

Fünfte Abtheilung.

Von den Fischgattungen.

Schill mit Holländersauce.

Der Schill wird, wenn er einige Tage abgelegen ist, am Eis abgeschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, mit ein paar Handvoll 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 aufgekocht, und wenn man auf einer Saucière ungefähr 5 Eierdotter mit dem Saft von $1\frac{1}{2}$ Limonie abgerührt hat, so wird es mit der Buttersauce wie ein Chaudeau abgesprudelt und in einer Saucière angerichtet. Der Fisch wird auf ein mit einer Serviette überzogenes Fischbrett gelegt, welches auf eine Ovalschüssel kommt, der Spagat von dessen 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 einer Saucière einer Senfsauce beigesetzt wird.

Schill-Schnitten, am Rost gebraten.

Von dem gereinigten Schill wird die Haut abgezogen, die Gräten ausgelöst, der Fisch in dreifingerdicke Stücke geschnitten, welche man salzt, dann in zerlassene Butter tunkt, mit Semmelbröseln bestreut und am Rost auf beiden Seiten gelb brätet.

Unterdeffen wird von Gewürz, Beizkräutel, Limonienschalen und Limoniensaft eine Braise bereitet, kurz verkocht und über den angerichteten Fisch geseiht.

Soudée vom Schill.

Wenn der Schill auf die nämliche Art wie der vorige zubereitet ist, so wird in einer Plattform der Boden mit klärfirter Butter überzogen, die Fischstücke daraufgelegt, mit Salz bestreut und am Windofen jäh soudirt. Wenn sie weiß geworden sind, so werden sie mit einem Schäuferl umgewendet und auf der anderen Seite ebenfalls so behandelt, wo man sie dann auf ein reines Tuch auslegt, sie mit demselben von allem Fett reinigt und dann mit einem genäßten Fliesspapier bedeckt, damit sie keine braune Farbe bekommen. Beim Anrichten werden selbe entweder in die Mitte eines gestürzten Aspikreifens gegeben und mit Mayonnaise übergossen, oder man häuft sie in der Mitte der Schüssel auf, garnirt sie mit in halbe Stücke geschnittenen harten Eiern, die mit der stumpfen Seite zum Boden gelegt werden. Um das Ei herum wird ein schmaler Streifen von Sardellen gegeben, der Fisch mit Mayonnaise überzogen und der äußerste Rand der Schüssel mit dreieckig geschnittenem Aspik garnirt.

Schill-Fasch.

Dem Schill oder auch Hecht wird die Haut abgezogen, das Fleisch von den Gräten abgelöst und fein geschnitten, dann auf 56 Dekagr. dieses Fleisches ungefähr 2 abgeriebene Semmeln blättrig geschnitten, mit Milch geweicht und am Feuer zu einem Koch gerührt. Hat man diese auskühlen gelassen, so wird es sammt dem Fleisch und 14 Dekagr. Butter nebst 4 Eierdottern, etwas Salz und Ingwer gestoßen, passirt und sowohl an Festtagen statt des Hühnerfasches, als auch an Fleischtagen statt des Kälberfasches und zu eben denselben Speisen verwendet.

Fischschnitzel mit Sauce.

Einem Schill, Hecht oder Karpfen wird die Haut abgezogen, das Fleisch von den Gräten abgelöst und mit etwas Rappern, grüner Petersilie, einer gepuzten Sardelle, Limonienschalen und zu einem ganzen Fasch mit ungefähr halb geweichter und wieder gut ausgedrückter Semmel nebst 2 Eiern geschnitten und gestoßen,

dann gesalzen und gewürzt und auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt. In diesem Mehl wird es eingewälzt, in Stücke geschnitten und mit der Breite des Messers auseinander geklopft, in Schnitzelform gerichtet und, nachdem man selbe einigemal umgewendet hat, damit sie haltbar sind, mit aufgeklopften Eiern mit einem Mehlspeise-Pinsel überstrichen, mit Semmelbröseln dicht bestreut, mit einem Messer umgewendet und auf der anderen Seite ebenso verfahren. So zubereitet werden sie mit einem Backlöffel auf ein trockenes Brett übergelegt und beiseite stehen gelassen.

