

## Siebenter Abschnitt.

### Von den verschiedenen Fischspeisen.

#### 478. Karpfen auf böhmische Art.

Der Karpfen wird über den Kopf geschlagen, um ihn zu tödten; dann wird derselbe abgeschuppt, aufgemacht und das Blut in ein kleines Töpfchen, worin zwey Löffel voll Essig befindlich sind, aufgefangen. Nun wird derselbe von einander gerissen und auf drey Finger breite Stücke überschnitten. Dann wird eine Raine mit Butter bestrichen, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzel und Sellerie zu gleichen Theilen gefüttert, mit dem Karpfen belegt, mit Salz, einem Kaffeelöffel voll schwarzen Pfeffer, eben so viel Neugewürz, zwey Gliedchen Ingber, vier Lorberblättern, ein Paar Sträußchen Kuttelkraut und der Schale von einer Limonie gewürzt, mit acht Loth zerriebnem Lebzelteln bestreut, mit zwey Maß böhmischem Bier und einem Seidel Weinessig begossen und eine Stunde langsam gekocht. Nach dieser Zeit wird eine Einbrenne aus acht Loth Butter oder Schmalz mit einem Löffel voll Mehl braun geröstet, und mit dem Fischsude zur Tunke abgerührt. Nach dem gegebenen Verhältnisse muß dieselbe sehr dünn seyn; man läßt sie nun über starkem Feuer bis zum Dickspinnen einkochen und gießt sie über den Fisch, der noch eine Stunde mit derselben zu kochen hat. Bey dem Anrichten werden einige Schnitten von dem Wurzelwerk und das mitgekochte Bäuschel über den Karpfen gelegt. Die Tunke wird, wenn der Karpfen aus der Raine gehoben worden, unter schnellem Rühren mit dem Karpfenblute vermengt, und so lange gerührt, bis das Blut diese Tunke verdickt und schwarz färbt. Im Falle, daß die Säure vorschlagen sollte, so

müßte mit etwas Zucker nachgeholfen werden. Jetzt wird die Soß durch ein Tuch gepreßt und über den Fisch gegossen. Das an manchen Orten vorkommende Kochen des böhmischen Karpfens mit den Schuppen ist weder zweckmäßig, noch dem Geschmacke angemessen, und muß daher vermieden werden.

#### 479. Blau gekochter Karpfen.

Zu diesem Gerichte wird der Karpfen aufgemacht, leicht aus- und abgewaschen aber nicht geschuppt. Derselbe wird nun in eine Kaine mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Sellerie, von einem jeden einige Schnitten, eingerichtet, mit kochendem Essig begossen, welcher denselben schön blau färbt. Nun wird eine Maß Wasser, wenn früher eine halbe Maß Essig gebraucht worden ist, mit Salz, einem Kaffeelöffel voll schwarzen Pfeffer, eben so viel Neugewürz, etwas Muskatblüthe und sechs Lorberblättern aufgekocht und gleichfalls über den Karpfen gegossen, so daß derselbe von der Flüssigkeit völlig benäßt wird. In diesem Sude wird der Karpfen eine Stunde lang gekocht, mit einem Bogen Flußpapier belegt und kalt gestellt. Dieser Fisch wird mit einer kalten Senfstunke aufgetischt.

#### 480. Sauer gekochter Karpfen.

Dieser Karpfen wird mit einer kleinen Abänderung dem vorhergehenden gleich bereitet. Derselbe wird nämlich abgeschuppt, aus einander gerissen \*), auf drey Finger breite Stücke überschnitten und mit der Hälfte Essig und Wasser und den vorbenannten Gewürzen weich gekocht, dann kalt mit Essig und Dehl aufgetischt.

#### 481. Sauer gekochter Karpfen mit Kreen.

Zu diesem Gerichte wird der vorhergehende Karpfen heiß aufgetischt, der Sud aber auf die Hälfte eingekocht, über den Fisch gegossen, mit fein geriebenem Kreen bestreut und so aufgetischt.

\*) Das Karpfenreißen bedeutet in der Kochkunst, den Fisch der Länge nach von einander zu schneiden.

## 482. Gesulzter Karpfen.

Der Karpfen wird aufgemacht, geschuppt, reinlich ausgewaschen, von einander gerissen und auf zwey Finger kleine Stücke überschnitten, dann dem sauer gekochten Karpfen gleich mit Wurzelwerk und denselben Gewürzsorten eingerichtet, mit einer halben Maß Essig und eben so viel Wasser begossen, mit einem Loth Hausenblase belegt und langsam gegen zwey Stunden lang gekocht, endlich kalt gestellt. Nun wird der Sud abgeseihet und mit einem Ey geklärt, das heißt, man schlägt ein ganzes Ey in den Sud, und bringt denselben mit einer Schneeruthe über dem Feuer bis zum Aufkochen; dann wird ein reines feines Tuch über die Füße eines umgestürzten Stuhles gespannt und der Sud durchgeseihet, welcher dann krystillrein kalt gestellt wird. Ist nun diese Gallerte gesulzt, so wird sie fein gehackt und über den angerichteten Fisch gestreut.

