zu einem zähen Teig verarbeitet, der ziemlich dünn ausgerollt und mit einem Ausstecher in runde Scheiben ausgestochen wird. Die Scheiben werden in kochendes gesalzenes Wasser gelegt, 5 Minuten gekocht, auf einem Tuche abgetrocknet und in einer eisernen Pfanne mit Butter gelbgebraten.

VIII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Fische, Krebse u. s. w.

(Siehe auf der Tafel III. die Abbildung verschiedener Fische.)

Bemerkungen im Allgemeinen.

Alle Fische schmecken am besten, wenn sie frisch aus dem Wasser kommend gekocht werden, doch erhalten sie sich in kühler Jahreszeit auch wohl noch einen oder ein paar Tage frisch, wenn man sie gleich durch Schläge auf den Kopf tödtet, ausnimmt und auf dem Eise oder in einem kühlen Keller verwahrt. Die Frische der Fische, welche nicht mehr leben, wenn man sie erhält, kann man an der Röthe der Kiemen erkennen, welche bleich aussehen, wenn der Fisch schon längere Zeit todt ist. — Die Fische werden gewöhnlich geschuppt, nachdem man sie vorher getödtet hat. Das dabei zu beobachtende Verfahren dürfte wohl als allgemein bekannt vorausgesetzt werden, doch giebt es einige Arten von Fischen, z. B. Barse und Schleien, die man anders als auf gewöhnliche Art von ihren Schuppen befreien muß, weil diese sehr fest in der Haut sitzen. Die Barse werden mit einem kleinen Reibeisen abgeschuppt, nachdem man zuvor die stacheligen Flossen derselben mit einem Hackmesser abgehauen hat. Die Schleien, deren kleine schleimbedeckte Schuppen außerordentlich fest in der Haut haften, werden auf einige Augenblicke in siedendheißes Wasser getaucht und lassen sich dann leicht schuppen. Fische, welche man ganz kochen will, wie z. B. große Zander, Lachse, Hechte und Karpfen, müssen, damit sie recht weiß und sauber aussehen, durch das sogenannte Barbieren entschuppt werden. Das Barbieren geschieht auf folgende Weise: Man hält den Fisch, der bis zu dem Augenblicke des Abschuppens in Wasser gelegen haben muß, damit seine Schuppen nicht trocknen, mit einem Tuche am Schwanze fest und schneidet mit einem sehr scharfen Messer vom Schwanz nach dem Kopf hin die Schuppen in langen Streifen von der Haut ab, ohne letztere zu beschädigen. — Nachdem die Fische geschuppt sind, nimmt man sie aus, was

gewöhnlich so geschieht, daß man ihnen den Bauch von der Afteröffnung bis oben hin aufschneidet (wobei man sich vor dem Zerschneiden der Leber und der Galle zu hüten hat), die Eingeweide herausnimmt, die zähe, am Rückgrat haftende Haut herausschneidet und das darunter befindliche Blut herauskratzt; dann reißt man die Kiemen heraus und wäscht die Fische recht sauber, läßt sie aber nicht lange im Wasser liegen, was nichts taugt. — Fische, welche in Tranchen geschnitten werden sollen, werden anders ausgenommen, indem man einen Querschnitt von einer Flosse neben den Kiemen zur andern macht, die Eingeweide durch diese Oeffnung herauszieht, die Fische gut wäscht und später nach dem Zerschneiden noch mehr reinigt. Die Fische, welche blaugekocht werden sollen, werden nicht geschuppt und beim Ausnehmen sorgfältig vor dem Verlust des auf den Schuppen haftenden Schleimes bewahrt. Man nimmt sie deshalb auf einem gutgenäßten Brete oder Tische aus. Kleine Aale, welche mit der Haut gekocht werden, reibt man tüchtig mit Salz ab; von großen Aalen wird die Haut auf die Weise abgezogen, daß man dieselbe dicht unter den Brustflossen ringsum bis auf das Fleisch einschneidet, mit Hülfe von Salz etwa 1 Zoll (reichl. 2 Centimeter) breit vom Fleische loslöst und umschlägt, und dann mittelst Salzes und eines Tuches nach dem Schwanz hin abstreift. Am After pflegt die Haut festzusitzen; man nehme sich deshalb in Acht, daß man an dieser Stelle die Haut nicht durchreißt, und helfe mit einigen Messerschnitten nach. Da sich der Aal bei dieser grausamen Operation natürlich heftig wehrt und durch seine Bewegungen das Abziehen erschwert, so betäube man ihn vorher dadurch, daß man ihn mit einem Tuche fest am Kopfe ergreift und ihn mit der Spitze des Schwanzes heftig auf den Tisch schlägt, reibe ihn dann tüchtig mit Salz ab, befestige eine Schlinge von Bindfaden dicht unter die Flossen des Kopfes, hänge den Aal daran auf und ziehe die Haut auf die oben angegebene Weise davon ab.

Man setze die Fische, welche ganz gekocht werden, mit kaltem Wasser auf's Feuer; sie reißen dann nicht so auf, wie die frischen Fische, welche in kochendes Wasser gelegt werden, zu thun pflegen. Mit Ausnahme der ganz großen Fische, welche etwas länger kochen müssen, lasse man die mit kaltem Wasser aufgesetzten Fische nur aufkochen. Sobald das Wasser ordentlich wallt, nehme man sie ab, verdecke sie mit dem passenden Deckel und lasse sie bis zum Anrichten nur heiß stehen. Viele schrecken den Fisch, wenn er tüchtig gekocht hat, mit kaltem Wasser ab. Er soll davon recht blätterig werden.

Das Blut der Fische, welche in Bier gekocht werden sollen, wird beim Zurichten derselben aufgefangen. Zu diesem Zwecke macht man einen Stich in die Kehle des Fisches und läßt das Blut in Essig laufen.

Zu verschiedenen Speisen müssen die Fische aus Gräten und Haut ge-

schnitten werden. Dies geschieht so, daß man den ausgenommenen, ungeputzten Fisch auf beiden Seiten des Rückgrates vom Kopf bis zum Schwanz tief einschneidet, dann ein spitzes Messer durch die Höhlung des Bauches dicht am Kopfe in diesen Einschnitt steckt, mit demselben das Rückgrat entlang nach dem Schwanz zu hinfährt und auf diese Weise das Fleisch von der Gräte trennt. Mit der anderen Seite des Fisches macht man es ebenso. Dann schneidet man die Gräten des Bauches glatt heraus, legt die Hälften des Fisches mit der Schuppenseite auf den Tisch, faßt sie beim Schwanzende an und schneidet mit dem schräggehaltenen Messer das Fleisch von der Haut los, so daß weder Fleisch an der Haut, noch Haut am Fleische bleibt.

Die **kleinen Fische**, wie die Ellritzen, Schmerlen, die sogenannten Mai-Pieren (Rümpfchen) rc., werden vor dem Kochen nicht abgeschuppt und auch nicht ausgenommen. Man reibt diese Art Fische gewöhnlich nur mit etwas Salz ein, thut sie zum Behuf des Reinigens auf ein weites Sieb oder einen dergleichen Durchschlag, der in ein Gefäß mit Wasser gestellt wird, damit dasselbe durch die Löcher von unten eindringen kann, und wäscht sie auf diese Weise rein. Nun bereitet man von Wasser, ein wenig Salz, ganzen Pfefferkörnern, Schalotten und einigen Lorbeerblättern die dazu gehörige Sauce, indem man die gedachten Ingredienzen nur kurze Zeit kocht, so daß dieselbe den Geschmack von den darin befindlichen Gewürzen bekommt, und bringt sodann die Fische hinein. Dieselben dürfen aber, damit sie nicht zerfallen, nur ganz wenig gekocht werden. Nachdem man sie vom Feuer genommen, richtet man sie mit den ausgekochten Gewürzen an, läßt sie erkalten und bringt sie gewöhnlich mit Oel und Essig auf den Tisch. — Die kleinen Fische können sowohl für sich aufgetischt werden, als auch zu verschiedenen Speisen als Nebengericht dienen.

Vom Zander. (Abbildung s. Tab. III. Fig. 3.)

Die Laichzeit des Zanders ist Ende des Aprils und Anfang des Maimonats. Während derselben ist das Fleisch des Fisches weich und unschmackhaft.

705. Ganzer Zander. Nachdem man den Zander sauber geputzt, ausgenommen und gewaschen hat, hackt man die Flossen davon ab, legt den Fisch in eine mit einem Einsatz versehene Fischwanne, gießt so viel kaltes Wasser darüber, daß er damit bedeckt ist, thut Salz, Gewürz, einige Zwiebeln und ein paar Lorbeerblätter daran, setzt den Fisch etwa $^3/_4$ bis 1 Stunde vor dem Anrichten auf starkes Feuer, läßt ihn ordentlich aufkochen, setzt ihn zugedeckt auf eine heiße Stelle, wo er nicht mehr kochen kann, und

läßt ihn vollends garziehen. — Man kann auch geschnittene Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblätter und ein paar Blätter Basilikum mit Wasser auskochen, durch ein Sieb gießen, mit dem nöthigen Salze vermischen und die Fische in dieser Marinade kochen. — Der Zander wird beim Anrichten aus dem Wasser gehoben, mit dem Bauche auf die Schüssel gestellt, nach Belieben mit einer Mischung von gehackter Petersilie und den gehackten Dottern hartgekochter Eier überstreut, mit rundgeschälten, in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln garnirt und mit zerlassener oder brauner Butter und Mostrich oder einer Mostrich-Sauce nach Nr. 87 und 88 auf den Tisch gegeben. Auch paßt dazu die holländische Sauce Nr. 77 und 78, Sardellen-Sauce Nr. 82, Kräuter-Sauce Nr. 105.

Anmerkung. So nothwendig es auch ist, die Fische richtig im Salze zu kochen, da zu schwach gesalzene Fische eben so schlecht schmecken, als die, welche zu stark gesalzen sind, so unmöglich ist es, zu bestimmen, wie viel Salz man zu einer bestimmten Quantität Fische nehmen muß. Zum treffenden Salzen der Speisen gehört überhaupt ein besonderer Tact, der sich weder lehren noch lernen läßt, der aber doch zu den nothwendigen Eigenschaften eines guten Koches oder einer Köchin zu zählen ist. — Vom Salzen der Fische läßt sich nur so viel sagen: Man salze die großen Fische, welche stark im Fleische sind, stärker als die kleinen; geschnittene schwächer als ganze. Nachdem die Fische gekocht haben, koste man das Wasser oder die Brühe; gebe Salz zu, wenn es fehlt, oder Wasser, wenn zu viel Salz daran ist, wobei man auch das oft nothwendige Einkochen der Brühe nicht vergessen darf. Die Erfahrung lehrt auch hierin das Beste.

706. Ganzer Zander mit Champignons- oder Austern-Sauce. Den nach Nr. 705 gekochten Zander garnire man mit kleinen gebackenen Filets von Zander und gebe die Champignons-Sauce Nr. 103 oder die Austern-Sauce Nr. 112 dazu.

707. Zander in Stücken. Man spalte die Zander in Hälften, schneide die großen Rückengräten heraus und die Fische in beliebig große Stücke; oder man schneide die geputzten, von oben ausgenommenen Zander (siehe die Vorbemerkung dieses Abschnittes) in nicht zu dünne Tranchen, reinige diese inwendig gut von der zähen Haut und dem Blute, lasse Wasser mit Salz, Gewürz, einer Zwiebel und Lorbeerblatt kochen, lege die Fische hinein, lasse sie gut aufwallen, setze sie zurück und lasse sie bis zum Anrichten zugedeckt stehen. — Man richte die Stücke in guter Ordnung an, bestreue sie wie in Nr. 705 mit Ei und Petersilie, garnire sie mit Kartoffeln oder gebe diese besonders angerichtet dazu und tische sie recht heiß auf. Alle in Nr. 705 angegebenen Saucen sind dazu passend.