Unterdessen wird eine Kasserole mit Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Beizkräuteln, dem Kopfstück, den Gräten und der Haut des abgehäuteten Fisches eingerichtet, darin braun eingehen gelassen und entweder die Suppe oder Erbsenwasser nebst etwas Essig und rothem Wein aufgegossen. Hat es auf diese Art recht gut verköcht, so wird es abgeseiht und mit diesem Saft eine braune Sauce abgerührt, welche man mit etwas Milchrahm und einem nußgroßen Stück Zucker nebst fein geschnittener 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 Rappern, und wenn es nicht für Fasttage ist, auch ein Stück Glace darein gegeben. Kurz vor dem Anrichten wird in einer Plattform Schmalz heiß werden gelassen, die bereiteten Schnitzel darin auf beiden Seiten gelb gebraten, auf die dazu bestimmte Schüssel, deren Boden man mit der gefertigten 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 Kasserole Butter, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzes Gewürz und Beizkräuteln 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, fein geschnittene Limonienschalen, 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 ein wenig verkocht werden. Ist die Sauce nach Belieben bereitet, so werden die tranchirten Kohrhühner auf einer Schüssel angerichtet und die Sauce dazugegeben.

Fogasch

wird ebenso zubereitet und auf eben die Art und Weise gegeben wie der Schill.

Huchen.

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

Angerichtet wird selber entweder mit Essig und Del, 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 einer Saucière Sardellenbutter beigelegt.

Hecht gebraten.

Fein geschnittene Limonienschalen, grüne Petersilie und Zwiebeln 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 zu Boden auf einige Holzspäne aufgelegt, mit Milchrahm ganz überzogen und durch $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre gebraten. Hat man ihn auch während des Bratens fleißig mit Milchrahm begossen, so wird er dann behutsam herausgenommen, beim Anrichten mit in Butter gerösteten Erdäpfeln garnirt und mit zerlassener Sardellenbutter überbrannt.

Hecht mit pikanter Sauce.

Von einem Kalberknochen, Wurzelwerk, Beizkräutel, ganzem Gewürz und Limonienschalen 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 Eßfeln voll Rarmelzucker aufkochen läßt, dann

das Fett rein abgenommen und mit etwas Limoniensaft vermischt über den auf gewöhnliche Art abgekochten und angerichteten Hecht gegeben und mit Fischfaschnockerln garnirt.

Dieses gilt für die Fleischtage, für die Fasttage aber kommt nebst allen übrigen Zugaben statt des Kalbsknochens ein fein gehacktes Schleindel und es wird statt Suppe mit Erbsenwasser begossen. 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 eingeschnitten, die Haut vom Kopf bis zum Schweif abgezogen, und das Fleisch vom Gerippe abgelöst. Auf ungefähr 56 Dekagr. von diesem Fleisch werden 2 in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmel, 10 Dekagr. Butter, 3 ganze Eierdotter, Salz, Gewürz, Limonenschalen und Sardellen genommen, sammt dem Fleische gestoßen und dieser Fasch 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 es dann fertig gebraten, so wird es behutsam auf eine Schüssel ausgelegt, der Faden herausgezogen und der Schnitt am Rücken mit in Butter gerösteten Semmelbröfeln und Butter überstrichen. Der passirte Saft wird in einer Saucière beigeetzt.

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 einer Schüssel angerichtet. Von dem Fischsud wird zugleich eine Fricassée bereitet, welche man über den angerichteten Hecht giebt.

Hecht gebacken.

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

Marinirter Hecht.