## 483. Heiß gesottener Karpfen.

Der abgeschuppte, aufgemachte und rein gewaschene Karpfen wird der Länge nach von einander gerissen, die beyden Hälften auf drey Finger breite Stücke überschnitten, und mit den beyhm blau gekochten Karpfen angegebenen Wurzeln und Gewürzen eingerichtet, mit einem Seidel Essig genäßt und langsam gekocht. Nach ein- bis andert-halbständigem Kochen wird der Saft abgeseihet, mit einem Löffel voll fein geschnittenem Bertram und einem halben Ey kleinen Stückchen Butter vermengt und über den angerichteten Fisch gegossen.

## 484. Karpfen mit saurem Rahm.

Der abgeschuppte und gereinigte Fisch wird nach dem Rücken von einander gerissen, jedoch so, daß derselbe am Bauche zusammen hält. Nach dem Entweiden und Auswaschen, dann dem Bestreuen mit Salz wird derselbe über eine mit Butter bestrichene, und mit Zwiebelscheiben und Lorberblättern belegte Bratpfanne aus einander gebreitet, mit feinem Kräutel, welches in Butter geröstet worden (siehe weiter unten), begossen, und mit feinen Semmelbröseln be-

streut, dann mit saurem Rahm bespritzt und wieder mit Semmelbröseln, aber nur schwach bestreut, endlich in den heißen Ofen gestellt. Nachdem die Oberfläche des Fisches Farbe angenommen hat, wird wieder Rahm über denselben gespritzt und das Braten drey Viertelstunden lang fortgesetzt. Bey dem Anrichten wird der Fisch mit einem breiten Löffel in seiner ganzen Breite von der Bratpfanne behuthsam gehoben, über die gehörige Schüssel gethan und warm gestellt; während diesem werden vier Löffel voll Essig und ein Seidel Rahm über die Bratpfanne gegossen, über scharfem Feuer bis auf die Hälfte eingekocht, mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt und durch ein Sieb geseihet, über den Fisch gegossen, oder in einer Schale demselben beygesetzt. Die Tunke bekommt ein viel ansprechenderes Ansehen, wenn sie mit schwarzem Zucker braun gefärbt wird.

Das oben besprochene Kräutel besteht aus einem Löffel voll fein geschnittenem Bertram, einem halben Löffel voll Kerbelkraut, die Hälfte des letzteren grüner Petersilie, einem Löffel voll fein geschnittenen Schalotten, einer Messerspitze voll Lorberblättern und Kuttelkraut, und einer Messerspitze voll Muskatblüthe und Pfeffer. Dieses wird in vier Loth Butter geröstet, bis die Feuchtigkeit verdampft ist.

#### 485. Faschirter Karpfen.

Nach dem Abschuppen, Entweiden und Auswaschen wird das Fleisch von einem Karpfen herab und an beyden Seiten von den Gräthen abgelöst. Dieses Fleisch wird zu einem Paulaner-Fasch verwandelt (siehe den Artikel 473). Nun wird das Gerippe des Karpfens in eine Bratpfanne über eine Platte mürben Teiges gelegt, mit dem besagten Fasch belegt und in die ursprüngliche Form des Karpfens gebracht, nun mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit feinen Semmelbröseln leicht bestreut, und mit dem Löffelstiel die Form der Schuppen nachgemacht. Dieser Karpfen wird mit zerlassener Butter bespritzt und in den geheizten Ofen eingeschossen. Das Garbacken kann eine Stunde Zeit in Anspruch nehmen. Bey dem Anrichten wird die Unterlage reinlich zugeschnitten, und an Fleischtagen eine Pfeffertunke

(Art. 123) beygesetzt. An Fasttagen aber werden einige Löffel voll Essig mit eben so viel Rahm in die Bratpfanne gegossen, zur Hälfte verkocht und dann als Tünke beygesetzt.

#### 486. Gebackener Karpfen.

Der abgeschuppte, aufgebrochene, gewaschene und von einander gerissene Karpfen wird auf drey Finger kleine Stücke geschnitten, dann gehörig gesalzen und beyseite gesetzt. Vor dem Anrichten werden die Stücke mit Mehl und etwas Semmelbröseln in ein Tuch gethan, auf und ab geschleudert, und endlich in heißem Schmalze gebacken. Zum gehörigen Backen muß das Schmalz (zwey Pfund zum mindesten) in einer breiten Pfanne bis zum Rauchen erhitzt, dann wenigstens sechs Stück des Fisches auf einmahl eingelegt werden, wodurch dasselbe wieder in etwas abkühlt, und gerade den rechten Hitzeegrad zum Backen erlangt. Das Backen selbst soll nicht unter drey und nicht über vier Minuten lang dauern, ausgenommen der Fisch ist groß, wo dann das Garwerden eine längere Zeit in Anspruch nimmt.

#### 487. Marinirter Karpfen.

Der vorherige gebackene Karpfen wird in einen Weidling eingerichtet, dann mit kochendem Essig überbrüht, in welchem (auf ein Seidel desselben) ein Löffel voll fein geschnittene Schalotten, ein Löffel voll fein geschnittener Bertram, ein fein gestoßenes Lorberblatt und ein Sträußchen Kuttelkraut aufgekocht haben, und mit Salz und Pfeffer gewürzt worden ist.

Nach vier und zwanzig Stunden ist dieser Fisch gerade hinreichend marinirt; allein auch nach sechs Stunden kann man denselben mit Zuversicht aufstischen.

