

Fünfte Abtheilung.

Von den Fischgattungen.

Schill mit Holländer Sauce.

Der Schill wird wenn er einige Tage abgelegen ist, am Eis abgeschuppt, ausgenommen, ausgewaschen mit ein paar Hand voll Salz eingerieben die Flossen mit Spagat verbunden und so liegen gelassen. Eine Stunde vor dem Gebrauche wird nun der Fisch auf einen dazu bestimmten Einsatz festgebunden, in kochendes Salzwasser, in welches man auch einige Tropfen Bertram-Essig geträufelt hat, eingelegt, und zugedeckt auf die Seite gestellt.

Von diesem Fischsud wird hernach eine feine Buttersauce abgerührt, mit etwas Muskatnuß aufgeköcht, und wenn man auf ein Sauceire ungefähr 5 Eierdötter mit dem Saft von 1 $\frac{1}{2}$ Limonien abgerührt hat, so wird es mit der Buttersauce wie ein Chaudeau abgesprudelt, und in einem Sauceire angerichtet.

Der Fisch wird auf ein mit einer Serviette überzogenes Fischbret gelegt, welches auf eine Oval-Schüssel kömmt, der Spagat von den Flossen abgenommen und mit grüner Petersilie nett garnirt.

Schill auf ungarische Manier.

Dieser wird so wie der vorhergehende gereinigt, abgezogen, dann gespickt, und in eine Bratpfanne mit dem Einsatz eingelegt. Hier übergießt man ihn mit zerlassener Butter, läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde braten, und richtet ihn an, wobei er mit kleinen in Butter gerösteten Erdäpfeln garnirt, und in einem Sauceire eine Senfsauce beigefest wird.

Schillschnitten am Rost gebraten.

Von dem gereinigten Schill wird die Haut abgezogen, die Gräten ausgelöst, der Fisch in dreifingerdicke Stücke ge-

geschnitten, welche man salzt, dann in zerlassene Butter kunkt, mit Semmelbröseln bestreut und am Rost auf beiden Seiten gelb bratet.

Unterdessen wird von Gewürz, Weiskräuteln, Limonenschalen und Limoniensaft eine Braise bereitet, kurz verkocht, und über den angerichteten Fisch geseiht.

Soudé vom Schill.

Wenn der Schill auf die nämliche Art wie der vorige zubereitet ist, wird in einer Platfond der Boden mit klärsirter Butter überzogen, die Fischstücke darauf gelegt, mit Salz bestreut, und so am Windofen gäh soudirt. Wenn sie weiß geworden sind, so werden sie mit einem Schäuferl umgewendet, und auf der andern Seite ebenfalls so behandelt, wo man sie dann auf ein reines Tuch auslegt, sie mit demselben von allem Fett reinigt, und dann mit einem genähten Fließpapier bedeckt, damit sie keine braune Farbe bekommen.

Beim Anrichten werden selbe entweder in die Mitte eines gestürzten Aspicksreifens gegeben und mit Majonese übergossen, oder man häuft sie in der Mitte der Schüssel auf, garnirt sie mit in halbe geschnittenen harten Eiern, die mit der stumpfen Seite zum Boden gelegt werden. Um das Eierum wird ein schmaler Streifen von Sardellen gegeben, der Fisch mit Majonese überzogen und der äußerste Rand der Schüssel mit dreieckig geschnittenem Aspick garnirt.

Schill-Fasch.

Dem Schill oder auch Hechten wird die Haut abgezogen, das Fleisch von den Gräten abgelöst und fein geschnitten, dann auf 1 \mathcal{Z} dieses Fleisches ungefähr 2 abgeriebene Semmeln blättrig geschnitten, mit Milch geweicht und am Feuer zu einem Koch gerührt. Hat man dieses auskühlen gelassen, so wird es sammt dem Fleisch und $\frac{1}{4}$ \mathcal{Z} Butter nebst 4 Eierdöttern, etwas Salz und Ingber gestossen, passirt, und sowohl an Fasttagen statt des Hühnerfasch als auch an Fleischtagen statt des Kälberfasch und zu eben denselben Speifen verwendet.

Fischschnitzel mit Sauce.

Einem Schill, Hechten oder Karpfen wird die Haut abgezogen, das Fleisch von den Gräten abgelöst, und mit etwas Kappern, grüner Petersilie, einer gepuhten Sardelle, Limonienschalen, und zu einem ganzen Fisch mit ungefähr $\frac{1}{2}$ halben gewechten und wieder gut ausgedrückten Semmel nebst 2 Eiern geschnitten und gestossen, dann gesalzen und gewürzt und auf ein mit Mehl bestäubtes Bret gelegt.