Der Hecht wird zuerst wie oben gebacken, dann 2 Theile Wein-Essig, 1 Theil Wasser, etwas Pfeffer, Salz und fein

geschnittene 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 Del beigefetzt.

Abgekochter Korbó.

Selber wird gereinigt, in einer Oualpfanne wie der Schill in Salzwasser gekocht und ebenso angerichtet.

Blau abgekochte Forellen.

Wenn man dieselben aufgemacht und ausgenommen hat, werden sie in eine Forellen-Wanne gegeben und mit 3 Deciliter kochendem Wein-Essig übergossen, damit sie schön blau werden. Dann wird Salzwasser mit ganzem Gewürz, Zwiebel und Beizkräutel 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 Aspik garnirt und Essig und Del beigefetzt.

Sie werden gewöhnlich als Assiette gegeben.

Abgekochter Hausen.

Ein Stück von beiläufig $1\frac{1}{2}$ Kilogr. wird gesalzen und in einer Kasserole mit 4 Theilen Vertram-Essig und 1 Theil Wasser, dann ganzem Gewürz und Wurzelwerk, welches man kochen gelassen, überbrannt. 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 Del oder eine kalte Senffauce beigefetzt.

Gebratener Hausen.

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

Hausen mit Milchrahm.

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

D i c k

wird auf alle Arten dem Hausen gleich behandelt.

Schaiden gebraten.

Hiervon wird die Haut abgenommen, das Fleisch in daumendicke Stücke geschnitten, gut eingesalzen, in aufgeklopfte Eier getunkt und in 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.

Schaiden mit Milchrahm

wird so wie der Hausen mit Milchrahm zubereitet.

Stör mit 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 einer Saucière beigelegt. Selber kann auch mit Essig und Del gegeben werden.

Gebratener Lachs.

Der Lachs wird abgeschuppt, in daumendicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und so einige Minuten liegen gelassen, dann auf einer Schüssel in aus fein geschnittenen Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern und feinem Del verfertigter Beize einige Stunden gebeizt und darin öfters umgewendet, worauf man ihn am Rost gelb bratet und beim Anrichten entweder eine Kappern- oder Senfsauce beigelegt.

Abgekochter Lachs.

In 3 Theilen Wasser und 1 Theil Bertram-Essig, dann Wurzelwerk, Zwiebeln, Beizkräuter und ganzem Gewürz wird der vorher abgeschuppte und gesalzene Lachs durch $\frac{3}{4}$ Stunden langsam gekocht, dann mit Essig und Del oder einer Holländersauce angerichtet. Man kann ihn auch mit Mayonnaise serviren, nur muß er hierzu 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 ein Theil Essig und eben so viel Wasser mit etwas Salz und Pfeffer nebst einigen Löffeln voll Schalotten vermengt und miteinander 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 Del angerichtet.

Blau abgekochter 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, Beizkräuteln und Zwiebeln wird ein Sud bereitet, wenn dieser kocht, der gereinigte, gesalzene, in dreifingerbreite 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, Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürz, Beizkräuteln, einer Handvoll aufgelöster Nüsse, einem Stück braunen und 1 Stück schwarzen Lebzeltens, einigen Schnitten Brot und dem Karpfenkopf eingerichtet, selbes darin eingehen gelassen und mit Fleischsuppe oder Erbsenwasser, Bertram-Essig, rothem Wein begossen.

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

Karpfen auf polnische Art.

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

Paprika-Karpfen.

Wenn der Karpfen gereinigt, in Stücke geschnitten ist, wird er eingesalzen; dann läßt man fein geschnittene Zwiebel in Butter gelb anlaufen, angießen, giebt Paprika hinein und läßt den Fisch mit der Haut nach oben $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten; sodann rührt man etwas Mehl mit Rahm ab, giebt es hinein, und nachdem man den Fisch auf die Schüssel gegeben und die Sauce gekocht hat, passirt man sie über den angerichteten Fisch.