#### 488. Hecht frisch gesotten.

Der Hecht wird nicht wie der Karpfen geschuppt, sondern balbirt, das heißt, man schneidet mit einem scharfen Messer am Schweife zwischen die Haut, und fährt unter einer sägeförmigen Bewegung zum Kopfe hin, immer mit der Fläche des Messers an das Fleisch gedrückt; dadurch ist

man im Stande, die obere Haut gleichsam in Bändern von dem ganzen Körper abzulösen; das eigentliche Fleisch bleibt dennoch mit einem weißen, feinen Häutchen bedeckt. Nun wird der Fisch aufgebrochen, ausgewaschen, mit Salz von außen und von innen stark bestreut, und rund gebogen, mit dem Rücken zu Boden in eine Raine gelegt, mit einer abgeschälten Zwiebel und vier Lorberblättern nebst einem Sträußchen Kuttelkraut belegt, mit kochendem Wasser so hoch aufgegossen, als der Fisch braucht, um ganz benäht zu werden, und sogleich übers Feuer gestellt; wenn er nun zu kochen anfängt, so wird das Feuer gemindert, damit der Sud nur sehr leise für sich gehe. Nach einer halben Stunde wird nun die Raine ganz vom Feuer gehoben, der Sud behuthsam herab geseiht, und der Fisch über eine mit einer Serviette belegte Schüssel gestürzt, so daß der Rücken desselben oben an zu liegen kommt. Derselbe wird mit grüner Petersilie umkränzt, und mit einer Buttertunke (Art. 143) aufgetischt.

Das gehörige Salzen ist von Bedeutung, und darf daher nie unterlassen werden, insbesondere aber bey den Fischen, deren schwacher Geschmack dieser Würze vorzüglich bedarf.

#### 489. Gebratener Hecht.

Nachdem der etwa dreypfündige Hecht, dem vorhergehenden gleich, halbirt, aufgemacht und entweidet, dann ausgewaschen ist, wird derselbe mit fein geschnittenen Sardellen gespickt, und zwar so wie man ein Frikando zu spicken pflegt (Art. 283), endlich an einen Spieß gesteckt, mit Spagat befestiget, und am hellen, scharfen Feuer gebraten; während des Bratens wird derselbe mit feinen Semmelbröseln, Salz und etwas wenig Pfeffer mehrmahls bestreut, und mit zerlassener Butter bespritzt. Dieser ganze Prozeß des Bratens gehet jedoch leichter und bequemer für sich, wenn man den so vorgerichteten Fisch in eine Bratpfanne einrichtet und in den heißen Ofen einschießt; man hat dann nichts anderes nöthig, als denselben von Zeit zu Zeit mit Semmelbröseln, Salz und Pfeffer zu bestreuen,

und mit zerlassener Butter zu bespritzen. Bey dem Anrichten wird dann etwas Essig mit saurem Rahm in die Bratpfanne gegossen, aufgekocht, durchgeseiht, gewürzt und dem Fische beygesetzt, oder unter denselben gegossen.

#### 490. Gebackener Hecht.

Der gebackene Hecht wird ganz nach dem gebackenen Karpfen (Art. 486) behandelt.

#### 491. Bräzel = Hecht (Bräzen = Hecht).

Dieser wird unter die Backfische gezählt, und erhält seinen Nahmen von der ihm zu gebenden Form. Ein solcher Hecht, der nicht über anderthalb Pfund wiegen darf, wird dem vorhergehenden gleich halbirt, entweidet, ausgewaschen und vom Schweife bis zum Kopfe auf gleiche Theile gespalten. Diese Seiten werden auswärts gebogen, die Schweifenden in den Rachen des Fisches geschoben und zwischen seinen Zähnen befestiget, wodurch eine Art Bräzel entsteht; diese Bräzel wird nun mit hinlänglichem Salze bestreuet. Nach einiger Zeit, wenn der Fisch nämlich mit Salz durchdrungen ist, wird derselbe mit ein Paar Händen voll Mehl und Semmelbröseln in einem Tuche auf und abgeschleudert, um ihn gleichsam abzutrocknen, von da gleich in heißes Schmalz gethan, unter leichter Bewegung gegen fünf Minuten lang goldgelb und resch gebacken, dann über eine zusammengelegte Serviette gethan, und aufgetischt.

#### 492. Hecht auf Niederländer Art.

Der halbirte Hecht wird nach dem Entweiden und Auswaschen auf zwey Finger breite Stücke überschnitten, mit einem Löffel voll fein geschnittenem Kerbelkraut, eben so viel grüner Petersilie, die Hälfte so viel Schalotten, Salz, Pfeffer, acht Loth frischer Butter und acht Löffeln voll Wasser übers Feuer gesetzt, und eine Viertelstunde lang gedämpft. Dieser Fisch wird dann sammt dem Sude und Kräuteln angerichtet, und mit gekochten Erdäpfeln befränzt.

## 493. Hecht mit feinem Kräutel.

Der Hecht mit feinem Kräutel wird ganz so, wie jener auf Niederländer Art behandelt. Das dort erwähnte Kräutel wird aber mit einem Löffel voll fein geschnittenen Champignon und einem Löffel voll Bertram vermehrt, dafür aber nur mit vier Löffeln voll Wasser und zwey Löffeln voll Bertramessig genäßt.