708. Zander mit Petersilie. Nachdem man den Zander wie in der vorigen Nummer in hübsche Stücke geschnitten hat, bestreiche man den Boden einer Casserole dick mit Butter, thue einige kleine, in sehr feine Scheibchen geschnittene Zwiebeln und einige junge, in feine Streifchen geschnittene Petersilienwurzeln hinein, lege die Fischstücke in guter Ordnung darüber, und zwar so, daß die Grätenseite derselben nach unten gekehrt ist, und daß die Stücke höchstens in doppelter Reihe übereinander liegen, würze

den Fisch mit Salz, geriebener Muscatnuß und ein wenig feingestoßenem Pfeffer, Gewürznägeln und englischem Gewürz, gieße so viel Wasser oder schwache Fleischbrühe darauf, daß der Fisch damit bedeckt ist, koche ihn auf ziemlich starkem Feuer beinahe gar, füge einen guten Theil kleinblätterig gepflückter oder grobgehackter Petersilie hinzu und lasse den Fisch vollends gar= und die Brühe zur Hälfte einkochen. Man rühre nun etwas gute Butter mit ein wenig Mehl oder geriebener Semmel zusammen, thue dies an den Fisch, lasse ihn hiermit noch ein Weilchen sacht kochen, so daß die Brühe hübsch seimig wird, und schüttele dabei öfters die Casserole, damit der Fisch sich nicht ansetze. Ueberhaupt ist große Behutsamkeit beim Kochen der Fische nicht genug zu empfehlen, denn mancher Fisch hat festeres, mancher weicheres Fleisch. — Kartoffeln in der Schale oder geschält abgekocht gebe man zu dem Fisch auf den Tisch. Auf 1 Pfund Fisch rechne man 4—6 Loth (7 bis 10 NUth.) Butter.

709. Zander sautirt mit feinen Kräutern. Der nach Angabe der Vorbemerkung dieses Abschnittes aus Gräten und Haut geschnittene Zander wird schräg in Stücke geschnitten, welche man coteletteförmig oder länglich=rund zustutzt und eine Stunde oder länger mit Salz, Pfeffer, Citronensaft und ein paar Zweigen Petersilie marinirt. Dann hackt man etwas Petersilie, eine Schalotte oder etwas Schnittlauch, Estragon und einige Champignons recht fein, schwitzt diese Kräuter in einem passenden Geschirr in Butter, legt die Fischstücke hinein, gießt den Saft der Marinade und ein Glas weißen Wein hinzu, deckt Papier oder einen Deckel darüber und macht den Fisch auf gelindem Feuer oder in einem Ofen in 10—12 Minuten gar, richtet ihn in schönem Kranze auf eine Schüssel an, vermischt den etwas entfetteten Fond mit einer nicht zu salzigen Sardellen=Sauce nach Nr. 82, oder mit einer Sauce, welche man von Weißmehl und Bouillon gekocht und mit einigen Eidottern abgezogen hat, und maskirt den Fisch damit. Von den Abgängen des Fisches kann man eine Farce und von dieser kleine Klöße machen, welche man mit etwas Sauce vermischt und in die Mitte anrichtet, oder man garnirt den Fisch mit Kartoffeln. Auch kann man den auf diese Weise bereiteten Zander mit einem Ragout nach Nr. 850 unter b. auf die Tafel geben.

710. Große Filets von Zander, decorirt. Man spaltet einen großen Zander in Hälften, schneidet diese aus Gräten und Haut, stutzt sie sauber zu, marinirt sie einige Stunden mit Salz, Pfeffer, Citronensaft, Petersilie und Zwiebelscheiben, trocknet sie gut ab, legt sie in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr, bestreicht sie dünn und glatt mit einer recht weißen Fisch=Farce nach Nr. 16, verziert sie in hübschem Muster mit Krebsschwänzen, schwarzen Trüffeln, Pfeffergurken, kleinen Champignons,

Kapern ꝛc., bedeckt sie mit dünnen Speckplatten und Papier, welches mit Butter bestrichen worden, gießt etwas Bouillon darunter und macht sie in einem mäßig heißen Ofen gar. Der Ofen darf aber nicht zu heiß sein, damit der Fisch schön weiß bleibt. Beim Anrichten nimmt man die Speckplatten behutsam ab, hebt den Fisch vorsichtig heraus, ohne ihn zu zerbrechen, legt ihn auf eine Schüssel, garnirt ihn mit kleinen gebratenen Fisch-Filets oder mit Fleurons von Blätterteig, gießt etwas Kräuter-Sauce Nr. 105 oder Krebs-Sauce Nr. 116 darunter und giebt eine Saucière mit Sauce daneben auf die Tafel.

711. Ganzer Zander farcirt, mit Sauce à la ravigote. Man schuppt einen Zander von 3—4 Pfund recht sauber, nimmt ihn aber nicht aus, sondern schneidet ihn das Rückgrat entlang auf, nimmt dasselbe heraus, schneidet die Bauchgräten aus, beseitigt die Eingeweide und die Kiemen, wäscht den Fisch und marinirt ihn nach Angabe der vorigen Nummer einige Stunden, trocknet ihn gut ab, füllt ihn mit einer feinen Fisch-Farce nach Nr. 16, welche mit geschwitzten Kräutern, Sardellen-Butter und Parmesankäse vermischt ist, so daß der Fisch seine natürliche Gestalt wiedererhält, umbindet ihn am Kopfe mit Bindfaden, legt ihn in ein mit Speckplatten ausgelegtes Geschirr, gießt etwas dünne Sauce, welche man von Fleischbrühe, etwas Weißmehl, Essig und Salz gekocht und mit ein wenig Zucker-Jüs bräunlich gefärbt hat, darüber und macht ihn in einem heißen Ofen unter fleißigem Begießen gar. Der Fisch muß hübsch braun und blank sein. — Man giebt dazu eine Sauce à la ravigote nach Nr. 114. Eine weiße Kräuter- oder Champignons-Sauce ist ebenfalls dazu passend.

712. Große gebackene Filets von Zander. Man schneide die beiden großen Filets eines Zanders aus Haut und Gräten, wasche sie, trockne sie ab und schneide sie der Länge nach von der dicken zur dünnen Seite hin auf, so daß sie sich, an der dünnen Seite zusammenhängend, voneinanderklappen lassen. Man marinire hierauf die Fisch-Filets wie in Nr. 710, trockne sie nach einigen Stunden gut ab, fülle sie mit einer feinen Farce nach Nr. 16, welche mit Sardellenbutter, Kräutern, Parmesankäse, feinwürfelig geschnittenen Trüffeln und Champignons vermischt ist, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Geschirr, bestreiche sie mit Ei, bestreue sie mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufele sie mit Krebsbutter, gieße ein wenig Fleischbrühe darunter und backe sie im Ofen gar und zu schöner Farbe. Eine Champignons-Sauce nach Nr. 103 ist zu diesem Fisch passend.

713. Kleine gebackene Filets von Zander. Die wie in Nr. 709 geschnittenen kleinen Filets werden so von einander geschnitten, daß sie auf der einen Seite zusammenhängend bleiben, marinirt, mit einer Farce wie

in voriger Nummer gefüllt, in eine Mischung von Butter und Ei getaucht, mit geriebener Semmel und Parmesankäse panirt, auf ein mit Butter bestrichenes Geschirr gelegt, mit Krebsbutter beträufelt, im Ofen zu schöner Farbe gebacken und im Kranze angerichtet; ein Ragout nach Nr. 850 unter b. oder eine braune Kräuter-Sauce nach Nr. 105 wird in die Mitte gegeben.

714. Gebackener Zander. Der Zander wird aus Haut und Gräten und in coteletteförmige oder viereckige Stücke geschnitten, gewaschen, mit Salz, Citronensaft, Zwiebelscheiben, Pfeffer und Petersilienblättern marinirt, nach einer Stunde abgetrocknet, mit Ei und geriebener Semmel panirt und in Backbutter, die nicht zu heiß sein darf, damit der Zander nicht eher braun, als gar wird, zu schöner Farbe ausgebacken. Dazu giebt man gewöhnlich eine gute, etwas seimige, mit Citronensaft abgeschärfte Jüs oder eine braune Kräuter-Sauce nach Nr. 105 auf die Tafel.

715. Gebratener Zander. Die ganz kleinen Zander werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, eingekerbt, gesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, in Mehl gewendet, mit Ei und geriebener Semmel panirt und in Butter auf nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten schön gelbbraun gebraten. Man giebt eine gute Jüs dazu, oder man kocht den Bratensatz, wenn er nicht zu braun ist, mit ein wenig Fleischbrühe von der Pfanne los, vermischt ihn mit etwas Citronensaft und gießt ihn durch ein Sieb unter die angerichteten Fische. Man kann auch braune Butter dazugeben. Gewöhnlich speist man diese Zander mit Kartoffeln und Kopfsalat.

716. Zander à la Béchamel. Man schneidet einen Zander von etwa 3 Pfund aus Gräten und Haut, wäscht ihn und schneidet ihn in kleine dünne Filets. Dann läßt man etwas Butter schmelzen, legt den Zander hinein, fügt etwas Salz und ein wenig Wasser hinzu, macht den Fisch auf gelindem Feuer gar und läßt ihn auf einem Siebe abtropfen. Hierauf bereitet man etwa $^3/_4$ Quart (1 knappes Liter) Sauce à la Béchamel nach Angabe der Nr. 107, thut den Fischfond hinzu, kocht die Sauce unter stetem Rühren recht dick ein, zieht sie mit ein paar Eidottern ab, vermischt sie mit etwas Parmesankäse und dem Fisch, thut diesen in eine tiefe Schüssel oder in einen auf eine Schüssel gesetzten Teigrand (siehe Nr. 836), streut Parmesankäse darüber, beträufelt ihn mit Krebsbutter oder zerlassener Butter und bäckt ihn in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe.

717. Gratin von Zander. Man schneidet einen Zander aus Gräten und Haut, wäscht ihn, schneidet die Hälfte davon in kleine saubere Filets, salzt sie ein und trocknet sie nach etwa einer Stunde auf einem Tuche gut ab. Von der anderen Hälfte des Fisches bereitet man nach Nr. 16 eine lockere Farce und vermischt diese mit Parmesankäse und Sardellenbutter, auch wohl mit etwas in Butter geschwitzten Kräutern. Dann streicht man

eine glatte Cylinderform gut mit Butter aus, belegt den Boden derselben mit etwas Farce und rangirt die Fisch-Filets mit der übrigen Farce in abwechselnden Schichten fest in die Form ein, füllt diese aber nicht ganz voll, weil das Gratin beim Backen etwas in die Höhe steigt, setzt dann die Form in ein Bain-marie und mit diesem in einen mäßig heißen Ofen, läßt das Gratin je nach seiner Größe ½ bis 1 Stunde backen, nimmt es aus dem Ofen, läßt es einige Minuten ruhig stehen, stürzt die Form auf eine Schüssel um, beseitigt die austretende Flüssigkeit, hebt die Form von dem Gratin ab und überzieht dasselbe mit einer Sauce à la Béchamel nach Nr. 107, oder mit etwas kräftiger weißer Coulis nach Nr. 76, welche man mit etwas süßer Sahne vermischt und seimig eingekocht hat. — Man kann auch die Form mit Krebsschwänzen und schwarzen Trüffeln verzieren, ehe man sie mit dem Fisch und der Farce füllt, und das angerichtete Gratin mit gefüllten Krebsnasen oder kleinen Halbmonden von Blätterteig garniren (siehe Nr. 154). Eigentlich soll das Gratin auf eine Schüssel dressirt und so im Ofen gebacken werden, daß es sowohl unten als oben eine bräunliche Farbe erhält; auf die oben angegebene Art sieht es aber besser aus.

718. Mayonnaise von Zander. Man schneide den Zander aus Gräten und Haut und dann in kleine Filets, mache diese in Wasser mit Salz und ein wenig Butter gar, lasse sie in dem Wasser erkalten, lege sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb, marinire sie mit Salz, Pfeffer und feinem Essig und richte die Fischstücke wie die Mayonnaise von Hühnern in Nr. 528 an.

719. Fisch-Salat. Hierzu koche man den Fisch, als: Zander, Hecht, Karpfen, Aal, Lachs ꝛc., in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblättern ab, lege ihn nach dem Verkühlen zum Abtropfen auf ein Sieb oder ein Tuch, pflücke oder breche ihn mit Beseitigung aller Gräten in nicht zu kleine Stücke und vermische ihn mit einer recht dicken Rémolade nach Nr. 122. Dann schneide man Kopfsalat in schmale Streifen, vermische ihn mit Oel, Essig und Salz, thue etwas davon auf eine Schüssel, richte darauf den Fisch recht hoch an und garnire denselben recht zierlich mit Kopfsalat, Eiern, Pfeffergurken, Kapern, Krebsen, Neunaugen, geräuchertem Lachs, türkischem Weizen ꝛc.

Vom Hecht. (S. Tab. III. Fig. 10.)

Die Laichzeit dieses Fisches ist verschieden. Einige laichen im Februar, andere im März und April. Auch das Fleisch der Hechte ist, wie das aller Fische, während der Laichzeit unschmackhaft.