In diesem Mehl wird es eingewälzt, in Stücke geschnitten, mit der Breite des Messers auseinander geklopft, in Schnitzelform gerichtet, und nachdem man selbe einige mal umgewendet hat, damit sie haltbar sind, mit aufgeklopften Eiern mit einem Mehlspeis - Pinsel überstrichen, mit Semmelbröseln dicht bestreut, mit einem Messer umgewendet und auf der andern Seite eben so verfahren. So zubereitet werden sie mit einem Paßlöffel auf ein trockenes Bret übergelegt, und bei Seite stehen gelassen.

Unterdessen wird eine Casserole mit Butter, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Weiskräuteln, dem Kopfstück, den Gräten und der Haut des abgehäutelten Fisches eingerichtet, darin braun eingehen gelassen, und entweder mit Suppe oder Erbsenwasser nebst etwas Essig und rothen Wein aufgegossen. Hat es auf diese Art recht gut verkocht, so wird es abgeseiht, und mit diesem Saft eine braune Sauce abgerührt, welche man mit etwas Milchrahm und einem Nußgroßen Stück Zucker nebst feingeschnittener Limonienschale bis zum Aufkochen umrührt, und selbe dann nur von einer Seite kochen läßt, ohne sie mehr zu rühren.

Das Fett und die Haut werden hierauf rein abgenommen, etwas Milchrahm und Kappern, und wenn es nicht für Fasttage ist, auch ein Stück Glace darein gegeben. Kurz vor dem Anrichten wird in einer Platfond Schmalz heiß werden gelassen, die bereiteten Schnitzeln darin auf beiden Seiten gelb gebraten, auf die dazu bestimmte Schüssel, deren Boden man mit der fertigigten Sauce bedeckt hat, angerichtet, und mit nudelartig geschnittener Limonienschale bestreut.

Abgekochte Rohrhühner mit Sauce.

Wenn man den Rohrhühnern die Haut abgezogen, selbe aufgemacht und dressirt hat, wird in einer Casserole Butter, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzes Gewürz und Weizkräutel braun eingehen gelassen, und sodann entweder mit Erbsenwasser, oder Suppe und etwas Wein und Essig aufgegossen und darin die Hühner weich gedünstet.

Hierauf werden die Hühner ausgelegt, der Saft abgeseiht, und mit demselben eine braune Sauce abgerührt, welche, wenn man ein wenig Milchrahm, feingeschnittene Limonienschale, 1 kleines Stückchen Zucker dazugegeben hat, aufgekocht und dann wie gewöhnlich rein abgenommen werden muß.

Wollte man selbe als schwarze Sauce geben, so müßte der Milchrahm wegbleiben, und statt dessen Karpfenblut eingerührt und einwenig verkocht werden. Ist die Sauce nach Belieben bereitet, so werden die tranchirten Rohrhühner auf einer Schüssel angerichtet und die Sauce dazugegeben.

S o f o s c h.

Wird eben so zubereitet, und auf eben die Art und Weise gegeben wie der Schill.

S u c h e n.

Auch dieser wird wie der Schill zubereitet, nur daß Wurzelwerk, Bertram-Essig und Weizkräutel beigegeben wird.

Angerichtet wird selber entweder mit Essig und Dehl, warmer Limoniensauce, Holländersauce oder kalter Senfsauce.

Hecht abgekocht.

Der abgeschuppte Hecht wird ausgenommen, ausgewaschen, gesalzen, wie der Schill gekocht, angerichtet und mit gerösteten Erdäpfeln und Petersilie garnirt. Auch wird in einem Sauciere Sardellenbutter beigelegt.

Hecht gebraten.

Fein geschnittene Limonenschalen, grüne Petersilie und Zwiebel werden mit einem Stück Butter abgedrückt, und in den Fisch, den man früher gereinigt, mit nudelartig geschnittenen Sardellen gespickt und gesalzen hat, eingefüllt. Hierauf wird selber vernäht, in eine Bratpfanne mit dem Bauche zum Boden auf einige Holzspäne aufgelegt, mit Milchrhm ganz überzogen, und durch $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre gebraten. Hat man ihn auch während des Bratens fleißig mit Milchrhm begossen, so wird er dann behutsam herausgenommen, beim Anrichten mit in Butter gerösteten Erdäpfeln garnirt, und mit zerlassener Sardellen-Butter überbrennt.