## 494. Frikassirter Hecht.

Der frikassirte Hecht wird in gesalzenem Wasser abgekocht, dann aber mit einem Fasten = Frikassée begossen. Dieses Frikassée wird erzeugt, wenn man einen Löffel voll Mehl mit vier Loth Butter kalt abarbeitet, dann vier Eydotter und ein Seidel sauren Rahm über selbes gießt, mit Salz, weißem Pfeffer und einem Löffel voll Bertramessig würzt; es wird endlich über scharfe Gluth gesetzt und so lange mit einer Schneeruthe geschlagen, bis die Soß verdickt ist. Dieselbe wird nun eine kleine Weile mit einem Löffel gezogen, wodurch man eine genauere Mengung und ein besseres Ansehen erzielt.

## 495. Hecht mit Buttertunke.

Der abbalbirte Hecht wird aufgebrochen, ausgewaschen und mit Salz von außen und innen stark bestreut, rund gebogen und mit dem Rücken zu Boden in einer Raine eingerichtet, dann mit gesalzenem und kochendem Wasser aufgefüllt, mit einer Zwiebel und vier Lorberblättern belegt, und eine halbe Stunde hindurch langsam gekocht. Der Fisch wird, nachdem der Sud abgeseiht ist, über eine Schüssel gestürzt; über denselben kommt eine Buttertunke (Art. 143); oder der Fisch wird mit grüner Petersilie bestreuet, und die Tunke besonders beygesetzt.

## 496. Gesulzter Hecht.

Dieser wird dem gesulzten Karpfen (Art. 482) gleich behandelt und aufgetischt.

## 497. Faschirter Hecht.

Der faschirte Hecht wird zwar selten gegeben, im eintretenden Falle aber dem faschirten Karpfen (Art. 485) gleich bereitet.

## 498. Marinirter Hecht.

Dieser gehet gleichfalls nach dem Artikel 487, nämlich nach der Bereitungsart des Karpfens.

## 499. Huchen mit Buttertunke.

Der Huchen wird abgeschuppt, aufgebrochen, ausgewaschen, dann von außen und innen mit Salz stark bestreut, in ein Fischwanne gelegt, mit einer Zwiebel, vier Lorberblättern und einem Sträußchen Kuttelkraut belegt, endlich mit kochendem Wasser aufgeköstet, hinlänglich gesalzen und eine halbe Stunde hindurch langsam gekocht. Während diesem wird eine Buttertunke bereitet (siehe Artikel 143). Der Fisch wird nun aus dem Sude gehoben, über die gehörige Schüssel gethan, mit grüner Petersilie umkränzt und die Tunke besonders beigesetzt.

## 500. Huchen mit feinem Kräuteln.

Der abgeschuppte, von einander gerissene und auf zwey Finger kleine Stücke zerschnittene Huchen wird dem Hechte im Artikel 492 und 493 gleich bereitet.

## 501. Blau gekochter Huchen.

Der blau gekochte Huchen wird nicht abgeschuppt, sondern nur aufgebrochen und dem blau gekochten Karpfen (Art. 479) gleich behandelt.

## 502. Gesulzter Huchen.

Dieser gehet nach dem Artikel 482, nämlich nach dem gesulzten Karpfen.

## 503. Schill mit Buttertunke.

Der Schill wird abgeschuppt, aufgemacht, ausgewaschen und stark eingesalzen, mit dem Rücken zu Boden in

eine Raine gelegt. Die Raine wird dann mit kochendem Wasser aufgefüllt, gehörig gesalzen, mit einigen Lorberblättern, etwas Kuttelkraut und einer Zwiebel belegt, und eine halbe Stunde hindurch langsam gekocht. Während diesem wird eine Buttertunke bereitet (siehe den dritten Abschnitt). Der Fisch wird über eine mit Servietten belegte Schüssel angerichtet, und die Tunke besonders beygesetzt.

#### 504. Schill am Rost.

Der abgeschuppte, aufgebrochene und ausgewaschene Schill wird der Länge nach gespalten, das heißt, man setzt das Messer an dem Kopfe an, schneidet bis an den Rückgrath und fährt mit dem Messer über dem Rückgrathknochen, indem man die Rippengrathen durchschneidet, bis zum Schweif herab. Wenn dieses auch von der andern Seite geschehen ist, so werden die Rippengrathen heraus geschnitten. Diese Seitenflächen werden nun auf drey Finger breite Stückchen überschritten, mit Salz an beyden Seiten bestreut, nach einiger Zeit in Mehl abgetrocknet, dann in Butter getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt, und endlich mittelst eines Rostes auf scharfer Gluth an beyden Seiten rothgelb gebraten. Während diesem wird etwas Essig mit Butter, Salz und Pfeffer aufgekocht, und über die Schnitten als Saft gegossen.

#### 505. Frisch gesottener Hausen.

Der Hausen, ein Stück von drey Pfund ungefähr, wird reinlich gewaschen, dann in eine angemessene Raine mit Zwiebeln und Lorberblättern eingerichtet, mit vier Theilen Wasser und einem Theil Essig begossen, mit hinlänglichem Salze gewürzt und gegen drey Viertelstunden langsam gekocht. Dieser so bereitete Fisch wird mit einer Einfassung von frisch geschabtem Kreen oder grüner Petersilie aufgetischt, und eine Buttertunke (Art. 143) beygesetzt.