720. Blaugekochter Hecht mit Meerrettig. Kleine Hechte, von welchen ein jeder eine Portion bildet, werden ungeschuppt ausgenommen

(siehe die Vorbemerkung dieses Abschnittes), gewaschen, krumm gemacht, indem man die Schwänze der Hechte zwischen die Zähne derselben klemmt, auf eine Schüssel gelegt, mit kochendem oder kaltem Essig übergossen und eine halbe Stunde vor dem Anrichten gekocht wie der Zander in Nr. 705; die angerichteten Hechte garnirt man mit Petersilie, legt in die Mitte ein Häufchen geriebenen Meerrettig, oder giebt diesen mit Essig und ein wenig Zucker und Salz angemacht in einer Saucière daneben, und außerdem noch gelblich zerlassene Butter.

721. Hecht mit Petersilie und Klößchen. Der Hecht wird geputzt oder barbiert und gespalten, von der Rückengräte befreit, in hübsche Stücke geschnitten und gekocht wie der Zander in Nr. 708. Man bereite einen Semmelkloßteig nach Nr. 41, vermische denselben mit der feingehackten Leber des Hechtes, drehe runde Klößchen davon, koche dieselben in gesalzenem Wasser ab und mische sie unter den fertig gekochten Fisch.

722. Gebratener Hecht wird gleich dem gebratenen Zander in Nr. 715 bereitet.

723. Hecht mit brauner Butter oder Sauce und Kartoffeln wird zubereitet wie der Zander in Nr. 705 und 707.

724. Gratin von Hecht. Siehe N. 717.

725. Hecht à la Béchamel. Siehe Nr. 716.

726. Hecht auf bürgerliche Art gekocht. Man schwitze einen gehäuften Eßlöffel voll feingehackter Petersilie nebst etwas feingehacktem Estragon und einer gehackten Schalotte oder Schnittlauch in etwa 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Butter. Dann schneide man einen Hecht von etwa 4 Pfund, nachdem derselbe sauber geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, in hübsche Stücke, lege die Fischstücke in guter Ordnung in eine Casserole, thue die geschwitzten Kräuter, Salz, etwas gestoßene Nelken, Pfeffer und Piment, geriebene Muscatnuß, eine in Scheiben geschnittene Citrone, ein paar Gläser weißen Wein und soviel Fleischbrühe oder Wasser hinzu, daß der Fisch mit der Flüssigkeit reichlich bedeckt ist, lasse den Fisch auf nicht zu starkem Feuer etwa 20—25 Minuten oder so lange kochen, bis er gar ist, thue ein wenig geriebene Semmel, 2 Löffel Kapern und noch 2 Eßlöffel voll Butter hinzu, lasse den Fisch hiermit unter fleißigem Begießen noch so lange kochen, bis die Brühe dünnseimig eingekocht ist, und quirle sie dann auf folgende Weise mit einigen Eidottern und etwa 4 Loth (knapp 7 NLth.) Sardellenbutter ab: Man quirle die Eidotter in einem Topfe mit ein wenig Wasser oder Wein recht klar, füge die Sardellenbutter und die Hälfte der Fischbrühe hinzu, quirle Alles gut untereinander, gieße es wieder auf den Fisch und lasse diesen unter beständigem Umschwingen und Schütteln der Casserole noch einmal aufkochen.

727. Schüsselhecht. Der sauber geschuppte, ausgenommene und gewaschene Hecht wird aus den Gräten und in hübsche Stücke geschnitten und gesalzen. Dann rührt man Butter (auf 1 Pfund Hecht etwa 4—6 Loth [7—10 NLth.]) mit feingehackter Petersilie, Kapern und Schalotten, einem guten Theil Sardellenbutter, gestoßenem weißen Pfeffer, Muscatnuß und etwas geriebener Semmel (2 Eßlöffel voll geriebener Semmel auf 8 Loth [reichl. 13 NLth.] Butter) zu einem Brei an, verdünnt diesen mit etwas Wein und Fleischbrühe oder Wasser, und fügt den Saft einer Citrone und ein wenig Salz hinzu. Die Hälfte dieses Breies streicht man auf den Boden einer tiefen Schüssel, legt die Fischstücke nebst einer abgeschälten, in Scheiben geschnittenen Citrone in guter Ordnung darüber, bestreicht sie mit dem Reste des Breies, deckt sie mit einer festschließenden Stürze zu und macht sie auf Kohlengluth oder in einem nicht zu heißen Ofen unter öfterem Begießen gar. Sollte die Sauce dabei zu kurz einschmoren, so gießt man etwas Wein oder Wasser hinzu; sollte sie hingegen zu dünn bleiben, so macht man sie mit ein wenig geriebener Semmel seimig, kostet sie auch nach Salz. Beim Anrichten setzt man die gutgereinigte Schüssel auf eine andere und trägt sie auf.

728. Angeschlagener Hecht. Für 8 bis 10 Personen nimmt man einen Hecht von 4 Pfund, schuppt ihn, nimmt ihn aus, wäscht ihn und schneidet alsdann von beiden Seiten des Fisches das Fleisch so ab, daß etwas davon am Rückgrate haften bleibt. Das Rückgrat mit dem daran hängenden Kopfe und Schwanze salzt man eine Stunde ein, nachdem man zuvor den Kopf von den Kiemen befreit und die Schwanzflosse kurz abgestutzt hat. Von dem aus Haut und Gräten geschnittenen Fleische des Fisches bereitet man eine Farce nach Nr. 16, und vermischt diese mit etwas Parmesankäse, nach Belieben auch mit Sardellenbutter und feingehackten, in Butter geschwitzten Kräutern. Hierauf trocknet man das Fischgerippe gut ab, streicht die Farce recht fest und glatt daran, so daß der Fisch seine natürliche Gestalt möglichst wiedererhält, setzt den Fisch auf dem Bauche ruhend in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, bestreut ihn mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt ihn mit Butter, belegt den Kopf und den Schwanz des Fisches mit Speckplatten, und bäckt den Fisch im mäßig heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe und gar. Die Saucen Nr. 82, 90 und 91 sind zu diesem Fische passend.

729. Badischer Hecht. Nachdem man den Hecht sauber geschuppt, ausgenommen und gewaschen hat, schneidet man im Innern des Fisches die Bauchgräten von dem Rückgrat los, ohne die Haut am Rücken zu verletzen, salzt den Hecht gut und läßt ihn eine Stunde liegen. Dann setzt man ihn auf den Bauch in eine mit Butter gut ausgestrichene Pfanne, bestreicht den Fisch mit feingeriebenen Zwiebeln, bestreut ihn mit geriebenem Parmesan-

käse und geriebener Semmel, beträufelt ihn mit zerlassener Butter, gießt etwa ein halbes Quart (reichl. 1/2 Liter) saure Sahne darunter, und läßt den Fisch im nicht zu heißen Ofen zu schöner gelbbrauner Farbe und garbacken, wobei man ihn dann und wann mit der Sahne beträufelt, jedoch behutsam, damit die Kruste nicht erweicht oder beschädigt werde.

Ist der Fisch gar, so legt man ihn auf eine Schüssel und setzt ihn warm; zu dem Fond in der Pfanne thut man noch etwas Sahne, ein wenig klargequirltes Kartoffelmehl und einige gehackte Sardellen, läßt dies kochen, streicht diese Sauce, welche seimig sein muß, durch ein Sieb, rührt sie wieder siedendheiß, mischt nach Belieben Kapern darunter, und giebt sie zum Fisch auf die Tafel.

730. Gespickter Hecht wird bereitet wie der gespickte Karpfen in Nr. 737.

731. Fisch-Cotelettes. Die nach Nr. 16 nicht zu fein angefertigte Fisch-Farce wird auf einem Brete mit darunter- und darübergestreutem Mehl zu einer halbfingerdicken Platte auseinander gedrückt und mit einem Ausstecher zu Cotelettes geformt, in kochendem, ein wenig gesalzenem Wasser steifgemacht, in kaltem Wasser abgekühlt, abgetrocknet, mit Ei und Semmel panirt und in Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun gebraten. Man kann auch die Farce zu kleinen Würstchen formen und diese, nachdem sie blanchirt, abgekühlt, abgetrocknet und mit Ei und Semmel panirt sind, in nicht zu heißer Backbutter ausbacken. — Man garnirt Gemüse damit.

Vom Karpfen. (S. Tab. III. Figur 15.)

Die Laichzeit des Karpfens fällt im Juni, oder auch schon im Mai, wenn es recht warm ist. Zur Laichzeit sind die Karpfen, wie alle Fische, am unschmackhaftesten. Am besten sollen sie in der Zeit von September bis April sein.

732. Blaugekochter Karpfen. Der Karpfen wird sorglich vor dem Verlust des Schleimes der Schuppen bewahrt, ausgenommen, gewaschen und entweder ganz oder in Stücke geschnitten, mit kochendem oder kaltem Essig geblaut (siehe Nr. 720) und in Wasser mit Salz, Gewürz, Zwiebeln und Lorbeerblättern nach Angabe der Nr. 705 gekocht. Man giebt geriebenen Meerrettig, mit Essig, Zucker und Salz vermischt, oder eine Sauce rémolade dazu.

733. Gebackener Karpfen wird wie der Zander in Nr. 714 zubereitet.

734. Gerösteter Karpfen wird wie der gebackene Zander in Nr. 714 vorbereitet und marinirt, nach dem Abtrocknen in eine Mischung von geschmolzener Butter, Eidottern, Pfeffer und Salz getaucht, in geriebener Semmel gewendet und auf einem Roste über Kohlengluth bräunlich- und

gargeröstet. Hierzu giebt man eine mit Citronensaft abgeschärfte Jüs, eine Sauce rémolade oder eine Sauce à la ravigote nach Nr. 121.

735 Karpfen auf polnische Art (Bierkarpfen). Nachdem der Karpfen gestochen und das Blut in Essig aufgefangen ist, wird er geschuppt, gewaschen, auf ein reines Bret gelegt, am Bauche aufgeschlitzt, das Eingeweide behutsam herausgenommen, die Galle davon abgelöst, der Karpfen gespalten und in hübsche Stücke geschnitten (der Kopf wird gespalten, der Schwanz bleibt ungespalten). Dann bedeckt man den Boden einer Casserole mit in Scheiben oder Ringe geschnittenen Zwiebeln, streut etwas gestoßenes englisches Gewürz und Nelken darüber, ordnet den Fisch so darauf, daß die Kopfstücke und die Stücke mit den Rückengräten, die Gräte nach unten gekehrt, zuerst in die Casserole und die übrigen Stücke mit dem Eingeweide und einem Stück Schwarzbrod ohne Rinde oder Pfefferkuchen darübergelegt werden; thut Salz, ein Stückchen Zucker, Citronenscheiben oder auch nur Citronenschale und ein paar Lorbeerblätter daran, gießt ein wenig Essig und soviel Weiß- und Braunbier, jedes zur Hälfte, darüber, daß es über dem Fisch steht, und kocht denselben auf starkem Feuer unter öfterem Begießen mit seiner Brühe gar und kurz ein, bewahrt ihn auch durch oft wiederholtes Schütteln der Casserole vor dem Anbrennen. Zuletzt läßt man ein gutes Stück Butter (auf 4 Pfund Fisch etwa $^1/_4$ Pfund [$12^1/_2$ NLth.] Butter) gelb werden, vermischt sie in dem Falle, daß die Fleischbrühe vom Brode oder Pfefferkuchen nicht seimig genug geworden ist, mit einem Löffel Mehl, gießt sie nebst dem aufgefangenen Blute an den Fisch, kostet die Brühe, ob sie süß, sauer oder salzig genug ist, thut das Fehlende hinzu und läßt den Fisch noch eine kurze Zeit kochen. Die Brühe muß eine schöne braune Farbe haben und so kurz eingekocht sein, daß sie, wenn man sie über den angerichteten Fisch gießt, denselben glänzend maskirt. Man kann, um der Brühe die braune Farbe zu geben, einen Löffel Fliedermuß oder ein wenig Zucker-Jüs während des Kochens an den Fisch thun. — In der Schale gekochte, oder abgeschälte, in Wasser mit Salz abgekochte Kartoffeln werden dazugegeben, auch ist Rothkohl dazu sehr passend.

736. Karpfen mit rothem Wein wird ebenso bereitet wie der Karpfen in voriger Nummer, doch gießt man statt des Braunbiers rothen Wein daran.

