

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

89. Hummer Mayonaise

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

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