#### 506. Gebratener Hausen.

Der Hausen wird, nach dessen Breite, auf daumendicke Scheiben oder Blätter geschnitten, an beyden Seiten

gesalzen, und wenn das Salz Feuchtigkeit erzeugt hat, wird derselbe mit Semmelbröseln bestreuet oder aufgelegt, und über einer Bratpfanne, in welcher etwas Schmalz zerlassen worden, an beyden Seiten rothgelb gebraten, welches jedoch nur langsam für sich gehen darf, damit derselbe ausbraten kann. Nun wird der Hausen angerichtet, in die Pfanne kommt aber etwas Essig und Wasser, ein Lorbeerblatt, fein geschnittene Limonienschalen, dieses wird über scharfem Feuer aufgekocht, dann als Saft über den Braten gegossen.

### 507. Gesulzter Hausen.

Dieser gehet nach dem gesulzten Karpfen (Art. 482). Eine kalte Senfstunke wird besonders beygesetzt.

### 508. Hausen mit Senfstunke.

Dieses Gericht ist eine Sparschüssel. Wenn nämlich von dem vorhergehenden Tage eine gewisse Menge gebratener oder gesottener Hausen übrig bleibt, wird derselbe auf zierliche Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Essig und Dehl begossen, und durch einander geschwungen, endlich in gefälliger Form angerichtet. Die Senfstunke (Art. 140) wird besonders beygesetzt.

### 509. Gesottener Dick.

Der Dick wird oft mit dem Hausen verwechselt, indem ihre Verschiedenheit nicht auffällt. Er hat daher die Bereitung mit demselben gemein (siehe Art. 505).

### 510. Gebratener Dick.

Dieser geht ebenfalls nach dem Hausen im Artikel 506. So können auch die übrigen dort angemerkten Bereitungen mit Erfolg angewendet werden.

### 511. Gebratene Bracken.

Der Fisch wird aufgebrochen, reinlich entweidet, ausgewaschen, von innen und außen gesalzen. Nachdem das Salz Zeit gehabt, einzudringen, wird derselbe in zerlassene

Butter getunkt, und mittelst eines Rostes über schwacher Gluth langsam und an beyden Seiten gebraten.

Beym Anrichten wird eine Kaperntunke beygesetzt.

#### 512. Blau gekochte Forellen.

Die Forellen werden entweidet, rein gewaschen, und in eine Maine mit einigen Scheiben Zwiebel und Lorberblättern eingerichtet, dann aber mit kochendheißem Essig übergossen, wodurch sie blau werden; nun wird so viel Wasser nachgegossen, bis sie von diesem Sude überspült werden; jetzt werden einige Körner Pfeffer und so viel Salz nachgegeben, daß der Sud etwas scharf wird, dann werden sie gegen fünfzehn Minuten lang nur leise gekocht, endlich mit Fließpapier bedeckt und kalt gestellt.

Beym Anrichten pflegt man sie mit abgezupfter grüner Petersilie zu bestreuen, und Essig und Dehl beyzusetzen.

#### 513. Forellen in Papier.

Die blau gekochten und kalt gestellten Forellen (siehe den vorhergehenden Artikel) werden von einander gespalten, die Gräthen ausgelöst und auf drey Finger breite Stücke überschnitten. Nun werden nach der Größe der Schnitten fingerhohe Papierkapsel gemacht, und ein feines Kräutel vorgerichtet (siehe Art. 290, das Kräutel betreffend); von diesem Kräutel kommt ein Theil auf den Boden der Kapsel, darüber wird eine Schnitte Forelle gelegt, und über diese wird wieder Kräutel gegossen, das Ganze endlich auf ein Paar Minuten in den heißen Ofen gestellt. Angerichtet wird es sonach sammt dem Papier.

#### 514. Blau gekochter Lachs.

Die Lachse werden nur von einer gewissen Größe, zum Beyspiel von 12 bis 15 Pfund schwer, zum Kaufe gebothen, daher nur selten ganz, sondern meistens in Stücken dem Blaufochen unterworfen.

So ein Stück Lachs wird dem zufolge mit der Hälfte reinem Weinessig und eben so viel Wasser genäßt, mit vier bis sechs Lorberblättern, einer Zwiebel, einigem Gewürz,

nämlich Gewürznelken, Ingber, Pfeffer und Neugewürz, nebst Salz gewürzt, und langsam eine Stunde, oder anderthalb Stunden, je nachdem das Stück groß ist, gekocht.

Der so gekochte Fisch wird gewöhnlich kalt mit einer kalten Dehlunke aufgetischt.

### 515. Lachschnitten in Papier.

Der im vorhergehenden Artikel blau gekochte Lachs wird nach dem vollkommenen Kaltwerden auf kleine Scheiben geschnitten, und den Forellen in Papier gleich (siehe Artikel 513) beendet.

### 516. Gebratener Lachs.

Man schneidet von dem Lachse fingerdicke Scheiben herab, bestreut sie mit Salz und feinem Pfeffer, tunkt sie in Dehl und legt sie über eine Schüssel, mit Lorberblättern und einigen Scheiben Zwiebel untermengt.

Vor dem Anrichten werden diese Scheiben auf einen Rost angereicht und über scharfer Gluth an beyden Seiten abgebraten. Bey dem Anrichten wird eine Kaperntunke beygesetzt, oder auch über dieselben gegossen.