737. Gespickter Karpfen. (Siehe Ta. VI.) Der große Karpfen wird geschuppt oder barbiert, ausgenommen und gewaschen. Der Rücken wird entweder ganz oder in drei Finger breite Streifen quer über den Fisch abgehäutet und mit feinem Speck gespickt, und der Fisch 12 Stunden mit Salz, Gewürz, Wurzeln, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Rothwein und Essig marinirt, dabei öfters umgewendet, damit das weichliche Fleisch Salz annehme. Dann legt man den Fisch, oder stellt ihn auf den Bauch in eine

mit Butter ausgestrichene oder mit Speckplatten ausgelegte Pfanne, kocht die Ingredienzen der Marinade mit Fleischbrühe oder Wasser aus, gießt die Brühe durch ein Sieb, fügt ein wenig Weißmehl und etwas Fleisch- oder Zucker-Jüs hinzu, kocht hiervon eine dünnseimige Sauce, gießt diese auf den Karpfen und macht denselben im heißen Ofen unter fleißigem Begießen gar. Der Fisch muß schön braun und mit seinem Fond glänzend überzogen sein. Dazu giebt man eine braune Kapern-Sauce nach Nr. 91; auch kann man den Fond des Fisches, wenn er nicht zu salzig ist, mit ein wenig Bouillon von der Pfanne loskochen, durch ein feines Sieb gießen, abfetten, mit Kapern und einer Prise Zucker vermischen und als Sauce zum Fisch geben, oder ein braunes Ragout nach Nr. 850 unter b., unter welches man noch die in Wasser mit Salz und Essig abgekochte und in Stücke geschnittene Karpfenmilch gemischt hat, in einer Saucière dazu serviren. — Garnirt wird der gespickte Karpfen mit gekochten Krebsen, mit einfachen oder mit Trüffeln verzierten großen Fisch-Knefs, mit gebackenen Fisch-Filets, gespickter Kalbsmilch und großen weißen Champignons. — Einen großen **Zander** kann man, wenn er wie der gespickte Karpfen gehörig vorbereitet und alles Uebrige wie bei diesem beobachtet wird, auf dieselbe Weise bereiten.

738. Gepflückter Karpfen mit Sauce rémolade. Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, gespalten, in Stücke geschnitten, gewaschen und in Wasser mit Salz, Gewürz, Zwiebeln und Lorbeerblättern abgekocht, nach dem Verkühlen zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, mit Beseitigung aller kleinen Gräten in Stücke gepflückt, mit einer Sauce rémolade vermischt, auf eine Schüssel angerichtet und mit Aspic, Kapern, Oliven, Pfeffergurken und Neunaugen verziert.

Vom Aal. (S. Tab. III. Fig. 18.)

Die Aale sind vom Juni bis August am wohlschmeckendsten.

739. Gekochter Aal mit Salbei. Der nach Angabe der Vorbemerkung dieses Abschnittes abgestreifte Aal wird in Stücke geschnitten, sauber gewaschen und in Wasser mit Essig, Salz, Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Salbei weichgekocht, wozu wenigstens 20 Minuten erforderlich sind. Will man ihn kalt auf den Tisch geben, so lasse man ihn in der Brühe verkühlen, richte ihn dann sauber mit dazwischengelegter Petersilie an, und gebe eine Sauce rémolade, auch wohl nur Essig, Oel und gehackte Petersilie dazu. — Will man den Aal warm auf den Tisch geben, so koche man ihn mit allen oben angegebenen Zuthaten und nur so vielem Wasser, daß es gerade darübersteht, ziemlich kurz ein, rechne auch beim Zugeben des Salzes auf das Einkochen, damit der Aal nicht zu salzig wird. Kartoffeln in der Schale oder geschält mit Wasser und Salz abgekocht und Gurkensalat passen dazu

740. Aal in Bier gekocht. Dieser wird bereitet wie der Karpfen in Nr. 735; auch kann man Karpfen und Aal zusammen kochen.

741. Aal und Karpfen auf Matrosenart (franz. en matelote). Ein Karpfen von etwa 2 Pfund wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten. Ein Aal von gleichem Gewicht wird, nachdem die Haut davon abgestreift und der Aal gut gewaschen ist, gleichfalls in Stücke geschnitten. Man legt die Fischstücke in eine passende Casserole, fügt etwa 20 kleine Zwiebeln, die sauber abgezogen und in kochendem, gesalzenem Wasser 5 Minuten blanchirt sind, nebst etwas Gewürz, ein wenig Muscatblüthe, 2 Lorbeerblättern, Salz und soviel Rothwein, daß die Fische damit bedeckt sind, hinzu und kocht die Fische zugedeckt auf raschem Feuer in etwa 20 Minuten gar. Dann läßt man ein gutes Stück frische Butter gelb werden, mischt etwas Mehl darunter, thut die durch ein Sieb gegossene Fischbrühe, ein wenig Fleischbrühe, ein wenig Zucker und etwas Citronensaft hinzu, kocht hiervon eine seimige Sauce und gießt diese wieder auf den Fisch, fügt ein halbes Schock abgekochte, aus den Schalen gebrochene Krebsschwänze, 2 Dutzend abgeschwitzte Champignons, die in Wasser mit Salz und Essig gargekochte Karpfenmilch, auch nach Belieben ein paar Dutzend kleine Fisch-Kneffs (s. Seite 10) hinzu und läßt das Ganze, welches nicht zu wenig Sauce haben darf, wieder siedendheiß werden.

742. Aal auf dem Roste gebraten (à la Tartare). Die nach Nr. 739 nicht zu weich gekochten Aalstücke werden auf einem Tuche abgetrocknet, mit Pfeffer und Salz bestreut, in eine Mischung von geschmolzener, ziemlich abgekühlter Butter und Eidottern getaucht, in Semmel umgewendet, und auf dem Roste, welchen man zuvor mit einem genau nach der Größe des Rostes geschnittenen und auf beiden Seiten mit Oel bestrichenen Blatte Papier belegt hat, zu schöner Farbe gebraten. Dazu giebt man gewöhnlich eine Sauce ravigote oder rémolade nach Nr. 121 und 122.

743. Aal im Ofen gebraten. Aus den nach Nr. 739 nicht zu weich gekochten und abgetrockneten Aalstücken nimmt man die Gräte behutsam heraus, füllt die Oeffnung mit einer feinen, mit Sardellenbutter und geschwitzten Kräutern vermischten Fisch-Farce, taucht die Aalstücke in lau zerlassene Butter, die mit einigen Eidottern vermischt ist, wendet sie in geriebener Semmel um, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Geschirr, beträufelt sie mit Butter und bäckt sie im heißen Ofen gelbbraun. Dazu dieselben Saucen wie zum Aal in der vorigen Nummer.

744. Mayonnaise von Aal. Der abgestreifte Aal wird entweder mit der Rückengräte in Stücke oder in zwei langen Stücken von der Gräte los- und dann in Stücke von beliebiger Größe geschnitten, gewaschen, wie

in Nr. 739 nicht zu weich gekocht, nach dem Erkalten zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und mit einer dicken Mayonnaisen-Sauce (Nr. 120), nach Art der Mayonnaise von Hühnern in Nr. 528, angerichtet und verziert.

745. Roulade von Aal. Ein großer Aal wird abgestreift und durch Abkratzen mit einem scharfen Messer von seinen feinborstigen Rücken- und Bauchflossen befreit. Dann schneide man, nachdem Kopf und Schwanz abgeschnitten sind, den Rücken des Aals der Länge nach auf (der Bauch muß zusammenbleiben), schneide die Rückengräte heraus, nehme den Aal aus, wasche ihn sauber und salze ihn scharf ein. Nach einigen Stunden trockne man ihn ab, belege ihn inwendig mit blätteriggepflückter Petersilie, streue die gehackten Dotter hartgekochter Eier und Pfeffer darüber, und rolle ihn vom Kopfe bis zum Schwanze fest zusammen. Ist der Aal sehr groß, so daß die Rolle zu dick wird, so schneide man ihn der Quere nach durch und mache zwei Rollen, oder rolle ihn der Breite nach zusammen. Die Rollen werden mit Bindfaden zusammengeschnürt, in eine Serviette oder in starkes Papier gewickelt, noch einmal mit Bindfaden geschnürt und in Wasser mit Essig, Salz, Zwiebeln, Wurzeln, Gewürz, Lorbeerblättern und Salbei $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunden langsam gekocht, in der Brühe abgekühlt, auf eine Schüssel gelegt und mit einem beschwerten Bretchen gepreßt. Nach dem vollständigen Erkalten wird der Aal ausgewickelt, mit einem scharfen Messer in Scheiben geschnitten, sauber angerichtet, mit halberstarrtem Aspic bestrichen, daß er recht blank wird, und mit einer Sauce rémolade oder Essig und Oel auf den Tisch gegeben. — Man kann die Roulade auch so machen, daß man den Aal, nachdem er aufgeschnitten, gesalzen und abgetrocknet ist, mit einer nicht zu feinen Farce bestreicht, welche man von Aalfleisch nach Nr. 16 bereitet hat, grobwürfeliggeschnittene Krebsschwänze, Pfeffergurken und hartgekochte Eidotter dick darüberstreut, den Aal dann aufrollt und weiter behandelt wie oben.

746. Aal in Aspic. Der wie zur Mayonnaise (Nr. 744) abgekochte Aal, oder die sauber und glattgeschnittenen Scheiben einer Aal-Roulade werden nach Angabe der Nr. 554 mit kräftigem Aspic (Nr. 38) in eine Form gebracht. Wenn der Aspic beim Anrichten auf eine Schüssel gestürzt ist, bekränzt man ihn noch mit gekochten Eiern, Krebsschwänzen, Pfeffergurken rc.

Anmerkung. Man kann etwas von der Brühe, in welcher der Aal gekocht wurde, zur Bereitung des Aspic verwenden, doch muß sie mit dem Stande vor dem Klären desselben vermischt werden.

747. Spick-Aal oder geräucherter Aal wird als Beilage einiger Gemüse, vorzüglich grüner Erbsen gegeben. Der geräucherte Aal wird gut gewaschen, in Stücke geschnitten, kurze Zeit in Wasser gekocht, von der Haut befreit, mit Pfeffer bestreut, in Butter und Semmel gewendet und

auf dem Roste über Kohlengluth zu schöner Farbe gebraten. Man kann den Aal auch mit Bier, ein wenig Essig, Gewürz, Scheiben oder Schalen von Citronen, Salz und einer Prise Zucker kochen und kurz einschmoren.

Vom Bars, auch Barsch. (S. Tab. III. Fig. 2 und 4.)

Der Bars laicht im April und Mai, und ist in dieser Zeit mager und unschmackhaft.

748. Barse mit holländischer Sauce. Die geputzten und ausgenommenen Barse werden aus den Gräten und in Stücke geschnitten und nach Angabe der Nr. 705 gekocht. Ein tüchtiges Ueberwallen ist aber nothwendig, weil das harte Fleisch der Barse mehr Feuer vertragen kann, als das zartere Fleisch der Zander. Dazu eine holländische Sauce nach Nr. 78 und Kartoffeln nach Nr. 602.

749. Barse in Wein gekocht. Man schneidet die sauber geschuppten Barse in hübsche Stücke, legt sie in eine Casserole, thut Salz, eine in feine Scheibchen geschnittene Zwiebel, einige Gewürznägel, ein Lorbeerblatt, ein Bündchen Petersilie und ein wenig Butter hinzu, gießt etwas Fleischbrühe und soviel weißen Wein darauf, daß die Barse mit der Flüssigkeit reichlich bedeckt sind, und läßt sie auf ziemlich starkem Feuer garkochen. Dann rührt man ein gutes Stück frische Butter mit ein wenig Mehl in einer Casserole zusammen, fügt die durch ein Sieb gegossene Brühe der Barse hinzu, kocht dies unter beständigem Rühren zu einer seimigen Sauce ein, würzt diese mit feinem weißen Pfeffer, Muscatnuß und etwas Sardellenbutter, richtet die Barse in guter Ordnung auf eine Schüssel an und gießt die Sauce darüber. — Uebrigens können die Barse auch wie die Hechte in Nr. 726 gekocht werden.

750. Barse mit Petersilie werden nach Nr. 708 bereitet.

751. Nackte Barse. Man kocht die ungeschuppten, ausgenommenen Barse ganz, so wie sie sind, in Wasser mit Salz, Gewürz, Zwiebeln und Lorbeerblättern gar, läßt sie in der Brühe beinahe erkalten, nimmt sie heraus, nimmt die Schuppen sauber ab, zieht auch die rothen Flossen heraus, legt die Barse in guter Ordnung auf eine Schüssel, bestreicht sie nach vollständigem Erkalten mit halberstarrtem Aspic, verziert sie in schönem Muster mit Sardellen, Petersilienblättern, Kapern, Pfeffergurken, rothen Rüben ꝛc., besteckt sie mit den rothen Flossen, beträufelt sie vorsichtig, daß man die Verzierung nicht abspült, mit Aspic, damit sie recht blank werden, garnirt den Rand der Schüssel mit Aspic, und giebt sie mit der Sauce Nr. 121 oder 122 auf die Tafel.

