

VI. Abtheilung.

Fische.

Vorbemerkung.

Jeder Flußfisch, der blau gekocht werden soll, wird mit den Schuppen in kochendem Wasser aufgesetzt. Seefische werden meistens mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht. Beim Ausnehmen der Fische nehme man sich in Acht, die Galle, welche dicht am Kopfe sitzt, zu verletzen.

1. Mal blau.

Man kann den Mal mit der Haut oder ohne dieselbe blau kochen. Soll die Haut bleiben, so muß der Fisch so lange mit Sand Salz und Wasser abgerieben werden, bis nichts Schleimiges mehr darauf ist. Dann wird er ausgenommen, in Stücke geschnitten und mit Essig begossen, in welchem man ihn stehen läßt, bis er blau ist. Man giebt in kochendes Wasser etwas Salz, Schalotten, Pfefferkörner und Essig nach Geschmack, läßt den Mal eine kleine halbe Stunde darin kochen und serviert ihn mit geschmolzener Butter und feingehackter Petersilie.

2. Mal auf dem Rost.

Nachdem der Mal abgezogen, ausgenommen und gewaschen ist, schneidet man ihn in Stücke (den Kopf benützt man nicht), bestreut ihn mit Salz und läßt ihn damit eine Stunde liegen. Dann trocknet man ihn rein ab, bestreicht ihn mittelst einer Feder mit feinem Öl und bestreut ihn mit etwas feinem Pfeffer, brät ihn auf dem mit Speck bestrichenen Roste auf beiden Seiten schön hellbraun und richtet ihn mit in Scheiben geschnittenen Citronen an.

3. Mal in der Pfanne.

Der abgezogene und in passende Stücke geschnittene Mal wird mit Salz eingerieben, mit Salbeiblättern umbunden, in

offener Pfanne in Butter schnell gebraten (größter Brenner), mit den Blättern oder ohne diese recht heiß angerichtet und mit Citronenscheiben belegt. Beim Speisen wird der Mal mit Citronensaft reichlich beträufelt.

4. Gebackener Mal.

Der vorbereitete und in Stücke geschnittene Mal wird gesalzen, nach einiger Zeit in Ei und Weißbrotkrumen umgewendet und in offener Pfanne in gelb gewordener Butter gar, dunkelgelb und recht knusprig gebacken.

5. Hecht blau.

Der Hecht wird ausgenommen, gewaschen und $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Kochen mit heißem Weinessig begossen. Dann legt man ihn in kochendes Wasser, in welches man Salz, Lorbeerblätter, Schalotten und Melkenpfeffer gethan und läßt ihn gar kochen. Man giebt geschmolzene Butter und feingehackte Petersilie dazu.

6. Gespickter Hecht.

Nachdem der Hecht geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, löst man die Haut vom Rücken ab und spickt diesen mit feinem Speck. Dann läßt man ein Stück Butter in der Bratpfanne hellbraun werden, legt den Fisch mit einigen Schalotten hinein, schiebt die Pfanne in den gut vorgewärmten Bratofen und läßt den Hecht unter fleißigem Begießen in 25—30 Minuten gar werden. Man nimmt ihn dann heraus und schwitzet in der Butter etwas Mehl braun, giebt Bouillon, Muskat und Citronensaft nach Geschmack hinzu und läßt die Sauce nochmals aufkochen. Beim Anrichten gießt man einige Löffel Sauce über den Hecht und serviert die übrige in der Sauciere.

7. Gebackener Hecht.

Der Hecht wird, gereinigt und in passende Stücke geschnitten, in eine irdene Bratpfanne gelegt. Zu 3 \mathcal{R} Hecht werden 2 Lorbeerblätter, einige Zwiebelscheiben, Salz, 70 g Butter, eine große Messerspitze Liebig's Fleisch-Extrakt und $\frac{1}{4}$ l saure Sahne gegeben und das Ganze etwa 20 Minuten in einem heißen Ofen gebacken, während der Fisch mehrere Male mit dieser Sauce begossen und zuletzt mit gestoßenem Zwieback und etwas geriebenem Parmesankäse bestreut wird. Beim Anrichten werden Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben entfernt, die Sauce mit etwas Wasser zusammen gerührt, mit Citronensaft oder etwas Essig vermischt und über den Fisch gegossen.

8. Karpfen blau.

Der Karpfen wird sorgfältig ausgenommen, damit die Galle nicht zerdrückt wird. Man teilt ihn der Länge nach durch und schneidet ihn in beliebige Stücke. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Kochen begießt man ihn mit Weinessig und läßt ihn darin blau werden. In das kochende Wasser giebt man reichlich Salz, Schalotten, Pfefferkörner und Lorbeerblätter, läßt den Karpfen einige Minuten darin kochen und nimmt ihn vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus. Man serviert eine Meerrettigsauce oder geschmolzene Butter dazu.