Hecht mit picanter Sauce.

Von einem Kälberknochen, Wurzelwerk, Weißkräute, ganzem Gewürz und Limonenschalen wird eine Sauce eingerichtet, braun eingehen gelassen, mit Suppe aufgegoßen, gut verkocht, und mit diesem abgeseihten Saft eine braune Sauce abgerührt, welche man mit einigen Löffel voll Karmelzucker aufkochen läßt, dann das Fett rein abnimmt und mit etwas Limonensaft vermischt über den auf gewöhnliche Art abgekochten und angerichteten Hecht gibt, und mit Fischfisch-Rockerln garnirt.

Dieses gilt für die Fleischtage, für die Fasttage aber kommt nebst allen übrigen Zugaben statt des Kälberknochens ein feingehaktes Schleindel, und es wird statt Suppe mit Erbsenwasser aufgegoßen.

Es kann auch ein übrig gebliebener Schill oder Hecht mit benannter Sauce gegeben werden.

Faschirter Hecht.

Der auf bekannte Weise gereinigte Hecht wird am Rücken aufgeschnitten, die Haut vom Kopf bis zum Schweif abgezogen und das Fleisch vom Gerippe abgelöst. Auf ungefähr $\frac{1}{2}$ von diesem Fleisch werden 2 in Milch geweichte gut ausgedrückte Semmeln, 6 Loth Butter, 3 ganze Eier, 2

Dörrer, Salz, Gewürz, Limonienschalen und Sardellen genommen, sammt dem Fleisch gestossen, und dieser Fatsch in die Fischhaut eingefüllt.

Wenn man nachher die Oeffnung vernäht, und es nett geformt hat, wird es in eine Bratpfanne gelegt, mit Milchrahm, Limoniensaft und Suppe überzogen, $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten, und das Ueberziehen wiederholt. Ist er dann fertig gebraten, so wird er behutsam auf eine Schüssel ausgelegt, der Faden herausgezogen, und der Schnitt am Rücken mit in Butter gerösteten Semmelbröseln und Butter überstrichen. Der passirte Saft wird in einem Sauceire beigeseht.

Hecht mit Fricassée.

Wenn derselbe gereinigt und auf bekannte Art in Salzwasser abgekocht ist, wird die Haut abgezogen, der Fisch in Stücke zerschnitten, und auf eine Schüssel angerichtet. Von dem Fischsud wird zugleich eine Fricassée bereitet, welche man über den angerichteten Hecht gibt.

Hecht gebacken.

Man schneidet den gereinigten Fisch in Stücke, salzt sie, tunkt dann selbe in Mehl und Eiweiß, panirt sie mit Semmelbröseln ein, und richtet sie, wenn sie in Schmalz gelb gebacken sind, an.

Marinirter Hecht.

Der Hecht wird zuerst wie oben gebacken, dann 2 Theile Weinessig 1 Theil Wasser, etwas Pfeffer, Salz und feingeschnittene Schalotten mitsammen aufgekocht, und über den Fisch gegossen.

In dieser Beize läßt man ihn durch 5 Stunden liegen, und richtet ihn dann sammt den Schalotten an; auch wird feines Dehl beigeseht.

Abgekochter Rombó.

Selber wird wie die andern gereinigt in einer Oualpfanne wie der Schill in Salzwasser abgekocht, und ebenso angerichtet.

Blau abgekochte Forellen.

Wenn man dieselben aufgemacht und ausgenommen hat, werden sie in eine Forellenwanne gegeben und mit 1 Seitel kochenden Weinessig übergossen, damit sie schön blau werden. Dann wird Salzwasser mit ganzem Gewürz, Zwiebel und Beigkräuteln gekocht, von der Seite zu den Forellen geseiht, daß es über sie zusammengeht, mit Fließpapier bedeckt und auskühlen gelassen. Vollkommen ausgekühlt werden sie dann herausgenommen, beim Anrichten mit grüner Petersilie oder Aspick garnirt, und Essig und Dehl beigefest.

Sie werden gewöhnlich als Affiett gegeben.

Abgekochter Hausen.

Ein Stück von beiläufig 3 \mathcal{Z} wird gesalzen und in einer Casserole mit 4 Theilen Vertramessig, und 1 Theil Wasser, dann ganzem Gewürz und Wurzelwerk, welches man kochen gelassen, überbrennt. Darin läßt man es dann 1 Stunde kochen, stellt es dann kalt, und wenn es beim Anrichten mit grüner Petersilie garnirt ist, wird Essig und Dehl oder eine kalte Senffauce beigefest.