Schaiden oder Hausen werden ebenfalls so zubereitet.

Gebackene Grundeln.

Wenn diese früher 1 Stunde in Milch gelegen sind, werden die größeren aufgemacht und ausgenommen, die kleinen aber gesalzen und in einem Tuche, worin Mehl und Semmelbrösel 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, Beizkräuter 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 Petersilie garnirt hat, wird beim Anrichten eine kalte Gurken- oder Senfauce beigelegt.

Gebratener Aal.

Der wie der obige bereitete Aal wird auf einen Speil gesteckt, zwischen jedes Stück ein Blättchen Semmel gegeben, so

auf einen Spieß gebunden und beiläufig durch 20 Minuten auf einem offenen Feuer jäh gebraten, währenddessen man ihn mit Pfeffer bestreut.

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

Stockfisch mit Sardellenbutter.

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

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

Stockfisch mit Zwiebeln.

Wenn derselbe verfertigt und angerichtet ist wie der vorhergehende, wird er mit nudelartig geschnittenen in Butter gerösteten Zwiebeln überbrannt und gewöhnlich mit Sauerkraut servirt.

Stockfisch mit Milchrahm und Erdäpfeln.

Man überstreicht den Boden einer Schüssel mit Sardellenbutter, giebt 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, wonach dann die letzte Lage mit Erdäpfeln gemacht, diese mit Milchrahm überzogen und mit Semmelbröseln bestreut werden. Sind auch die Semmelbrösel mit Sardellenbutter übergossen, so wird das Ganze in der Röhre gelb gedünstet und dann zu Tische gegeben.

Laberdan.

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

Grillirtes Rohrhühner-Filet.

Von diesem 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 giebt man gewöhnlich als Auflage zu feinem Gemüse oder als eine Speise für sich, dann muß von den übrigen Theilen des Kohrhühnchens eine Braise bereitet werden, indem man es nämlich klein zerhackt, in einer Kasserole mit Zwiebeln, Limonien-schalen 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 einer Saucière servirt, die Filets aber mit Papillotes besteckt und angerichtet.

Krebse abgekocht.

In kochendes Wasser giebt man etwas Kümmel und Salz, kocht darin die rein ausgewaschenen Krebse, bis sie roth sind, und verwendet sie nach Belieben.

Krebse mit Milchrahm.

Grüne Petersilie, Kerbelkraut, Champignons, Schalotten und Kokambolen werden sehr fein geschnitten, in Butter etwas anpassirt, mit etwas Essig, Kümmel, Salz und Milchrahm aufgekocht und sonach die ausgewaschenen Krebse dareingegeben; so gut zugedeckt, läßt man sie durch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, während dessen man die Kasserole 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 hackt man sogleich ab. Nun wird die Schildkröte öfters in lauwarmes Wasser gegeben, um das Blut völlig abzu-sondern, wonach man sie mit kaltem Wasser zustellt, salzt und durch eine Stunde kochen läßt.

Wenn sie abgekocht ist, wird die Schale sammt der Haut abgelöst, die Galle aus der Leber sowie das Eingeweide behutsam ausgenommen und das Fleisch in 4 Theile zerschnitten. Hat man dann in einer Kasserole Zwiebeln, Wurzelwerk und Cham-pignons in Butter etwas anpassirt, mit der ausgekochten Schild-kröten-Suppe aufgegossen und aufkochen gelassen, so wird selbes abgeseiht, damit eine Buttersauce abgerührt und mit etwas Muskatnuß noch einmal aufkochen gelassen. Diese Sauce wird dann über die zertheilte Schildkröte gegeben.

Schildkröten-Ragout.