### 517. Aalsfisch gebraten.

Dem Aale wird die Haut über den ganzen Körper abgezogen; dieses ist jedoch nicht ohne alle Schwierigkeit. Man löst nämlich die Haut rund herum um den Kopf ab, überbiegt selbe, bestreut sie mit Salz, um sie besser anfassen zu können, und zieht selbe auf diese Weise über den ganzen Fisch herab, welcher nun entweidet, ausgewaschen, auf zwey Finger breite Stückchen überschnitten, dann mit Salz bestreut und an ein dünnes Spießchen gesteckt wird; zwischen ein jedes Stückchen steckt man gerne zwey Salbeyblätter. Nun wird das Spießchen an einen großen Spieß gebunden, an helles Feuer gethan und das Braten scharf fortgesetzt. Durch die einwirkende Hitze wird das Fett heraus getrieben und verflüchtigt. Nach fünf Minuten, wenn der Fisch anfängt Farbe zu bekommen, wird derselbe von drey zu drey Minuten mit feinen Semmelbröseln, etwas

Salz und Pfeffer leicht bestreut. Nach zwanzig Minuten kann das Braten den Fisch vollkommen gar gemacht haben. Nun wird derselbe angerichtet und mit Limonienscheiben belegt.

### 518. Aalsfisch mit kalter Senfstunke.

Der von der Haut entblößte, aufgemachte und ausgewaschene Aal wird in Schneckenform zusammen gerollt, mit Holzspeilchen befestiget und in eine Kaine mit einigen Zwiebelscheiben und Lorberblättern eingerichtet, mit hinlänglichem Salze, einem Kaffeelöffel voll Pfeffer, eben so viel Neugewürz, zwey Gliedchen Ingber und ein Paar Sträußchen Kuttelkraut gewürzt, mit einem Theil Essig und zwey Theilen Wasser genäßt, und eine halbe Stunde hindurch langsam gekocht. Nun wird der Fisch mit seinem Sude kalt gestellt.

Bei dem Anrichten wird derselbe aus dem Sude gehoben, reinlich abgetrocknet, mit grüner Petersilie bekränzt und mit einer kalten Senfstunke aufgetischt.

### 519. Gebackene Grundeln (Gründlinge).

Die Grundeln werden einige Stunden hindurch in Milch gelegt, dann aber heraus gehoben, mit Salz bestreut, und in einem Tuche mit ein Paar Händen voll Mehl und Semmelbröseln mittelst des Auf- und Abschüttelns abgetrocknet, dann aber sofort in heißem Schmalze gebacken und sogleich aufgetischt, um ihnen keine Zeit zu lassen, weich zu werden.

### 520. Gebackene Frösche.

Man bekommt die Frösche, nämlich die zwey Schenkel derselben (denn nur diese werden gebraucht), schon von der Haut entblößt zum Ankauf ausgebothen. Diese Schenkel löset man einzeln von dem Kreuzbeine herab, und schneidet ihnen die Klauen oder Krämpchen an dem Gelenke der Ferse hinweg. Nun werden sie mit Salz bestreut; wenn dieses zergangen ist, werden sie in abgeschlagene Eyer gestunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt und in heißem Schmalze gebacken.

## 521. Frösche mit weißem Ragou.

Die vorhergehenden Frösche werden, wenn selbe vorgerichtet sind, statt in Eyer gekunkt und aufgelegt zu werden, in kochendes Wasser geworfen, und sobald das Wasser wieder zu kochen anfängt, werden sie abgeseihet, und mit einem reinen Tuche bedeckt. Während diesem wird ein weißes Ragou (Art. 260) vorgerichtet.

Die abgeseiheten und abgetrockneten Frösche werden nun mit vier Loth frischer Butter aufs neue erhitzt, mehrmahlen durch einander geschwungen, in die Schüssel gethan, und mit dem heißen Ragou begossen.

## 522. Stockfisch mit Semmelbröseln.

Der gewässerte Stockfisch (derselbe wird nämlich schon gewässert zu Markte gebracht) wird auf handgroße Stückchen geschnitten, und, wenn drey Pfund desselben vorhanden sind, in einen großen Topf von ungefähr drey Maß Wasser, welches kochen muß, eingelegt, dann sogleich bedeckt und beyseite gestellt. Das Wasser muß jedoch gehörig gesalzen seyn. Nach einer halben Stunde wird nun derselbe abgeseihet, von der Haut und den Gräthen in möglichst großen Stücken gelöst, und in acht Loth Schmalz, in welchem eine mittelgroße fein geschnittene Zwiebel goldgelb geröstet worden, gethan, über dem Feuer aufs neue erhitzt und durch einander geschwungen, endlich angerichtet, mit Semmelbröseln bestreut, und mit sehr heißem Schmalze überbrannt.

## 523. Stockfisch in Butterpastete.

Der, dem vorhergehenden gleich abgekochte Stockfisch wird in acht Loth Butter, ohne Zwiebel, ein Paar Minuten lang geröstet, dann mit sechs Löffeln voll weißer Einmachfunke, nämlich jener, die man zum Fasten-Ragou vorzurichten pflegt (siehe Art. 260), begossen, und emsig durch einander geschwungen, bis diese Funke mit der Butter genau vermengt ist, und alle Theile umspinnt. Nun wird er mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, etwas wenig Knoblauch und fein geschnittener grüner Petersilie gewürzt, noch

ein Mahl mittelst des Schwingens durch einander gemengt, in eine Butterpastete (siehe den eilften Abschnitt, diese Pasteten betreffend) angerichtet und sogleich aufgetischt.

Statt der Butter mit feinem Mehl und stärkerem Knoblauch angemacht, geräth dieses Gericht vortrefflich.