Gebratener Hausen.

Derselbe wird in Daumdicke Stücke geschnitten, gesalzen in zerlassener Butter und Semmelbröseln einpanirt und entweder am Rost oder in heißem Schmalz gebraten; beim Anrichten wird etwas Limoniensaft darübergegeben.

Hausen mit Milchrahm.

Dieser wird so wie der vorige gebraten, dann in eine Casserole gegeben, mit etwas Milchrahm, Limonenschale und Limoniensaft aufgekocht, und angerichtet.

D i e.

Wird auf alle Arten dem Hausen gleich behandelt

Scheiden gebraten.

Hievon wird die Haut abgenommen, das Fleisch in Daumdicke Stücke geschnitten, gut eingesalzen, in aufgeklopfte Eier getunkt und mit Semmelbröseln einpanirt. Hierauf werden selbe in heißem Rindschmalz schnell gelb gebraten, auf der dazu bestimmten Schüssel angerichtet, und wenn man Limoniensaft darübergedrückt hat, mit nudelartig geschnittenen Limonienschalen wenn es beliebig ist bestreut.

Scheiden mit Milchrahm.

Wird so wie der Hausen mit Milchrahm zubereitet.

Stör mit kalter Gurkensauce.

Wenn man den Stör so wie den Hausen abgekocht hat, wird er in nette Stücke geschnitten, angerichtet, mit Petersilie garnirt, und die Gurkensauce in einem Sauciere beigelegt. Selber kann auch mit Essig und Dehl gegeben werden.

Gebratener Lachs.

Der Lachs wird abgeschuppt, in daumdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und so einige Minuten liegen gelassen, dann auf einer Schüssel in aus feingeschnittenem Zwiebel, einigen Lorberblättern, und feinem Dehl verfertigter Beize einige Stunden gebeizt, und darin öfters umgewendet, worauf man ihn am Rost gelb bratet und beim Anrichten entweder eine Kappern- oder Senfsauce beisezt.

Abgekochter Lachs.

In 3 Theilen Wasser und 1 Theil Bertram-Essig, dann Wurzelwerk, Zwiebel, Beizkräuteln und ganzem Gewürz wird der vorher abgeschuppte und gesalzene Lachs durch $\frac{5}{4}$ Stunden langsam gekocht, dann mit Essig und Dehl oder einer Holländer Sauce angerichtet. Man kann ihn auch mit Majonese serviren, nur muß er hiezu früher ausgekühlt werden.

Karpfen gebacken.

Wird so wie die übrigen zuerst gereinigt, in dreifingerbreite Stücke geschnitten, gut gesalzen und einige Minuten liegen gelassen, dann in Mehl, welches mit Semmelbröseln gemischt ist, getunkt, eingerieben bis er völlig trocken ist, und erst kurz vor dem Gebrauche in heißem Schmalz gebacken.

Wenn er gebacken ist, wird er herausgenommen und angerichtet.

Marinirter Karpfen.

Zu diesem wird 1 Theil Essig und eben soviel Wasser mit etwas Salz und Pfeffer nebst einigen Löffel voll Schallotten vermengt und mit einander verkocht.

Ist schon vorher der Karpfen auf bekannte Art gebacken, so wird er durch einige Stunden in dieser Beize liegen gelassen und dann mit feinem Dehl angerichtet.

Blauabgekochter Karpfen.

Dieser wird nicht abgeschuppt, übrigens aber ganz so wie die Forellen abgekocht.

Sauer abgekochter Karpfen mit Kren.

Mit 2 Theilen Essig, 1 Theil Wasser, etwas Gewürz, Beizkräutel, und Zwiebel wird ein Sud bereitet, wenn dieser kocht, der gereinigte, gesalzene in 3 fingerbreite Stücke geschnittene Karpfen dareingelegt, einige Minuten kochen gelassen und sodann auf eine Schüssel ausgelegt. Nachdem man von diesem Sud etwas dazugegeben hat, wird er mit geriebenem Kren garnirt.

Böhmischer Karpfen in schwarzer Sauce.