9. Schleien.

Die kleineren Schleien sind vorzuziehen. Sie werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, eingesalzen, mit Essig übergossen, damit sie vom Schleim befreit werden und nochmals gespült. Größere Fische werden in Stücke geschnitten. Dann bringt man Wasser, mit reichlich Salz und einigen Pfefferkörnern ins Kochen, giebt den Fisch hinein und läßt ihn ungefähr 10 Minuten (bis er weich ist) kochen. Man giebt ihn mit Kartoffeln, geschmolzener Butter und Senf zu Tisch.

10. Frischer Lachs.

Der Lachs wird ausgenommen, gewaschen, in zweifingerbreite Stücke geschnitten, mit Weinessig übergossen und $\frac{1}{4}$ Stunde stehen gelassen. In das kochende Wasser giebt man Salz (auf jedes Pfund Fisch eine Hand voll Salz), Zwiebeln, Nelken und schwarzen Pfeffer, 2 Lorbeerblätter und Essig nach Geschmack. Man läßt den Lachs langsam in 10 Minuten gar kochen (Brenner auf „halb“). Eine Kapernsauce oder geschmolzene Butter wird dazu serviert.

11. Lachsforellen.

Nachdem die Lachsforellen gewaschen, werden sie mit Salz bestreut, mit Essig übergossen und mit denselben Gewürzen wie der Lachs gekocht. Man muß beim Kochen vorsichtig sein, daß sie nicht zerfochen, sie werden leicht gar. Es wird geschmolzene Butter und Petersilie dazu gegeben.

12. Forellen blan.

Man verfährt auf dieselbe Weise wie beim Hecht (s. Nr. 5). Große Forellen kocht man in 10, kleine in 6 Minuten gar.

13. Zander.

Der Zander wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Die Kinnladen beseitigt man. In kochendes Wasser giebt man Zwiebeln, Salz und Gewürz und kocht den Fisch in $\frac{1}{4}$ Stunde gar. Man serviert geschmolzene Butter oder eine Petersiliensauce dazu.

14. Gebackener Zander.

Der gereinigte und in Stücke geschnittene Zander wird wie Aal in reichlich Butter gebacken und angerichtet, dann etwas Weinessig zu der braunen Fischbutter gerührt und diese unter den Fisch gegeben.

15. Steinbutt.

Der Steinbutt gilt mit für den besten Fisch, dessen Kopf, Schwanz und Flossen von vielen Menschen für die delikatesten Bissen gehalten werden. Nachdem der Fisch geschuppt und vorsichtig, damit die Galle nicht verletzt wird, ausgenommen ist, schneidet man die auf der schwarzen Seite unter der Haut befindlichen Steinchen heraus, wäscht den Fisch mit Salz und Wasser und teilt ihn mit Messer und Hammer in passende Stücke, oder man läßt ihn ganz. Vor dem Kochen legt man den Fisch mit einer Handvoll Salz in etwas kaltes Wasser, in welchem er $\frac{1}{2}$ Stunde liegen bleibt und kocht ihn dann in gut gesalzenem Wasser unter gutem Schäumen etwa 10 Minuten, nach welcher Zeit man durch Herausziehen einer Flosse das Garsein erproben kann. Kocht man den Fisch in einem Stück, so bedient man sich eines Fischhebers. Man giebt den Steinbutt mit Kartoffeln, geschmolzener Butter, Senf und Citronensaft zur Tafel.

16. Dorsch.

Der Dorsch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in handbreite Stücke geschnitten. Man kocht ihn in Salzwasser nur einmal gut auf, sonst zerfällt er in Stücke. Eine Butter-
sauce wird dazu gegeben.

17. Kabeljau.

Man legt den Kabeljau 2 Stunden vor dem Kochen in Salzwasser. Er wird mit kaltem Wasser, Salz, Zwiebeln und einem Lorbeerblatt auf's Gas gesetzt und in $\frac{1}{4}$ Stunde gar gekocht. Man giebt ihn mit einer Senf- und Butter-
sauce zur Tafel.

18. Schellfisch.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in kochendem Wasser mit Salz aufgesetzt. Man giebt Senf- und Butter-
sauce dazu.

19. Gebackene Stinte.

Nachdem die Stinte geschuppt, das Eingeweide mit einem Messer heraus gezogen, der Kopf abgeschnitten und Schwanz und Flossen gestutzt, werden die Fische gut gewaschen und zum Ablaufen auf einen Durchschlag gethan. Darauf werden sie mit feinem Salz durchstreut, in Mehl umgedreht und in reichlich heißem Fett gelbbraun und recht knusprig gebacken. Da sie in der Pfanne zusammenkleben, können sie wie Pfannkuchen gewendet werden. Man giebt Kartoffelsalat dazu.