752. Kaul-Barse. Man zieht den Stachel auf dem Rücken der Kaul-Barse aus, putzt und wäscht sie sauber, und kocht sie mit feinge-

schnittenen Zwiebeln, ein wenig gestoßenem Gewürz, Weißbier, Salz, Wein, Citronenscheiben und ein wenig Butter gar und ziemlich kurz ein, macht die Brühe mit Butter, welche mit ein wenig Mehl oder geriebener Semmel verrührt ist, seimig und läßt die Fische noch ein wenig mit der Sauce durchkochen.

753. Barse auf holländische Art. Die geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Barse werden, wenn sie nicht zu groß sind, ganz mit wenig Wasser, Salz, Butter, blätteriggepflückter Petersilie und kleinen Petersilienwurzeln, an welchen man einige grüne Blätter läßt, weich- und ein wenig kurzgekocht; man legt die Wurzeln zwischen die in guter Ordnung auf eine Schüssel angerichteten Fische, gießt ein wenig von der Fischbrühe darunter und giebt frische Butter dazu. Zierlich geschnittene, zusammengelegte Butterbrödchen von schwarzem und weißem Brod werden dazu herumgereicht.

754. Wels. (S. Tab. III. Fig. 14.) Der kleine Wels wird ganz, der große in Tranchen geschnitten, nach Nr. 705 gekocht. Man nehme ihn aber nicht gleich nach dem Aufkochen vom Feuer, sondern lasse ihn langsam etwa 10 Minuten kochen und setze ihn dann erst zugedeckt bei Seite. Man giebt braune Butter und Mostrich, eine holländische, eine Kapern- oder Sardellen-Sauce und abgekochte Kartoffeln dazu. Auch kann man das Mittelstück des großen Fisches 24 Stunden mariniren und nach Angabe der Nr. 737 im Ofen garmachen und eine Sauce wie dort dazugeben.

755. Quappe oder Aalraupe. (S. Tab. III. Fig. 16.) Die Leber ist das Vorzüglichste an der Quappe und wird als ein Leckerbissen betrachtet. Hauptsächlich wird sie zur Bereitung von Ragouts verwendet und zu diesem Zweck in Wasser mit Salz und Essig, Gewürz und Zwiebeln abgekocht; 5—10 Minuten sind dazu nöthig. — Die Quappe selbst wird sauber abgeschabt und gewaschen, in Stücke geschnitten, in Wasser mit Salz und Essig, Gewürz und Zwiebeln abgekocht, mit brauner Butter und Mostrich oder mit einer Speck-Sauce nach Nr. 84 aufgetischt, auch mit Petersilie nach Nr. 708, oder in Bier nach Nr. 735 gekocht. Auch kann man sie kalt mit Essig und Oel speisen.

756. Barbe. Diese Fische kocht man, nachdem man sie geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten hat, wie den Zander in Nr. 708 mit Petersilie, oder man kocht sie einfach mit Salz, Essig, Gewürz und Zwiebeln gar und speist sie warm mit brauner Butter oder kalt mit Essig und Oel oder einer Sauce rémolade Nr. 122. Der Rogen der Barbe gilt für ungesund und wird deshalb nicht gegessen.

Im Mai ist die Laichzeit der Barbe; am besten schmeckt dieser Fisch vom September bis April.

Von der Schleihe. (S. Tab. III. Fig. 13.)

Die Schleihe legt im Monat Juni ihre Eier ab, und ist in dieser Zeit am wenigsten schmackhaft.

757. Schleihen mit Petersilie. Nachdem die Schleihen nach Angabe der Vorbemerkung dieses Abschnittes geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten sind, werden sie nach Nr. 708 zubereitet.

758. Schleihen in Bier gekocht. Siehe Nr. 735. Kartoffeln und Salat sind dazu passend.

759. Schleihen mit saurer Sahne und Kapern. Man kocht die in Stücke geschnittenen Schleihen mit wenig Wasser, Salz, einer Zwiebel und einem Stückchen Butter gar, macht die Brühe mit etwas Mehl, welches mit einem Stückchen Butter zusammengerührt worden, seimig, thut Muscatnuß, Pfeffer, Citronenscheiben und Kapern daran, läßt die Fische noch eine kurze Zeit damit kochen und zieht sie zuletzt mit einigen Eidottern, die mit etwas saurer Sahne recht klargequirlt sind, ab.

760. Blaugekochter Blei wird wie der blaue Karpfen in Nr. 732 bereitet, Die Laichzeit des Bleies ist April und Mai.

761. Blei in Bier gekocht. Siehe Nr. 735. Das Blut des Bleies wird beim Zurichten in Essig aufgefangen.

762. Gebackener Blei wird gleich dem gebackenen Zander in Nr. 714 zubereitet.

Von der Karausche. (S. Tabelle III. Fig. 9.)

Die Karausche laicht im April und Mai und ist zu dieser Zeit am wenigsten schmackhaft.

763. Karauschen mit Butter-Sauce. Die geschuppten und gutgereinigten Karauschen werden je nach ihrer Größe in zwei oder mehr Stücke geschnitten und in Wasser mit Salz, Gewürz und Zwiebeln abgekocht. Auf 3 Pfund Fische rühre man etwa $^1/_4$ Pfund ($12^1/_2$ NLth.) frische Butter mit ein paar Eßlöffeln weißer geriebener Semmel, etwas feinem weißen Pfeffer und geriebener Muscatnuß zusammen, füge etwas Fischbrühe und etwas Wasser hinzu, koche hiervon eine seimige Sauce, lege die Fische aus ihrer Brühe in diese Sauce, thue etwas Citronensaft oder einige Citronenscheiben daran, lasse die Fische hiermit noch einige Minuten kochen, und ziehe sie zuletzt mit einigen mit etwas Wasser klargequirlten Eidottern ab.

764. Karauschen mit Dill. Die Karauschen werden in Wasser mit Salz ꝛc. abgekocht, wie in der vorigen Nummer. Auf 3 Pfund Fische rühre man etwa $^1/_4$ Pfund ($12^1/_2$ NLth.) Butter mit 2 bis 3 Loth (3 bis 5 NLth.) Mehl zusammen, füge dann etwas gehackten Dill, ein wenig Muscatnuß, etwas Fischbrühe und ein reichliches halbes Quart oder $^3/_4$ Liter

Sahne hinzu, koche hiervon unter stetem Rühren eine seimige Sauce, lege die Fische aus ihrem Wasser auf ein Tuch, lasse sie abtropfen, richte sie an und gieße die Sauce, welche man nach Belieben zuletzt mit einigen Eidottern abquirlen kann, darüber.

Von der Forelle. (S. Tab. III. Fig. 1.)

Die Laichzeit dieses Fisches fällt im Herbst. Am schmackhaftesten ist die Forelle vom Mai bis August.

765. Forellen, blaugekocht. Die Forellen werden mit der gehörigen Vorsicht ausgenommen und gewaschen, damit dabei der sie bedeckende Schleim nicht verletzt wird, mit kochendem oder kaltem Essig geblaut (Nr. 720) und nach Anweisung der Nr. 705 gekocht, wobei man ein wenig Essig an das Wasser gießt. — Da die Forellen sehr aufreißen und dadurch unansehnlich werden, wenn sie frisch aus dem Wasser kommend gekocht werden, so lasse man sie, um das Aufreißen möglichst zu verhüten, nach dem Blauen noch wenigstens eine Stunde ungekocht stehen. — Man giebt frische Butter, gehackte Petersilie und Essig oder auch die Saucen Nr. 78 und 105 dazu.

766. Kalte Forellen in Aspic. Die Forellen, welche wie in der vorigen Nummer geblaut und gekocht sind, werden nach dem Erkalten aus ihrer Brühe gehoben, vorsichtig abgetrocknet, damit das Blau nicht zerstört wird, auf eine große Schüssel gelegt und mit halberkaltetem Aspic so oft übergossen, daß sie spiegelblank und glatt mit demselben bedeckt sind. Man richte sie dann mit der größten Behutsamkeit, ohne den blanken Ueberzug zu verletzen, in guter Ordnung auf eine Schüssel an, bekränze sie sauber mit gepflückter Petersilie oder Aspic-Croutons und gebe eine Sauce Nr. 121 oder 122 dazu.

767. Gebackene und gebratene Forellen. Diese werden nach Anweisung der Nr. 714 und 715 bereitet.

Von der Muräne. (S. Tab. III. Fig. 12.)

768. Gekochte Muränen. Die Muränen werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Dann läßt man Wasser mit Salz, Essig, Gewürz und Zwiebeln kochen, legt die Muränen hinein, läßt sie gut aufkochen und dann vom Feuer entfernt und verdeckt noch eine Viertelstunde langsam ziehen. Man giebt frische Butter, Essig und gehackte Petersilie, auch wohl eine Sauce nach Nr. 78 und 105 dazu. — Die Muränen sollen vom Februar bis März am besten schmecken.

769. Gebratene und gebackene Muränen. Die zugerichteten Muränen werden mit Salz und Citronensaft ein paar Stunden marinirt,

abgetrocknet, in Mehl leicht gewendet, mit Ei und geriebener Semmel panirt und in Butter gar und auf beiden Seiten gelbbraun gebraten. — Die gebackenen Muränen werden ebenso vorbereitet, in Backbutter zu schöner Farbe und gar ausgebacken und beim Anrichten mit schön grün- und krausgebackener Petersilie garnirt. Eine gute, mit Citronensaft abgeschärfte Jüs wird dazugegeben. — Die gebackenen Muränen sind außerordentlich wohlschmeckend.

770. Muränen und andere Fische zu mariniren. Die Muränen werden wie in Nr. 768 gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. — Nicht zu scharfer Weinessig oder halb Bier- und halb Weinessig wird mit ein wenig Salz, scheibiggeschnittenen Mohrrüben, Sellerie, Zwiebeln, Gewürz, Estragon, ein paar Blättern Basilikum und Thymian aufgekocht; die Muränen werden dann mit dazwischengelegten Citronenscheiben, Lorbeerblättern und mit den in dem Essig gekochten Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz in ein irdenes oder gläsernes Gefäß geschichtet und mit dem verkühlten Essig übergossen. Nach dem Erkalten wird das Gefäß mit Papier fest zugebunden und an einem kühlen Orte verwahrt. Aal, Lachs, Karpfen, Forellen, Wels ꝛc. werden auf eben diese Weise marinirt, auch kann man die Fische, welche viel Gallertstoff enthalten, als Aal und Lachs, in kurzer Brühe garkochen, die Brühe dann auf raschem Feuer einkochen und etwas davon unter den Essig mischen, mit welchem man die Fische bedeckt.

771. Madüe-Muräne. Diese Muräne wird geputzt, sauber zugerichtet, und, entweder ganz oder in Stücke geschnitten, nach Nr. 705 gekocht. Eine weiße Kräuter-Sauce nach Nr. 105, oder eine holländische Sauce nach Nr. 77 und 78 ist dazu passend; auch wird Essig, gehackte Petersilie und frische Butter dazugegeben. Ebenso kann man sie wie den Hecht in Nr. 726 kochen.

772. Stinte mit saurer Sahne. Zu den Stinten wird Wasser mit Essig, Salz, Zwiebeln, Gewürz und Kümmel etwa 10 Minuten lang gekocht, durch ein Sieb gegossen und wiederum aufs Feuer gesetzt. Sobald die Brühe tüchtig wallt, thut man die gutgewaschenen Stinte hinein, läßt sie gut aufkochen und dann zugedeckt noch etwa 10 Minuten langsam zur Seite des Feuers ziehen, thut sie zum Abtropfen auf ein Sieb oder in einen Durchschlag, vermischt sie mit einer Sauce nach Nr. 84, welche mit Brühe von den Stinten und ein wenig gestoßenem und gesiebtem Kümmel bereitet ist, und läßt sie hiermit noch einmal aufkochen. Die Sauce kann scharf sein, da die Stinte sehr weichlich sind.

