

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

74. Euter

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

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).