#### 524. Verschlinge gebacken.

Die Verschlinge lassen sich schwer abschuppen; mit dem Messer würde man sogar wenig ausrichten, darum pflegt man die sogenannten Reibeisen (Reibeisen) zu diesem Zweck anzuwenden. Wenn dieselben geschuppt sind, werden sie aufgemacht, die Flossen heraus gerissen (welches bey allen Fischgattungen zu geschehen pflegt), reinlich ausgewaschen, dann von innen und außen mit Salz bestreut und beyseite gestellt. Vor dem Anrichten werden sie mit ein Paar Händen voll Mehl und Semmelbröseln in ein reines Tuch gethan, und mittelst des Auf- und Abschüttelns abgetrocknet, dann in heißem Schmalze gebacken.

#### 525. Verschlinge marinirt.

Die vorhergehend gebackenen Verschlinge werden in einen Weidling gelegt, und mit kochendem Essig, in welchem ein Löffel voll fein geschnittene Schalotten, eben so viel Bertram, die Hälfte so viel Kerbelkraut und grüne Petersilie aufgeköcht haben, begossen, mit Salz und etwas ganzem Gewürz, als Pfeffer, Ingber, Neugewürz und Muskatblüthe gewürzt und kalt gestellt. Nach sechs Stunden sind sie vollkommen gut. Dieses Gericht gewährt den Vortheil, daß man es mehrere Tage aufbewahren kann, ohne an Wohlgeschmack zu verlieren.

#### 526. Krebse abgesotten.

Die Krebse werden sorgsam ausgewaschen, dann abgeseiht und in einer Pfanne oder einer Kasserole mit grüner Petersilie und einigen Scheiben Zwiebeln und Salz eingerichtet. Wenn dreyßig mittelgroße Krebse vorhanden sind, so werden sie mit einem Seidel weißen Wein begossen, und

über starkem Feuer unter oft wiederhohltem Schwingen gegen zehn Minuten lang gekocht.

### 527. Krebse mit Rahm=Soß.

Die Krebse werden durchsucht, daß sie nichts Fremd=artiges in ihren Scheren halten, dann ausgewaschen, endlich mit einem halben Seidel Essig und einem Seidel sauren Rahm genäßt, mit einem schwachen Löffel voll Kümmel und dem hinreichenden Salze gewürzt, und über starkem Feuer gegen fünfzehn Minuten lang gekocht; sie werden sonach sammt der Soß angerichtet.

### 528. Eingemachte Schildkröten.

Die Schildkröten sollen nie anders als lebendig in die Küche kommen. Der Kopf und die Füße werden ihnen abgehauen; es geschieht oft, daß sie diese einziehen; in solchem Falle wird ihnen eine glühende Kohle auf den Rücken gethan, wenn dann die Hitze durch die Schale dringt, fangen sie an sich fort zu bewegen, und man kann dann den Kopf abhauen; ist dieß geschehen, so thut man dasselbe mit den Füßen. Man legt sie nun in lauwarmes Wasser, um das Ausbluten zu begünstigen. Nach einiger Zeit, wenn sich das gewechselte Wasser nicht mehr mit Blut färbt, werden sie mit frischem Wasser ans Feuer gesetzt, und eine Stunde hindurch gekocht; in dieser Zeit läßt sich die Haut sowohl von dem Thiere als auch von der Schale herab ziehen. Bey der Schale muß man mit dem Messer wohl etwas nachhelfen. Nun werden sie in ein anderes Gefäß gethan, mit einigen Zwiebelscheiben, einigen Scheiben gelben Rüben, eben so viel Petersilienwurzel, die Hälfte so viel Sellerie, einem Löffel voll Salz (wenn drey Schildkröten vorhanden sind), einigen Körnern Pfeffer, eben so viel Neugewürz, einem Gliedchen Ingber und ein Paar Lorberblättern belegt, mit kochendem Wasser begossen und nun langsam weich gekocht, welches erst dann eintritt, wenn sich die Schalen (Schilde) leicht von einander nehmen lassen. Während diesem wird ein Löffel voll Mehl mit vier Loth Butter lichtgelb geröstet, mit der Brühe, in welcher

die Schildkröten gekocht haben, zur dünnflüssigen Tunke abgerührt und verkocht. Diese Tunke wird jener zum Fasten-Ragou bestimmten (siehe den Artikel 260) gleich beendet, und mit den dort angegebenen, zum Ragou gehörigen Bestandtheilen vermengt. Unterdessen werden die gekochten Schildkröten aus den Schilden gelöst, das Eingeweide heraus genommen, die Galle aus der Leber geschnitten und diese mit den vorsindigen Eiern zu dem Ragou gethan. Das Fleisch selbst wird auf vier Theile geschnitten, angerichtet und mit dem Ragou begossen.

### 529. Abgesottener Stör.

Ein Stück Stör von drey bis vier Pfund wird dem Hausen gleich (Art. 505) abgesotten, nämlich einige Zeit vor dem Einlegen ins siedende Wasser mit Salz stark eingerieben. Das Wasser aber, in welchem der Stör gesotten werden soll, muß mit sechs bis acht Lorberblättern, ein Paar Sträußchen Thymian und einigen zu Scheiben geschnittenen Zwiebeln belegt seyn.

Der Fisch wird dann mit einer Butter-, Kapern- oder Sardellen-Tunke begleitet.