773. Stinte auf eine andere Art. Die Stinte werden wie in der vorigen Nummer abgekocht, mit einer Sauce nach Nr. 85 vermischt und noch einmal aufgekocht. — Auch kann man die Stinte, so wie sie aus

der Brühe kommen und abgetropft sind, auf eine Schüssel anrichten und eine Mischung von geriebenem Meerrettig, geriebenen Aepfeln, Essig, Salz und Zucker in einer Saucière daneben auf den Tisch geben.

774. Gebackene Stinte. Die Stinte werden gewaschen und eingesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, in Mehl gewälzt und entweder so, oder außerdem noch mit Ei und geriebener Semmel panirt, in heißer Backbutter zu schöner Farbe ausgebacken. Wenn man sie zu Sauerkohl giebt, so reihe man sie nach dem Abtrocknen zu 6 bis 8 Stück auf Zahnstocher oder dünne zu diesem Zwecke geschnittene Hölzchen auf die Weise auf, daß man das Hölzchen durch die Augen der Stinte sticht und diese recht fest aneinander drückt; alsdann panirt man sie mit Ei und Semmel, und bäckt sie kurz vor dem Gebrauche rasch aus. Sie dürfen aber nicht lange warm stehen, weil sie sonst trocken werden. Die Hölzchen werden nach dem Backen behutsam herausgezogen.

775. Frische Heringe zu rösten. Die Heringe werden geschuppt, ausgenommen, ohne den Bauch aufzuschneiden, und sauber gewaschen. Man marinirt sie dann mit Salz, Pfeffer und Citronensaft, oder man bestreut sie ganz einfach nur mit Salz, durchsticht oder stippt sie jedoch vorher mit einer Gabel, damit das Salz das Fleisch der Heringe durchdringe. Nach einigen Stunden trocknet man sie mit einem Tuche sehr gut ab, bestreicht sie mit gutem Oel, legt sie auf einen zuvor heißgemachten und mit Oel bestrichenen Rost und bratet sie auf scharfer Gluth unter wiederholtem Bestreichen mit Oel auf beiden Seiten bräunlich und gar. Beim Umwenden der Heringe sei man behutsam, indem die Haut derselben gern an dem Roste hängen bleibt. Essig, Oel und gehackte Petersilie wird zu den gerösteten Heringen servirt, oder eine Mischung von Citronensaft, etwas weißem Wein, Oel, etwas Zucker, einigen feingehackten und in Wasser blanchirten Schalotten, Salz und Pfeffer in einer Saucière dazugegeben.

776. Gebratene oder gebackene frische Heringe. Die gebratenen oder gebackenen frischen Heringe werden ebenso zubereitet, wie die Muränen in Nr. 769.

777. Gesalzene und getrocknete Heringe zu braten. Man wässere die gut abgewaschenen gesalzenen Heringe 12 bis 24 Stunden ein, hänge sie an Stöcken, welche man durch den Kopf sticht, an die Luft und lasse sie so trocknen; wickele sie dann einzeln in mit Butter oder Oel bestrichenes Papier und brate sie unter öfterem Umwenden auf dem Roste. Beim Anrichten nehme man sie aus dem Papier, beträufle sie mit Citronensaft, oder gebe sie mit in Viertel geschnittenen Citronen auf den Tisch. Man kann die Heringe auch in Mehl wälzen und in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten gelblich braten. Salat ist dazu passend.

778. Heringe zu mariniren. Die gesalzenen Heringe werden gewässert, ausgenommen, mit ihrer Milch und mit in Ringe geschnittenen Zwiebeln, ganzen Schalotten, engl. Gewürz, Pfeffer, Citronenscheiben, Lorbeerblättern, Kapern und geschnittenen Pfeffergurken in ein irdenes oder gläsernes Gefäß geschichtet, mit abgekochtem und erkaltetem Essig übergossen, mit Papier fest zugebunden und an einem kühlen Orte verwahrt. Beim Gebrauche wird ein wenig Oel darübergegeben.

779. Geröstete frische Heringe zu mariniren. Man läßt die nach Nr. 775 gerösteten frischen Heringe erkalten, schichtet sie mit Citronenscheiben und Lorbeerblättern in ein Gefäß, und übergießt sie mit Bieressig, welchen man mit geschnittenen Zwiebeln, Gewürz, ein paar Blättern Thymian und Basilikum und ein wenig Salz abgekocht und durch ein Sieb gegossen hat, nach dem Erkalten desselben.

780. Neunaugen zu rösten. — Marinirte Neunaugen. (S. Tab. III. Fig. 17.) Man thut die Neunaugen in ein Gefäß mit hohem Rande, bestreut sie reichlich mit Salz und läßt sie darin sich todt laufen. Nach einigen Stunden befreit man sie durch Abreiben mit Salz von ihrem Schleim, nimmt sie aus, wäscht sie, trocknet sie gut ab, taucht sie in zerlassene Butter, legt sie auf einen heißgemachten, mit Oel bestrichenen Rost, bestreut sie mit feinem Pfeffer, oder mit einer Mischung von Pfeffer, Nelken und Muscatblüthe, und röstet sie auf scharfer Kohlengluth gar und auf beiden Seiten schön gelbbraun, wozu etwa 10 bis 12 Minuten erforderlich sein werden. Man tischt sie mit frischer Butter auf. — Marinirt werden die Neunaugen wie die Heringe in Nr. 779.

781. Gesalzene Heringe zum Garniren der Gemüse zu braten. Die gesalzenen Heringe werden aus Gräten und Haut geschnitten, in Milch gelegt, nach einer Stunde abgetrocknet, noch einmal durchgeschnitten, mit Ei und Semmel panirt und in Butter auf beiden Seiten gelbbraun gebraten.

782. Seestinte werden nach Angabe der Nummern 772, 773 und 774 bereitet.

783. Makrelen auf verschiedene Art. Nachdem man die Makrelen ausgenommen, gewaschen und mit kochendem Essig übergossen hat, koche man sie in einer Marinade nach Nr. 705, zu welcher man noch Essig gießt, in der dort beschriebenen Weise ab und gebe sie mit brauner Butter und Mostrich, oder mit einer holländischen, Kräuter- oder Austern-Sauce nach den Nummern 78, 105, 112 auf den Tisch. — Man kann sie auch in der Brühe erkalten lassen und mit Essig, Oel, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie oder mit einer Mayonnaisen- oder Remoladen-Sauce nach Nr. 120 und 122 auftischen. — Desgleichen kann man sie wie die Forellen in Nr. 766 bereiten, oder mit Krebsschwänzen und Aspic nach

Angabe der Nr. 554 in guter Ordnung in eine Form legen und nach dem Erkalten und Ausstürzen auf einer Schüssel mit einer Mayonnaisen-Sauce serviren.

Vom Lachs. (S. Tab. III. Fig. 7, 8 und 11.)

Die Laichzeit des Lachses tritt nicht in allen Gegenden zu einerlei Zeit ein. In Deutschland fällt sie im Mai. Nach dem Laichen ist das Fleisch des Fisches minder roth als sonst, und ist trocken und unschmackhaft.

784. Frischer Lachs. Der Lachs wird geschuppt, ausgenommen, von den Kiemen befreit, sauber gewaschen und entweder ganz oder in Scheiben oder Portionsstücke geschnitten in einer Marinade nach Angabe der Nr. 705 gekocht. — Man setze der Marinade noch etwas Essig zu. — Ist der Fisch groß, so lasse man ihn nach dem Aufkochen noch 10 Minuten langsam fortkochen und setze ihn dann erst gut verdeckt zum Nachziehen zur Seite des Feuers. — Der Lachs, im ganzen Stück gekocht, muß scharf gesalzen werden. — Bisweilen zieht man dem Lachs, wenn er angerichtet ist, die Haut ab und bestreicht ihn mit einer nicht zu dicken Fleischglace, bestreut ihn auch wohl mit gehackter Petersilie und dem gehackten Dotter hartgekochter Eier. — Man giebt frische Butter, Essig und Petersilie dazu, auch sind die Saucen Nr. 78, 90, 91, 103, 105, 112 dazu passend. Kalt giebt man den Lachs mit Essig, Oel und Petersilie, oder mit den Saucen Nr. 120, 121, 122 auf den Tisch.

785. Lachs im Ofen geschmort. Der Lachs wird, nachdem er wie in der vorigen Nummer vorbereitet ist, mit einer Gabel wiederholt durchstochen, mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern, Salz und Essig 12 Stunden marinirt und dann wie der Karpfen in Nr. 737 im Ofen schön braun- und gargeschmort. Dazu passen die Saucen Nr. 91, 103, 105, 112, auch ein Ragout nach Nr. 850 unter b.

786. Lachs auf Schweizer Art. Man schneide den Lachs in hübsche Stücke und lege diese in guter Ordnung in eine breite Casserole, in welcher man zuvor einen guten Theil feingehackte feine Kräuter (Petersilie, Schalotten oder Schnittlauch, Estragon und Champignons) mit etwas Butter geschwitzt hat, füge etwas Citronensaft, Salz und Pfeffer hinzu, gieße etwas Fleischbrühe oder Wasser und etwas weißen Wein darauf, koche den Fisch auf gelindem Feuer gar, schöpfe die Brühe davon ab, vermische dieselbe mit ein wenig in Butter geschwitztem Mehl, koche hiervon eine seimige Sauce, ziehe diese mit einigen Eidottern ab, die mit ein wenig Wein oder Wasser klargequirlt sind, vermische sie mit Sardellenbutter und Kapern, gieße die Sauce auf den Fisch und lasse diesen wieder siedendheiß werden.

787. Gratin von Lachs. Der Lachs wird in dünne, saubere Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Citronensaft marinirt und mit einer Fisch-Farce nach Nr. 16 wie das Gratin von Zander in Nr. 717 bereitet.

788. Sauté von Lachs mit Ragout fin. Hierzu schneidet man den Lachs in coteletteförmige Filets, marinirt diese und macht sie gar, wie es in Nr. 709 angegeben ist, richtet die Filets in schönem Kranze auf eine Schüssel an, bestreicht sie mit einer Mischung von Fleischglace und Krebsbutter, und richtet in die leere Mitte des Kranzes ein Ragout nach Nr. 850 unter b an. Den Rand der Schüssel kann man mit kleinen Halbmonden von Blätterteig garniren.

789. Mayonnaise von Lachs. Der in Stücken abgekochte, oder nach Angabe der Nr. 709 in Oel statt in Butter sautirte und erkaltete Lachs wird nach Art der Nr. 528 mit einer dicken Mayonnaisen-Sauce angerichtet.

790. Dorsch. Dieser wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und nach Nr. 705 gekocht. Er wird mit brauner Butter, Mostrich und Kartoffeln und allen in derselben Nummer angegebenen Saucen aufgetischt. Der Dorsch, geschätzt wegen seines zarten, weißen und schmackhaften Fleisches, wird das ganze Jahr hindurch, besonders aber im Juni, gefangen.

Anmerkung. Man kocht Seefische gewöhnlich nur mit Wasser und Salz, ohne irgend eine andere Zuthat von Gewürzen ꝛc.

791. Gebackener Dorsch wird wie der gebackene Zander in Nr. 714 bereitet.

792. Schellfisch. Der Schellfisch wird abgeschuppt, wobei man sich vor dem Zerdrücken seines Fleisches, welches sehr weich ist, in Acht zu nehmen hat, und nach Angabe der Nr. 705 gekocht. Alle dort angegebenen Saucen sind zum Schellfisch passend. — Auch wird der

793. Schellfisch mit feinen Kräutern wie der Zander in Nr. 709; ebenso der

794. Schellfisch à la Béchamel nach Nr. 716, und

795. Gebackener Schellfisch nach Art der Nr. 714 zubereitet.

Die Laichzeit der Schellfische fällt im Februar. Die größesten Schellfische werden vom November bis zum Januar gefangen, von da bis Mai kommen dann die kleineren zum Vorschein.

796. Kabeljau. (S. Tab. III. Fig. 5.) Der Kabeljau wird geschuppt und sauber zugerichtet, wobei man die zähe, lederartige Haut, welche im Bauche des Fisches an der Rückengräte sehr festsitzt, herausschneiden und das unter der Haut befindliche Blut herauskratzen muß. Man kocht ihn wie den ganzen Zander in Nr. 705. — Ist der Fisch groß, so lasse man ihn nach dem Aufkochen noch 5 bis 10 Minuten langsam fortkochen und setze ihn dann gut verdeckt zum Nachziehen zur Seite des Feuers. —

Beim Anrichten wird er, wie überhaupt alle ganzen Seefische, mit einer Mischung von grobgehackten, hartgekochten Eidottern und Petersilie (welche Mischung man in der Küchensprache „Natürell" nennt) bestreut und mit brauner Butter und Mostrich, auch mit allen beim großen Zander aufgeführten Saucen aufgetischt. — Sehr geeignet ist dazu eine Sauerampfer-Sauce nach Nr. 101.

