

	<p>Objekt: Rezeptheft: Kochbuch über den Seefisch als Volksnahrungsmittel</p> <p>Museum: Museum Wolmirstedt Schlossdomäne 4 39326 Wolmirstedt 039201/21363 museumwolmirstedt@landkreis-boerde.de</p> <p>Sammlung: Archivalien</p> <p>Inventarnummer: A_3109.02</p>
--	--

Beschreibung

Rezeptheft im A5-Hochformat, beidseitig bedruckt; Metallheftung am linken Rand. Nur noch Vorderseite des Einbandes erhalten: auf grünem Grund schwarz-weiße Zeichnung mit Brusporträt einer Frau, die ein Tablett mit angerichtetem Fisch präsentiert. Unter der Zeichnung Text: "KOCHBUCH // ÜBER DEN // SEEFISCH // ALS // Volksnahrungsmittel". Inhalt: Rezepte zur Zubereitung von Seefisch: 1. "Koch und Dünst-Rezepte" - "Schellfisch oder Kabeljau mit Spargel oder Blumenkohl und Reis", "gefüllter Schellfisch", "Lengfisch gespickt in Sahnesoße", "Lengfisch wie Roulade", "Rotbarsch oder Goldbarsch", "Schollen und Zungen in Dill", "Seehecht, Katfisch und Kabeljau in Eiersoße", "Schellfisch, Seehecht, Goldbarsch und Kabeljau mit Merrettigschlagsahne", "beliebiger Fisch auf Seefischart", "Seefische wie Karpfen polnisch", "Zanderröllchen in Weißweinssoße", "Katfisch in Dill", "Serbischer Fisch"; 2. "Brat- und Backrezepte" - "gebratener Thunfisch", "Fischkrusteln mit Kartoffelsalat", "Thunfisch wie Rinderbraten", "gedämpfte Thunfischbrust", "Kabeljauauflauf"; 3. "besondere Rezepte" - "Fischgulasch", "Pannfisch", "Fischfrikadelle", "Fischroulade, Hanseatenart", "gebratene Rotzunge mit Weinkraut", "delikate Fischkrusteln = gefüllte Pfannkuchen", "Fisch-Frikassee", "Pichelsteiner Fisch"; 4. "Fischfilets"; 5. "Rezepte für Fisch- und Salzheringe" - "grüne Heringe wie Karpfen, "grüner Hering, gebraten", "Heringsgemisch zu Salzkartoffeln", "Salzhering in Sahnesoße"; 6. "Rezepte für Fischgerichte, die aufgewärmt werden können" - "Fisch-Gulasch", "Eintopf-Fischgericht", "Eintopfgericht"; 7. "Suppenrezepte" - "Fischsuppe nach Cetter Art", "Fischsuppe"; 8. "Soßen-Rezepte"; 9. "Fisch-Salate".

Grunddaten

Material/Technik:

Papier, Metall / Druck, Heftung

Maße:

L: 15,2 cm x B: 11,5 cm

Schlagworte

- Fisch
- Kochbuch
- Kochrezept
- Lebensmittelversorgung