

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

69. Sülze

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

beiden Seiten gebräunt ist. Man hüte sich dabei, mit der Gabel hineinzustechen, 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 geschwitzet 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

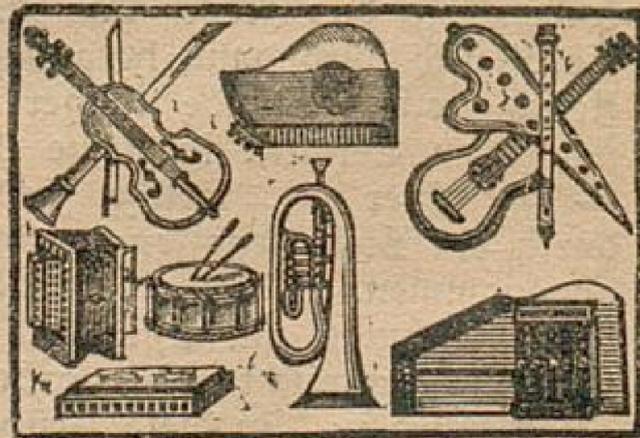
nur erste Fa-  
brikate zu  
mässigen Prei-  
sen mit mehr-  
jähr. Garantie.

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.