Wird wie gewöhnlich gereinigt, inwendig mit Essig ausgewaschen und in 6 Stücke zerschnitten. Jetzt wird eine Kasserole mit Butter, Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Beizkräutel, einer Handvoll ausgelöster Nüsse, einem Stücke braunem, und 1 Stück schwarzem Lebzellen,

einigen Schnittten Brot, und dem Karpfenkopf eingerichtet, selbes darin eingehen gelassen, und mit Fleischsuppe oder Erbsenwasser, Vertraum-Essig, rothem Wein, aufgegossen.

Hat man dann in selbes 1 Stück Zucker und etwas Limonienschale gegeben, so läßt man es langsam aufkochen, und passirt es. Der wie bekannt sauer abgekochte Karpfen wird dann beim Anrichten mit dieser Sauce übergossen, und entweder mit Mehlknödel oder Griesstrudeln beigelegt.

Karpfen auf pohlische Art.

Die Casserole hiezu wird so wie die vorige eingerichtet, der geschnittene und gesalzene Karpfen darin etwas braun eingehen gelassen, dann mit gutem böhmischen Bier aufgegossen und 1 Stunde langsam gekocht; auch wird ein Stückchen Zucker dareingegeben. Ist dann der Karpfen gehörig gekocht, so wird er auf eine Schüssel ausgelegt, die Sauce mit in Essig und Erbsenwasser aufgekochten Rosinen, Weinbeeren nebst stiftlicht geschnittenen Mandeln gemischt und darübergegossen.

Gebackene Grundeln.

Wenn diese früher 1 Stunde in Milch gelegen sind, werden die größeren aufgemacht und ausgenommen, die kleinen aber gesalzen und in einem Tuch, worin Mehl und Semmelbröseln gemischt sind, gut geschwungen. Gebacken werden sie dann zum Garniren der Fastengemüse verwendet.

Abgekochter Aal.

Diesem wird die Haut beim Kopfe aufgeschnitten, und abgezogen, derselbe dann ausgenommen, ausgewaschen und in Stücke geschnitten.

Von 2 Theilen Wasser, 1 Theil Essig, etwas Wurzelwerk, Beißkräutel und ganzem Gewürz bereitet man einen Sud, kocht darin die eingelegten Stücke durch $\frac{1}{2}$ Stunde, und wenn man sie hierauf ausgelegt, und mit grüner Petersile garnirt hat, wird beim Anrichten eine kalte Gurken- oder Senfsauce beigelegt.

Gebratener Aal.

Der wie der obige bereitete Aal wird auf einen Speil gestekt, zwischen jedes Stück ein Blättchen Semmel gegeben, so auf einen Spießgebunden, und beiläufig durch 20 Minuten auf einem offenen Feuer jähe gebraten, während dessen man sie mit Pfeffer bestreut.

Sind dann die Stücke schön gebraten, so nimmt man sie vom Spieß und Speil ab, richtet sie an, und garnirt sie mit Limonienscheiben.

Stockfisch mit Sardellenbutter.

Eine Stunde vor dem Gebrauche wird der gebeizte, gut ausgewässerte und gesalzene Stockfisch in eine gut verzinnte Casserole, worin sich kochendes Wasser befindet, eingelegt, und zugedeckt bei Seite gestellt.

Bevor selber angerichtet wird, wird die Haut abgezogen, das Fleisch von den Gräten abgelöst, in Blätter zertheilt, auf einer Unrichtschüssel mit Semmelbröseln bestreut und mit zerlassener Sardellenbutter überzogen.

Stockfisch mit Zwiebel.

Wenn derselbe verfertigt und angerichtet ist wie der vorhergehende, wird er mit nudlartig geschnittenem in Butter geröstetem Zwiebel überbrennt, und gewöhnlich mit Sauerkraut servirt.

Stockfisch mit Milchrahm und Erdäpfeln.

Man überstreicht den Boden einer Schüssel mit Sardellenbutter, gibt geschnittene Erdäpfel darauf, und auf diese eine Lage von dem auf oben genannte Art abgekochten und zertheilten Stockfisch, welchen man dann mit Milchrahm überzieht.

Dieses wird so oft wiederholt, bis die Schüssel erhoben angerichtet ist, wornach dann die letzte Lage mit Erdäpfeln gemacht, diese mit Milchrahm überzogen und mit Semmelbröseln bestreut werden. Sind auch die Semmel-

bröseln mit Sardellenbutter übergossen, so wird das Ganze in der Röhre gelb gedünstet und dann zum Tische gegeben.

Laperdon.

Wird auf alle 3 Arten so wie der Stockfisch zubereitet und angerichtet.

Grilirtes Rohrhühner-Filet.