### 530. Gebratener Stör.

Dieses Gericht gehet nach dem Hausen, im Artikel 506. In der Bratpfanne, aus welcher der Fisch gehoben worden, pflegt man einige Löffel voll Essig, sauren Rahm und schwarze Brühe aufkochen zu lassen, und diese Tunke dem gebratenen Fische beizugeben.

### 531. Gesulzter Stör.

Der gesulzte Stör wird dem gesulzten Karpfen (siehe Art. 482) ganz nachgebildet.

### 532. Stör mit Senftunke.

Der abgesottene oder abgebratene Stör wird nach dem Kaltwerden auf Scheiben geschnitten, mit feinem Kräuteln, aus einem Löffel voll fein geschnittenem Bertram und Kerbelkraut bestehend, nebst Salz, Pfeffer, Essig und Dehl

engerichtet, und einige Zeit würzen gelassen; nun wird derselbe reinlich angerichtet, das Kräutel darüber gethan, und eine Senfstunke (siehe im dritten Abschnitte, diesen Gegenstand betreffend) besonders beygesetzt.

Dieses Gericht gibt man nicht gerne, wenn man den Fisch erst abkochen oder abbraten müßte, sondern man benützt den übrig gebliebenen Fisch hiezu.

### 533. Rohrhühner schwarz eingemacht.

Die Federn der Rohrhühner sitzen so fest in der Haut, daß man sie nicht so leicht abfedern kann; dem zufolge wird die Haut sammt den Federn abgezogen, die Hühner dann aufgemacht, rein gewaschen, der Kopf und die Füße abgehauen, in eine mit vier Loth Butter bestrichene Naine mit einigen Scheiben Zwiebeln und gelben Rüben nebst ein Paar Lorberblättern eingerichtet und braun gedünstet. Während des Dünstens werden sie mehrmahls umgewendet. Endlich wenn der Boden der Naine schwärzlich geworden, werden die Hühner heraus genommen, das ausgeschwitzte Fett aber mit einem Löffel voll Mehl bestäubt und wieder dunkelbraun geröstet, endlich mit einem Theil Essig und zwey bis drey Theilen Wasser nach und nach zu einer Tunke abgerührt und langsam gekocht. Nun werden die Rohrhühner regelmäßig zerschnitten, in eine kleinere Naine gelegt, und die kochende, erst bereitete Tunke über dieselben gegossen, mit zwey Lorberblättern belegt, mit der hinreichenden Menge Salz gewürzt, und bis zum völligen Weichwerden der Hühner langsam gekocht. Das von Zeit zu Zeit aufgestiegene Fett muß abgenommen werden. Bey dem Anrichten wird diese Tunke mit Karpfenblut vermengt, wodurch dieselbe schwarz wird. Als besondere Würze wird fein geschnittene Limonienschale gebraucht.

### 534. Karbonadel von Rohrhühnern.

Die abgezogenen Rohrhühner werden aufgebrochen, die Brüstel sammt den Flügelfnochen und die Biegel abgelöst, fein gehackt und in Karbonadelform gebracht, endlich mit Salz bestreut und eine Weile liegen gelassen; wenn sie

nun feucht geworden sind, werden sie mit Semmelbröseln aufgelegt, dann in zerlassene Butter getunkt und wieder mit Semmelbröseln aufgelegt. Nach diesem werden die Karbonadel über einen Rost gereiht und über scharfer Gluth an beyden Seiten goldgelb gebraten.

Nachdem die Brüstel und Biegel abgelöst worden, wird das Gerippe zusammen gehauen, mit etwas Butter, ein Paar Scheiben Zwiebel und ein Paar Lorberblättern bis zur braunen Farbe gedünstet, dann mit etwas Essig und Wasser angefeuchtet und zu einem Saft eingekocht. Dieser Saft wird dann kochendheiß über die Karbonadel gegossen.

### 535. Gefüllte Schnecken.

Man läßt gegen fünfzehn Minuten lang 24 bis 30 Schnecken sieden. Nach dieser Zeit lassen sich dieselben aus ihrem Gehäuse mit einer Spick- oder Dressirnadel ziehen. Man sondert die Schweifchen von den Schnecken als unbrauchbar ab, und schneidet das dicke Fleisch fein zusammen; hiezu kommt ein Kaffeelöffel voll fein geschnittene und ausgepresste Schalotten, eben so viel grüne Petersilie und auch so viel Champignon, nebst zwey reinlich ausgewaschenen und fein gehackten Sardellen. Dieses alles wird mit vier Loth Butter eine Weile geröstet, dann mit zwey Händen voll Semmelbröseln bestreut, mit einem halben Seidel saurem Rahm (einem Achtelmaß) genäßt und aufgekocht, endlich mit drey Eydottern gebunden, mit einer Messerspitze voll weißem Pfeffer und dem hinreichenden Salze gewürzt, und nun in die gereinigten Häuschen eingefüllt. Das Füllen muß jedoch mit Sorgfältigkeit geschehen, damit man möglichst viel in dieselben bringe. Man reihet die gefüllten Häuschen über ein Blech oder eine Bratpfanne mit der Fülle oben an, bestreuet sie mit feinen Semmelbröseln und bespritzt sie mit zerlassener Butter. Sie werden nun in einen Ofen oder in eine Röhre gethan und gegen zehn Minuten lang gebraten.

Diese Schnecken werden ohne andere Zuthat als selbstständiges Gericht angetischt, oder als ein Belege an Zuspeisen benützt.