20. Feine Frikandellen von Fischresten (gut).

Man bereitet eine Farce von einem Stück Butter, Muskat, Salz, 2 Eiern, geriebenem Weißbrot, Citronenschale, etwas Wasser und dem übriggebliebenen, von allen Gräten befreiten, feingehackten Fisch, formt davon längliche Klößchen, wälzt sie in Ei und gestoßenem Zwieback, worunter man auch etwas geriebenen Parmesankäse mischen kann und backt sie in Butter hellbraun. Man garniert die Schüssel mit Petersilienblättern.

21. Bückinge auf dem Rost.

Die Bückinge werden am Rücken aufgeschnitten, die Eingeweide heraus genommen, in die Höhlung ein Stück Butter gethan und diese wieder geschlossen. Dann legt man die Fische in ein mit Fett bestrichenenes Papier und brät sie darin auf dem Rost gar.

Hat man keinen Röstapparat, so schneidet man die Fische an der Bauchseite auf und brät sie nach dem Ausnehmen leicht in Butter in der Pfanne.

Man giebt die Bückinge zu Sauerkraut oder auch als besondere Schüssel zu Rührei.

22. Marinierte frische Häringe.

Die Häringe werden geschuppt, ausgenommen, abgeputzt, mit Öl bestrichen, mit Salz und gestoßenem Pfeffer bestreut und auf dem Rost auf beiden Seiten gar und bräunlich geröstet. Dann legt man sie schichtweise mit Lorbeerblättern, Dragon, Thymian, Citronenschale und Nelken in ein Porzellangefäß, gießt mit etwas Salz aufgekochten und wieder kalt gewordenen Weinessig darüber, bindet das Gefäß zu, und stellt es an einen kühlen Ort.

23. Krebse.

Die lebendigen Krebse werden in kaltem Wasser mit einem Handbesen sorgfältig gereinigt und der Darm entfernt, indem man die mittlere Flosse am Schwanz etwas dreht und herauszieht. Dann läßt man in einem Kessel ein Stück Butter zergehen, giebt einen Guß Essig, etwas feinen Pfeffer und Salz hinzu, schüttet die Krebse hinein und rührt einige Male um. Sobald die Krebse die rote Farbe erhalten haben, werden sie vom Feuer genommen und angerichtet.

Oder: Nachdem die Krebse gereinigt und vom Darm befreit sind, werden sie in einen Kessel mit brausend kochendem Wasser mit etwas Salz und Essig geworfen und darin gar gekocht. Die erste Methode soll besser sein. Man benutze den größten Brenner.

24. Granaten (Garneelen, Krabben).

Die Granaten werden lebendig in brausend kochendes, stark gesalzenes Wasser geschüttet und während sie darin $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, läßt man einige Male ein glühendes Eisen in dem Wasser ablöschen, wodurch die Tiere eine schöne rote Farbe erhalten. Das Eisen schiebe man in die Flamme des größten Brenners, wo dasselbe sehr schnell glühend wird.

VII. Abtheilung.

Saucen.

1. Fischsauce.

1 Löffel Mehl wird mit einem guten Löffel frischer Butter durchgeknetet, dann rührt man das Gelbe von 4 Eiern, einige Löffel guten Weinessig und so viel Wasser, als man Sauce wünscht, Salz und Muskat nach Geschmack hinzu, setzt die Sauce auf's Feuer und läßt sie unter Rühren bis vor's Kochen kommen. Zuletzt giebt man etwas Kapern und Citronensaft daran.

2. Essigsauce.

Man knetet 125 g Butter mit einem Löffel Mehl gut durch, giebt gute Bouillon, Essig, Pfeffer und etwas Salz dazu, läßt die Sauce unter Rühren so lange kochen, bis sie klar ist und rührt sie dann mit 2—3 Eigelb ab.

3. Eier-Sauce mit Essig.

100 g Butter, 3 Eigelb und 1 Löffel Mehl rührt man gut durcheinander, giebt dann Wasser, Essig und Salz dazu und läßt die Sauce unter beständigem Rühren kochen. Zuletzt würzt man mit etwas Muskat.

4. Petersilien-Sauce.

100 g Butter und 1 Löffel Mehl werden geschwitzt, dann füllt man Bouillon daran und läßt glatt kochen. Man fügt viel feingehackte Petersilie und etwas Muskatblüte hinzu und rührt die Sauce zuletzt mit 2 Eigelb ab.

5. Meerrettig-Sauce.

Der Meerrettig wird gerieben und mit einigen Eidottern, Butter, Mehl und Salz gut durchgerührt; dann fügt man etwas