Von diesen wird das Brustfleisch sammt dem Flügelbein abgelöst, gehackt und wenn es zu einem Filet geformt ist, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreut, mit zerlassener Butter überstrichen, mit Semmelbröseln bestreut und am Rost gelb gebraten.

Dieses gibt man gewöhnlich als Auflage zu feinem Gemüse, oder als eine Speise für sich, dann muß von den übrigen Theilen des Rohrhühnchens eine Braise bereitet werden, indem man es nämlich klein zerhackt, in einer Casserole mit Zwiebel, Limonienschalen, ganzem Gewürz und Wurzelwerk braun eingehen läßt, und mit Essig, Wein und Erbsenwasser aufgießt. So aufgegossen wird es kurz gekocht, der Saft sodann abgeseiht und in einem Sauciere servirt, die Filets aber mit Papillots besteckt und angerichtet.

Krebsen abgekocht.

In kochendes Wasser gibt man etwas Kimm und Salz, kocht darin die rein ausgewaschenen Krebsen bis sie roth sind, und verwendet sie dann nach Belieben.

Krebsen mit Milchrahm.

Grüne Petersilie, Kerbelkraut, Champignons, Schallotten und Kockam'olen werden, sehr fein geschnitten, in Butter etwas anpaffirt, mit etwas Essig, Kimm, Salz und Milchrahm aufgekocht, und sonach die ausgewaschenen Krebsen dareingegeben. So gut zugedeckt, läßt man sie durch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, während dessen man die Casserole öfters schwingt, und richtet dann selbe mit dieser abgeseihten Sauce an.

Schildkröten abgekocht.

Man legt der Schildkröte eine glühende Eisenplatte auf den Rücken, wo sie dann die Füße und den Kopf zum Vorschein bringt; diese hack man sogleich ab. Nun wird die Schildkröte öfters in lauwarmes Wasser gegeben, um das Blut völlig abzufondern, wornach man sie mit kaltem Wasser zustellt, salzt und durch 1 Stunde kochen läßt.

Wenn sie abgekocht ist, wird die Schale sammt der Haut abgelöst, die Galle aus der Leber so wie das Eingeweide behutsam ausgenommen und das Fleisch in 4 Theile zerschnitten. Hat man dann in einer Casserole Zwiebel, Wurzelwerk, und Champignons in Butter etwas anpassirt, mit der ausgekochten Schildkrötensuppe aufgegossen und aufkochen gelassen, so wird selbes abgeseiht, damit eine Buttersauce abgerührt und mit etwas Muskatnuß noch einmahl aufkochen gelassen. Diese Sauce wird dann über die zertheilte Schildkröte gegeben.

Schildkröten - Ragoût.

Schildkröte und Sauce werden wie bei der vorigen zubereitet, nur wird die Schildkröte in Würfeln geschnitten, wozu man noch ausgelöste Schildkröten-Eier, Krebschereen, Karpfenzungen, ein abgekochtes Milchnerbäuschel, Fröschschenkel, abblanchirte grüne Erbsen oder Spergelköpfchen gibt. Die von der Schildkrötensuppe gemachte Buttersauce wird mit 3 Eierdöttern und dem Saft von 1 Limonie fricassirt, das Ragoût in selbe eingemischt und in einem Butterteigreifen angerichtet.

Frösche gebacken.

Von den Fröschen werden nur die 2 Schenkel in Gebrauch genommen, (welche man schon von der Haut abgelöst zu kaufen bekommt) selbe von den Kreuzbeinen abgelöst, und dann die Klauen an den Gelenken weggeschnitten. Sonach werden selbe gesalzen, in Mehl eingewälzt, abgeschüttelt, in aufgeklopften Eiern und Semmelbröseln einpanirt,

und so in heißem Schmalz gebacken. Man verwendet selbe gewöhnlich als Auflage zu grünem Gemüse.

Frosch-Coteletts.

Hiezu werden auch nur die 2 Schenkel verwendet, und zwar der Art, daß man von dem einen das Fleisch ablöst und zu dem andern gibt, dann dasselbe behutsam so klopft, daß es zusammenhält und eine Cotelettsform bildet, wozu man das Bein darnach richtet.

Ist es dann mit Salz und Pfeffer bestreut und auf einem mit Mehl bestaubten Flecken mehrmals umgewendet, so werden beide Seiten derselben mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit Semmelbröseln bestreut, und in heißer klärsirter Butter auf beiden Seiten gelb gebraten. Auch diese werden als Auflage zu Fasten-Gemüse verwendet.

