwasser in ungefähr $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde weichgekocht. Dann wird $\frac{1}{8}$ Liter Mehl in 1 Eßlöffel (50 Gramm) Butter gelb geschwitzt und mit dem Spargelwasser verkocht; die so entstandene Sauce wird mit Citronensäure oder Essig und Zucker gewürzt und mit 2 Eidottern abgerührt. Die Spargel werden in die Sauce gebracht und aufgetragen. Am besten werden dazu Eierfuchen gegeben; gibt man Fleisch dazu, dann muß weniger Sauce (vielleicht die Hälfte) gemacht werden. Dieses