797. Gratinirter Kabeljau. Der Kabeljau wird in Hälften gespalten und von der großen Gräte, den Bauchgräten und der Haut befreit. Man wäscht alsdann die beiden großen Filets, stutzt sie länglich-viereckig zu, marinirt sie einige Stunden scharf mit Salz, Pfeffer, Citronensaft, Zwiebelscheiben und Petersilienzweigen, trocknet sie gut ab, legt das eine Fischfilet auf ein mit Butter bestrichenes flaches Geschirr, bestreicht es dünn mit lockerer Farce, welche man von dem Abgang des Fisches und etwas Hechtfleisch bereitet und nach Belieben mit feingehackter, in Butter geschwitzter Petersilie, Schnittlauch und Champignons vermischt hat, deckt das zweite Fischfilet darüber, bestreicht dies gleichfalls mit Farce, bestreut den Fisch mit einer Mischung von geriebener Semmel und Parmesankäse, träufelt zerlassene Butter oder Krebsbutter darüber, gießt ein wenig Wein, Fleischbrühe oder Wasser darunter, und bäckt den Fisch im nicht zu heißen Ofen in etwa einer halben Stunde gar und zu schöner bräunlicher Farbe. Dazu giebt man eine weiße Kräuter- oder eine Austern-Sauce nach Nr. 105 oder 112. — Auf diese Weise bereitet, schmeckt der Kabeljau ganz vorzüglich gut.

798. Laberdan. Der eingesalzene Kabeljau heißt Laberdan. Dieser wird 2 bis 3 Tage vor dem Kochen unter öfterem Wechsel des Wassers, wo möglich in weichem Wasser, gewässert und auf die Art ausgeputzt, daß man das Gelbe davon abschneidet. Eine Stunde vor dem Anrichten wird er mit weichem Wasser und einem Stückchen Butter an das Feuer gesetzt, wo er nur ziehen darf, und endlich im Augenblicke des Anrichtens bis zum Punkt des Kochens gebracht. Er wird mit brauner Butter und Mostrich, auch mit den Saucen Nr. 87, 88, 93 und mit Kartoffeln auf den Tisch gegeben.

799. Klippfisch. Der gesalzene und getrocknete Kabeljau heißt Klippfisch. — Man schneide den Fisch in Stücke, lege ihn 24 Stunden vor der Zeit, wo er gebraucht werden soll, in kaltes weiches Wasser, gieße dieses von Zeit zu Zeit ab und wieder frisches darauf. Dann putze man alles Bräunliche und Gelbe von dem Fisch ab, setze ihn mit kaltem weichen Wasser zum Feuer, lasse ihn einige Stunden langsam ziehen und zuletzt bis zum Kochen heiß werden. Die Saucen Nr. 87, 88, 93 und 98 sind dazu passend. Will man den Klippfisch zu grünen Erbsen oder weißen Rüben

geben, wie er von Vielen gern gegessen wird, so pflücke man den wie oben zubereiteten Fisch in kleine Stücke und menge ihn unter die genannten Gemüse, nachdem diese fertig zubereitet sind.

800. Stockfisch (Gedörrter Kabeljau). Größtentheils erhält man den Stockfisch schon aufgeweicht und ausgewässert. Will man selbst denselben aufweichen, so schneide man die Flossen und die Knochen des Kopfes ab, mache den Fisch naß, klopfe ihn zwar derb, doch nicht zu gewaltig mit einem hölzernen Hammer, daß er mürbe wird. Hierauf lege man ihn 24 Stunden in weiches Wasser, unter welches man einen Löffel voll Pottasche mischt; am andern Tage bringe man ihn in ein Gefäß mit Lauge, wie man sie von Buchholz-Asche und ungelöschtem Kalk zum Kochen der Seife bereitet, und lasse ihn so lange (vielleicht zwei Tage) darin liegen, bis er aufgeweicht ist. Nun wässere man ihn wieder, unter öfterem Wechsel des Wassers, in weichem Wasser so lange, bis er weiß geworden ist. Dann schneide man alles Gelbe davon ab und den Fisch aus Haut und Gräten und in Stücke, lege ihn wieder in Wasser und setze ihn zwei Stunden vor dem Anrichten in die Nähe des Feuers, wo er nach und nach warm, doch ja nicht heiß werden darf. Um den unangenehmen Geruch des gekochten Stockfisches zu beseitigen, bringt man ungefähr soviel glühende, jedoch nicht hellbrennende Holzkohlen, als es Stockfisch ist, an welchen aber keine Asche hängen darf, in das Wasser, worin der Stockfisch gekocht wird, welche, da sie nur auf der Oberfläche desselben schwimmen, vor dem Anrichten leicht mit einem Schaumlöffel hinweggenommen werden können. — Im Moment des Anrichtens setze man den Stockfisch auf starkes Feuer, gebe ein paar Messerspitzen Sal Tartari daran und lasse ihn bis zum Punkt des Aufkochens heiß werden, nehme ihn vom Feuer und hebe ihn nach einigen Minuten mit einem Durchschlage aus dem Wasser. (Besser ist es, wenn man ihn in einer Fisch-Casserole mit einem Heber aufsetzt; man kann ihn dann auf einmal ausheben.) Nach dem Abtropfen salze man den Fisch leicht und gebe ihn mit brauner Butter und Mostrich oder mit einer Sauce nach Nr. 93 auf den Tisch. — Schmackhafter ist der Fisch mit folgender Sauce: Ein paar Zwiebeln werden scheibiggeschnitten und mit Butter weich-, jedoch nicht gelbgeschwitzt. Dann fügt man etwas von den beim Ausputzen des Stockfisches entstandenen Abfällen, eine gute Prise Pfeffer, eine Tasse Fleischbrühe und eine Tasse Wasser hinzu, läßt dies etwa 10 Minuten langsam kochen und gießt die Brühe durch ein Sieb. Hierauf rührt man etwa $^1/_4$ Pfund ($12^1/_2$ NLth.) Butter mit 3 Eßlöffeln Mehl zusammen, setzt die Stockfischbrühe und noch etwas kaltes Wasser hinzu, rührt hiervon auf dem Feuer eine dicke Sauce ab, legirt diese mit einigen Eidottern und würzt sie mit Muscatnuß und Salz.

Der Stockfisch kann auch auf folgende Weise zum Feuer gebracht werden: Wenn der Fisch weiß ausgewässert ist, putze man die Haut sauber ab, schneide den Fisch in Stücken davon los, lege ein nasses Tuch in einen Durchschlag, die unverletzte Haut darauf und in diese den von den Gräten befreiten Fisch, binde das Tuch wie zu einem Pudding zusammen, setze den Fisch in kaltem Wasser zum Feuer, lasse ihn nach und nach heiß werden und zuletzt bis zu dem Punkt des Kochens kommen. — Nach dem Ausheben aus dem Wasser lasse man den Fisch so lange in der Serviette, bis er keine Feuchtigkeit mehr von sich giebt, löse den Bindfaden, decke eine Schüssel darüber, stülpe den Fisch um, nehme die Serviette ab und überstreue den Fisch leicht mit Salz.

Man kann den wie einen Pudding angerichteten Stockfisch schnell mit einer recht dicken Butter-Sauce und dann mit in Butter schön gelbgebratener geriebener Semmel überziehen; doch muß noch Sauce besonders dazugegeben werden.

Will man gern übriggebliebene Reste von Stockfisch verwerthen, so kann man denselben auch mit Sahne zubereiten, wodurch erstere ein sehr wohlschmeckendes Gericht abgeben. Man befreit diese Reste von den Gräten, thut Butter in eine Casserole und läßt sie darin auf dem Feuer zerlaufen, thut eine feingeschnittene Zwiebel mit ein wenig Mehl hinein, schwitzt beides darin gelb, rührt sodann die Sahne darunter und läßt dies Alles recht langsam kochen. Nachdem man die Reste von dem Stockfisch nebst etwas Salz und ein wenig zartgeschnittener Petersilie in die Sauce hineingebracht, kocht man ihn nicht etwa, sondern läßt ihn nur recht heiß darin werden, bevor man ihn anrichtet.

801. Stockfisch mit jungen Feldschoten und Möhren. Nachdem man den Stockfisch wie nach der vorhergehenden Weise behandelt, wird das Fleisch von allen Gräten befreit, zerkleinert, in brauner Butter geschmort und dann unter das bereits fertig gekochte Gemüse gemischt. Beim Anrichten kann man noch in Butter geröstete geriebene Semmel nebst Pfeffer und Muscatnuß darüber geben und mit Croutons ꝛc. garniren. — Auch kann man den in Butter gesottenen oder geschmorten Stockfisch in einer Assiette besonders anrichten.

802. Pannfisch. Nachdem der Stockfisch, wie in der vorigen Nummer beschrieben wurde, vorbereitet, gekocht und aus dem Wasser gehoben ist, läßt man ihn auf einem Tuche gut abtropfen und hackt ihn mit einem Wiegemesser ganz fein, bei welcher Gelegenheit man die sich noch vorfindenden Gräten beseitigt. — Ein guter Theil Zwiebeln wird feingehackt und mit einem guten Stück Butter weich- und weißgeschwitzt, der Stockfisch nebst Salz und Pfeffer dazugethan und unter öfterem Umrühren gut durchgeschwitzt. Vorher habe

man nach Angabe der Nr. 605 ziemlich steife geriebene Kartoffeln bereitet; man vermische diese mit dem Fisch, rühre die Mischung recht heiß, thue noch etwas frische Butter daran und richte sie recht sauber auf eine Schüssel an. — Nach Belieben kann man dieses Gericht mit in kleine hübsche Stücke geschnittenem und nach Art der gebackenen Zander in Nr. 714 zubereitetem Kabeljau, Dorsch oder anderem Seefisch garniren, auch mit in Butter gelbgebratener geriebener Semmel überziehen.

803. Steinbutte. (S. Tab. III. Fig. 6.) Die Steinbutte wird abgekratzt, ausgenommen, durch Ausschneiden der Steine von denselben befreit, gut gewaschen, mit der weißen Seite nach oben in ein dazu passendes, mit einem Einsatz versehenes Geschirr gelegt, mit so vielem Wasser, daß sie reichlich damit bedeckt ist, und dem nöthigen Salze auf starkes Feuer gesetzt, rasch zum Kochen gebracht, noch 10 bis 15 Minuten sehr langsam auf gelindem Feuer gekocht und dann zugedeckt zum Nachziehen bei Seite gesetzt. Die Saucen Nr. 78 (holländische), 112 (Austern-), 114 (Ravigote-), 116 (Krebs-Sauce), 117 (Hummer-Sauce) passen dazu. — Auch mit brauner Butter, Mostrich und Kartoffeln kann sowohl dieser, als überhaupt jeder Seefisch auf den Tisch gegeben werden. — Man belegt die Schüssel oder das Bret, auf welches man die Steinbutte anrichtet, mit einer Serviette, und macht, um das Vorlegen zu erleichtern, mit dem Messer zuerst in der Mitte des Fisches vom Kopfe bis zum Schwanze einen Einschnitt und bezeichnet dann durch Querschnitte hübsche Portionsstücke. — Manche kochen und richten die Steinbutte auch so an, daß die schwarze Seite oben kommt, weil diese das meiste Fleisch hat.

Anmerkung. Da man nur in wenigen Küchen die zum Kochen der ganzen Steinbutte nöthigen großen kupfernen Geschirre vorfindet, so kann man sich so zu helfen suchen, daß man die Steinbutte der Länge nach theilt, diese Hälften nach dem Abkochen in einem gewöhnlichen Fischkessel auf der Schüssel wieder zusammenlegt und die Lücke mit Petersilie ausfüllt.

804. Steinbutte mit Kräuter-Sauce. Die Steinbutte wird auf die Art aus Haut und Gräten geschnitten, daß man zuerst auf der einen, dann auf der anderen Seite das dicke Fleisch in der Mitte des Fisches vom Schwanze nach dem Kopfe hin bis auf die Gräte durchschneidet und dann das Fleisch glatt von der Gräte ablöst, so daß man von beiden Seiten der Steinbutte 4 große Filets erhält, welche sodann von der Haut befreit, in hübsche Stücke geschnitten, auf die wiederholt angegebene Weise marinirt und nach Art der Zander in Nr. 709 zubereitet werden.

805. Butte. Scholle. Diese werden wie die Steinbutte in Nr. 803 bereitet. — Auch kann man sie in Stücke schneiden und wie den Zander in Nr. 708 mit Petersilie kochen.