Gefüllte Schnecken.

20 Stücke derselben werden durch $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser gekocht, dann aus dem Häuschen ausgenommen, abgezogen, und nachdem man die Schweifchen beseitigt hat, zu einem feinen Hasché geschnitten.

Grüne Petersilie, Champignons, Limonienschale und 1 Sardelle werden sehr fein geschnitten, in Butter anpassirt, einige Löffel voll Semmelbröseln dazugegeben und in dieses Hasché eingemischt, welches man dann mit etwas Gewürz, Salz, 1 Löffel Milchrahm und 2 Eierdöttern aufdünsten läßt, sonach aber kalt stellt.

Die Häuschen werden mit Salz und warmen Wasser gut gereinigt, auf ein Sieb gestürzt, und wenn sie auf einem warmen Orte getrocknet sind, mit diesem Hasché gefüllt. Hat man sie dann in einer kleinen Pfanne mit Milchrahm überzogen und mit Semmelbröseln bestreut, so stellt man selbe durch $\frac{1}{4}$ Stunde in die Röhre nimmt sie dann heraus und richtet sie an.

Schnecken mit Kren.

Wenn sie so wie die vorigen abgekocht und angerichtet sind, werden sie mit Kren garnirt, und Essig und Dehl beigesezt.

Schnecken eingemacht.

Zuerst kocht man die Schnecken wie bekannt ab. Dann wird in einer Casserole Zwiebel, Champignon, und Wurzelwerk etwas anpassirt, mit einer Rindsuppe aufgegossen und gekocht, und nachdem es abgeseiht ist, damit eine Buttersauce abgerührt, welche man, wenn sie gut ausgekocht und vom Fett gereinigt ist, mit einigen Eierdöttern und Limoniensaft legirt.

In diese verfertigte Sauce werden die ausgelösten Schnecken eingelegt und angerichtet.

Gebratene Auster.

Wenn man selbe zum Gebrauche nehmen will, so dürfen sie nicht offen sein, selbe werden in Salzwasser ausgewaschen, aufgebrochen, und die Schale, worauf sich die Auster befindet, auf einen Koft gelegt. Hier gibt man etwas Limoniensaft, ein Erbsengroßes Stück Butter und ein wenig Semmelbröseln darauf, läßt sie einige Minuten braten, und richtet sie dann als Affiett an.

Faschirte Auster.

Diese werden ebenso wie die vorigen bereitet, und jede Auster mit einem Löffel voll Buttersauce und einer Messerspitze voll Sardellenbutter gedünstet.

Sodann wird ein Hühner- oder Kälberfasch verfertigt, mit etwas Buttersauce und Gewürz vermischt, und mit diesem die Auster überstrichen, worauf man selbe in die Röhre stellt, nach $\frac{1}{4}$ Stunde herausnimmt, und auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel anrichtet.

Häring als Affiett.

Nachdem von dem Häring die Haut abgezogen, der Kopf und Schweif beseitigt ist, wird derselbe eine kurze Zeit in Milch eingelegt, dann in reinem Wasser ausgewaschen und von den Gräten ganz ausgelöst. Nun schneidet man selben in nette zweifingerbreite Stücke, und stellt ihn so zusammen,

daß sich die beiden Rückentheile berühren, so wird auch die Häringmilch geschnitten und auf den Häring gelegt.

Wenn man den Kopf dazugestellt, und in dessen Mäulchen den Schweif eingesteckt hat, so wird selber zuerst mit französischen Kappern dann mit hartgekochten feingeschnittenen Eierdöttern, dann abermals mit diesen Kappern und hartgekochtem feingeschnittenem Eiweiß, und auf dieses nochmals mit Kappern, der Kopf aber bloß mit fein gehacktem Aspice garnirt.

Häring mit Marschanzker-Aepfeln.

Sowohl die abgeschälten Aepfel als auch der auf obige Art zubereitete Häring werden in Würfel geschnitten, mit Limoniensaft befeuchtet und mit dem Häring unter einander gemengt, welches man dann auf einer Schüssel anrichtet.

Häring mit Aepfeln und abgetriebener Häring-Milch.

Auf vorbeschriebene Art zubereitet wird der Häring auf einem Assiet-eller im Kranz angerichtet. Nun wird ein Aepfel abgeschält, ausgehöhlt, und damit er weiß bleibt, mit Limonie abgerieben, in welchen man die passirte Milch, welche man mit etwas weißem Pfeffer abgerührt hat, einfüllt.

Dieser Aepfel wird dann in die Mitte des Kranzes gestellt, und als Assiet servirt.

Gebratener Häring.

Dieser wird auf bereits bekannte Art gereinigt, in Milch gelegt, dann in Mehl eingewälzt, in aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln bestreut, und auf beiden Seiten gelb gebraten. Beim Anrichten wird selber mit grüner Petersilie garnirt.

Häring in Papier gebraten.

Der auf bekannte Art zubereitete Häring wird in ein mit Butter geschmiertes und mit Tafelöhl überstrichenes Papier eingewickelt, und wenn er durch $\frac{1}{4}$ Stunde am Roß

auf beiden Seiten gelb gebraten ist, von dem Papier ausgelöst und mit einer Senfsauce als *Assiett* servirt.

Wäll'scher Salat.

1 Stück Håring, 1 eingelegter Aal, mehrere Sardellen, ein Rheinlachs und ein Tunfisch werden sehr rein gepuht, in nette Stücke geschnitten und zierlich auf einer Schüssel angerichtet. Hat man auch einige Sardinen beigelegt, so wird es dann mit Oliven, französischen Kappern, Meerkrebsen und gehacktem Aspick verziert, und als *Assiett* gegeben.

Sardinen als Assiett.

Die blecherne Büchse, worin sich die Sardinen verwahrt befinden, wird mittelst glühenden Eisens entzinkt, die Sardinen mit einer 3 zackigen Gabel behutsam herausgenommen, und auf einer Oval-Schüssel gleichförmig so angerichtet, daß sich die Köpfschen in der Mitte der Schüssel berühren. Nun wird diese Mitte mit gröblich geschnittenen Kräutern, der Rand aber mit halben Limonienscheiben garnirt.

Sardellenbutter.

Hiezu werden die Sardellen sehr rein gepuht, fein gestossen, und während dessen 1 Stück Butter dareingegeben. Hierauf wird selbes durch ein feines Sieb passirt, auf einem Dessertteller nach beliebiger Form zierlich angerichtet und dann als *Assiett* servirt.

Krebsbutter.

Von den abgekochten Krebsen wird das Fleisch aus der Schale herausgenommen, und diese Schalen fein gestossen. Auf 14 Stück Krebsen wird ungefähr $\frac{1}{4}$ Z Butter mitgestossen, dieses sonach in eine Casserole gegeben, mit Wasser voll aufgefällt, gekocht und dann durch ein feines Sieb oder Tuch in kaltes Wasser geseiht, damit es kalt wird. Wenn dann die Butter steif geworden ist, wird sie nach Belieben verwendet.

Kräuter-Butter.

Vertramlätter, etwas Schnittlauch, junger grüner Zwiebel, Kerbelkraut, Petersilie, Brunnenkress und Pimpernel werden sehr fein geschnitten und dann passirt. Hat man auch eine frische Butter abgetrieben, und etwas Limoniensaft dazugegeben, so werden die passirten Kräuter nebst etwas weißem Pfeffer und Salz in die Butter eingerührt. Dieses Zusammengemengte wird sodann auf eine Schüssel oder Teller passirt, und mit dreieckig geschnittenem Milchbrot garnirt.

Diese Butter kann auch vor dem Anrichten zu verschiedenen Speisen eingemischt werden.

Baniglie-Butter.

$\frac{1}{2}$ Stangel Baniglie wird mit einem $\frac{1}{4}$ ℔ Zucker gestossen, durch ein feines Haarsieb gefäht, und hiernach in $\frac{1}{2}$ ℔ sehr frische abgetriebene Butter eingerührt, und diese sodann durch 1 Stunde am Eis stehen gelassen. Wenn es dann steif geworden ist, wird es in eine mit schönem Dessain versehene Zückerbäckersprize eingefüllt, und auf eine Schüssel nett und zierlich aufdressirt, worauf man selbe mit feinem Milchbrot-Crotons garnirt und mit gesprudeltem Obers servirt.

Sechste Abtheilung.

Von den Eierspeisen.

Gefüllte Eier.

✱ Von 12 hartgekochten Eiern, welche man in der Mitte zerschneiden, werden die Dötter behutsam ausgelöst, mit einer halben in Milch geweichten gut ausgedrückten Semmel, und 2 gepuzten Sardellen, gestossen, passirt, und selbes nebst 2 Eierdöttern, einem ganzen Ei, 1 Löffel voll Milch-