806. Gebratene Butte. Man kerbt die obere Seite der sauber zugerichteten Butte ein, salzt sie ein, trocknet sie nach einer Stunde ab und bereitet sie nach Nr. 715.

807. Seezungen. (S. Tab. III. Fig. 19.) Die Seezungen haben eine mit kleinen scharfen Schuppen bedeckte Haut, welche beim Zurichten der Fische mit sehr leichter Mühe beseitigt werden kann, wenn man sie am Schwanze des Fisches ein wenig lockert und dann mit einem Zuge bis zum Kopfe abzieht. Die Köpfe und die Flossen der Fische werden abgeschnitten, die Eingeweide herausgenommen, die Fische je nach ihrer Größe in 2, 3 oder mehr Stücke geschnitten in kochendes Salzwasser gelegt, einmal rasch auf- und dann noch einige Minuten langsam gekocht, vom Feuer entfernt und zugedeckt nachziehen gelassen. — Dieselben Saucen wie zur Steinbutte Nr. 803. — Nach Art der Zander in Nr. 708 mit Petersilie gekocht, schmecken die Seezungen auch gut.

808. Gebackene Seezungen. Wenn die Seezungen nach Anweisung der vorigen Nummer von der Haut befreit, ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten sind, werden sie mit Salz, Citronensaft und Pfeffer marinirt, abgetrocknet, mit Ei und Semmel panirt und in Butter auf beiden Seiten gar- und gelbbraungebraten oder in nicht zu heißer Backbutter ausgebacken. Eine gute, mit Citronensaft und einer Prise Pfeffer abgeschärfte Jüs wird dazugegeben.

809. Roulettes von Seezungen. Man löst das Fleisch großer Seezungen, nachdem sie von der Haut befreit sind, auf die bei der Steinbutte in Nr. 804 angegebene Art von der Gräte los, schneidet die auf diese Weise erhaltenen Filets länglich-viereckig, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß, rollt sie vom dünnen nach dem dicken Ende hin auf, bewickelt sie mit Bindfaden, macht sie in Butter, Fleischbrühe und Citronensaft in kurzer Brühe gar, beseitigt den Bindfaden, glacirt die Roulettes mit einer Fleischglace und richtet sie mit einem Krebs-Ragout nach Nr. 852 sauber an. — Nach Belieben kann man die Fischfilets, ehe man sie zusammenrollt, mit Fisch-Farce nach Nr. 16 bestreichen.

810. Stör. Dieser wird sauber zugerichtet (wobei man die hornartigen Rückenschilder des Fisches abschneidet), in einer mit etwas Essig versetzten Marinade nach Nr. 705 auf starkem Feuer rasch an-, noch 10 bis 15 Minuten langsam gekocht und zum Nachziehen an die Seite des Feuers gesetzt, wo er nicht mehr kochen kann. Man giebt ihn mit brauner Butter und Mostrich, oder mit den Saucen Nr. 78, 88, 112 und mit Kartoffeln auf die Tafel. — Will man den Stör kalt auftischen, so lasse man ihn in der Brühe erkalten, bestreue ihn nach dem Anrichten mit gehacktem Ei und Petersilie, und gebe eine Mischung von feingehackten und blanchirten Zwiebeln, gehackter Petersilie, Essig, Oel, Salz und Pfeffer dazu.

811. Schnäpel. Der frische Schnäpel wird wie der Dorsch in Nr. 790 gekocht. — Auch kann man ihn mit Kräutern nach Angabe der Nr. 726

bereiten oder nach den Nummern 714 und 715 backen und braten. — Der geräucherte oder getrocknete Schnäpel wird in Stücke geschnitten, in lauem weichen Wasser aufgeweicht, von Haut und Gräten abgelöst, mit kaltem weichen Wasser, etwas Butter und Salz aufgesetzt, langsam zum Punkte des Siedens gebracht, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und mit nach Nr. 646 gekochten weißen Rüben vermischt.

812. Hummer zu kochen. Man läßt Wasser mit reichlichem Salze und Kümmel kochen, legt die Hummer hinein und läßt sie anfangs rasch, dann langsamer, je nach ihrer Größe, 15—25 Minuten kochen. Viele löschen während dessen noch öfters ein glühendes Eisen in dem Wasser ab, in welchem die Hummer kochen, und behaupten, diese würden dadurch röther. Auch wird das Verschließen der Afteröffnung der Hummer mit einem Hölzchen oder Federkiel anempfohlen, damit das Fleisch derselben recht saftig bleibt. — Nachdem die Hummer gar sind, läßt man sie in ihrem Wasser etwas verkühlen, nimmt sie heraus, wischt sie mit einem Tuche recht sauber ab und bestreicht sie leicht mit Oel, damit sie recht blank aussehen. — Die Hummer werden auf folgende Weise servirt: Man bricht die Scheeren ab, öffnet dieselben auf der unteren Seite behutsam, so daß die obere Seite unversehrt bleibt; dann trennt man den Schwanz vom Rumpfe, schneidet beides der Länge nach durch, legt den Hummer auf einer Schüssel so zusammen, daß er seine vorige Gestalt wiedererhält, und garnirt ihn sauber mit Salatblättern oder mit frischer Petersilie. Man giebt zu warmen Hummern frische Butter, zu kalten eine Sauce rémolade nach Nr. 122, oder Oel, Essig und gehackte Petersilie. — Das Fleisch der Hummer ist von Ostern bis Johannis am besten; das Fleisch der Weibchen besser als das der männlichen Hummer.

813. Hummer-Salat. Das Fleisch der Schwänze und Scheeren der Hummer wird aus den Schalen gebrochen, sauber ausgeputzt und mit Oel und Essig marinirt. Die Abfälle und die inneren weichen Theile der Hummer, auch wohl etwas gekochtes, aus den Gräten befreites Fischfleisch (Lachs, Bars oder Zander) schneidet man in Würfel oder hackt solche gröblich, vermischt sie mit etwas dicker, recht pikanter Sauce rémolade nach Nr. 122, richtet diese Masse auf eine Schüssel an, legt das in saubere Scheibchen geschnittene Hummerfleisch oben darauf und garnirt den Salat recht geschmackvoll mit hartgekochten Eiern, Pfeffergurken, Kapern, Oliven, Salatblättern ꝛc. — Haben die Hummer Eier, so stoße man diese in einem Mörser fein, streiche sie durch ein Sieb und mische sie unter das geschnittene Fleisch. Beim Auftragen besprenge man den Salat mit Essig und Oel.

814. Krebse zu kochen. Es herrscht allgemein die Sitte, die Krebse mit kaltem Wasser auf's Feuer zu setzen, und es dauert manchmal eine

Viertelstunde und länger, ehe sie kochen. Da nun die Krebse auf diese Art eines martervollen Todes sterben müssen und es in der That ganz ohne Zweck ist, sie kalt aufzusetzen, so verkürze man ihre Qual dadurch, daß man sie gleich, nachdem sie gewaschen sind, mit so vielem kochenden Wasser übergießt, daß sie damit bedeckt sind. Wenn sie kein Lebenszeichen mehr von sich geben, so gieße man das Wasser davon ab, schichte die Krebse, nachdem man ihnen die kleinen Beine abgeschnitten hat, in eine Casserole, deren Boden mit Petersilie belegt ist, gieße Weißbier oder Wasser (auf ein Schock Krebse etwa ein halbes Quart oder ein reichliches halbes Liter), in welchem man vorher einige Zwiebeln und etwas Kümmel ausgekocht hat, durch ein Sieb darauf, thue das nöthige Salz daran, decke die Casserole zu, lasse die Krebse auf starkem Feuer ein paar Mal überkochen, und lasse sie verdeckt noch einige Minuten langsam kochen; dann gieße man die Brühe ab und verkoche diese schnell mit etwas geriebener Semmel und einem guten Stück Butter zu einer seimigen Sauce. (Nach Belieben kann man auch etwas gehackte Petersilie an die Sauce thun.) Die Krebse richte man in Form einer Pyramide auf eine Schüssel an und gebe die Sauce in einer Saucière dazu. — Ein nicht zu empfehlender Gebrauch ist es, den lebendigen Krebsen durch Abbrechen der mittleren Schwanzflosse den Darm auszuziehen. Dadurch fügt man nicht allein den Thieren einen furchtbaren Schmerz zu, sondern es kocht auch das Fleisch derselben in dem Maaße durch die Oeffnung aus, daß sie nach dem Kochen nicht mehr die Hälfte ihres Fleisches haben. — Die Krebse sind vom Mai bis August am fleischigsten und wohlschmeckendsten.

815. Krebsmatte. Diese wird zu Krebs-Farce, Mehlspeisen ꝛc. nach Angabe der betreffenden Recepte verwendet und folgendermaßen bereitet: Man schneidet den lebenden Krebsen die Nasenspitze ab, läßt durch diese Oeffnung die Galle auslaufen, hebt die Rückenschilder ab, nimmt aus dem Innern die Lebern heraus und verwahrt sie, bricht das Fleisch der Schwänze aus und verwahrt sie, und stößt die ganzen Krebse, mit Ausnahme der faserigen Theile im Innern derselben, welche man beseitigt, in einem Mörser fein, vermischt sie mit ungekochter Milch oder Sahne und zerquirlten Eiern (1 Schock Krebse mit etwa 3 Quart [3 1/4 Liter] Milch und 6 Eiern), läßt sie eine Stunde oder länger stehen, preßt die Flüssigkeit, welche jetzt eine bläuliche Farbe hat, durch ein feines Sieb oder ein Tuch von den Schalen ab in eine Casserole, fügt den Saft einer halben Citrone und die Krebslebern hinzu, setzt sie auf ein nicht zu starkes Feuer, läßt sie unter öfterem Umrühren gerinnen, aber ja nicht kochen, gießt die zu schönen rothen Flocken geronnene Masse auf ein Sieb oder Tuch, daß alle Flüssigkeit abläuft, preßt sie ziemlich trocken aus und verwendet diese Krebsmatte nach den gegebenen Vorschriften.

816. Fricassee von Froschkeulen. Die Froschkeulen werden blanchirt und sauber ausgeputzt. Dann koche man sie in einer nach Nr. 76 bereiteten weißen Coulis mit dem nöthigen Salze auf schwachem Feuer gar, lege sie zum Abtropfen auf ein Sieb, koche die Sauce mit einem Glase Wein zur nöthigen Dicke ein, legire sie mit Eidottern, schärfe sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab, lasse die Froschkeulen in der Sauce auf gelindem Feuer heiß werden, richte sie an und garnire sie mit Semmel-Croutons oder kleinen Halbmonden von Butterteig.

817. Gebackene Froschkeulen. Man marinire die Froschkeulen mit Salz, Citronensaft, Petersilie und Pfeffer, trockne sie ab, panire sie mit Ei und Semmel, oder tauche sie in einen Backteig nach Nr. 30 und backe sie in Backbutter schön gelbbraun und gar aus. Mit gebackener Petersilie werden sie garnirt; eine gute, mit Citronensaft abgeschärfte Jüs wird dazugegeben.

818. Muscheln zu kochen. Die Muscheln werden gewaschen, in kochendes Salzwasser gelegt, darin gekocht, bis sie sich öffnen, aus dem Wasser genommen, aus den Schalen gestochen, von den Fasern gereinigt und nach gegebenen Vorschriften verwendet.

IX. Abschnitt.

Von der Zubereitung warmer und kalter Pasteten, Poupetons und verschiedener Ragouts.

Bei der Bereitung der warmen und kalten Pasteten kommen verschiedene Teigarten zur Anwendung. Wie dieselben angewendet werden müssen, darüber werden die ersten drei Nummern dieses Abschnittes Auskunft geben.

819. Butter- oder Blätterteig. Das Gelingen dieses Teiges ist von der Güte der zur Bereitung desselben erforderlichen zwei Hauptzuthaten, des Mehles und der Butter, abhängig. Das Mehl muß sehr fein und trocken, die Butter zähe und fest sein. Man wäscht letztere zuvor in kaltem Wasser rein aus und knetet sie dann mit den Händen auf einem saubern Tische oder Brete so lange, bis alle Wassertheilchen daraus entfernt sind. Hierauf formt man sie zu einer fingerdicken viereckigen Platte und legt sie bis zum Gebrauch in eiskaltes Wasser, oder verwahrt sie auf einer Schüssel an einem kalten Orte, daß sie recht kalt und steif wird; im Winter aber lasse man sie nicht zu steif werden, weil sich der Teig mit zu harter Butter