Schildkröte und Sauce werden wie bei der vorigen zubereitet, nur wird die Schildkröte in Würfel geschnitten, wozu man noch ausgelöste Schildkröten-Eier, Krebscheeren, Karpfenzungen, ein gekochtes Milchnerhäuschel, Froschschenkel, abblanchirte grüne Erbsen oder Spargelköpfschen giebt. Die von der Schildkröten-Suppe gemachte Buttersauce wird mit 3 Eierdottern und dem Saft von 1 Limonie fricassirt, das Ragout in selbe eingemischt und in einem Buttermteigreifen 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 aufgelöpften Eiern und Semmelbröseln einpanirt und so in heißem Schmalz gebacken. Man verwendet selbe gewöhnlich als Auflage zu grünem Gemüse.

Frosch-Cotelettes.

Hiezu werden auch nur die 2 Schenkel verwendet, und zwar derart, daß man von dem einen das Fleisch ablöst und zu dem andern giebt, dann dasselbe behutsam so klopft, daß es zusammenhält und eine Cotelettform bildet, wozu man das Bein danach richtet. Ist es dann mit Salz und Pfeffer bestreut und auf einem mit Mehl bestäubten 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 Taften-Gemüse verwendet.

Gefüllte Schnecken.

20 Stück derselben werden durch $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser gekocht, dann aus dem Häuschen ausgenommen, abgezogen und nachdem man die Schweisfen beseitigt hat, zu einem feinen Haché geschnitten. Grüne Petersilie, Champignons, Limonienschalen und 1 Sardelle werden fein geschnitten, in Butter anpaffirt, einige Löffel voll Semmelbrösel dazugegeben und in dieses Haché eingemischt, welches man dann mit etwas Gewürz, Salz, 1 Löffel

voll Milchrahm und 2 Eierdottern aufdünsten läßt, sonach aber kalt stellt. Die Häuschen werden mit Salz und warmem Wasser gut gereinigt, auf ein Sieb gestürzt und wenn sie auf einem warmen Orte getrocknet sind, mit diesem Saße gefüllt. Hat man sie dann in einer kleinen Plattform 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 Del beigelegt.

Schnecken eingemacht.

Zuerst kocht man die Schnecken wie bekannt ab, dann wird in einer Casserole Zwiebeln, Champignons und Wurzelwerk etwas anpassirt, mit einer Rindsuppe aufgeköstet und gekocht und, nachdem es abgeseiht ist, damit eine Buttersauce abgerührt, welche man, wenn sie gut ausgekocht und vom Fett gereinigt ist, mit einigen Eierdottern und Limoniensaft legirt. In diese verkochte 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 Rost gelegt. Hier giebt man etwas Limoniensaft, ein erbsengroßes Stück Butter und ein wenig Semmelbrösel darauf, läßt sie einige Minuten braten und richtet sie dann als Assiette 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 Kalberfasch verkochet, mit etwas Buttersauce und Gewürz vermischt und mit diesem die Auster überstrichen, worauf man selbe in die Röhre stellt, nach einer Viertelstunde herausnimmt und auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel anrichtet.

Häring als Assiette.

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 Rappern, dann mit hartgekochten fein geschnittenen Eierdottern und abermals mit diesen Rappern und hartgekochtem, fein geschnittenem Eiweiß, und auf dieses nochmals mit Rappern, der Kopf aber bloß mit fein gehacktem Aspik garnirt.

Häring mit Maschanzger-Aepfeln.

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

Häring mit Aepfeln und abgetriebener Häringmilch.

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

Dieser Aepfel wird dann in die Mitte des Kranzes gestellt und als Assiette 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 Tafelöl überstrichenes Papier einge-

wickelt und, wenn er durch eine Viertelstunde am Rost auf beiden Seiten gelb gebraten ist, von dem Papier ausgelöst und mit einer Senffauce als Assiette servirt.

Wälscher Salat.

1 Stück Häring, 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 Aspik verziert und als Assiette gegeben.

Sardinen als Assiette.

Die blecherne Büchse, worin sich die Sardinen verwahrt befinden, wird mittelst glühendem Eisen entzinnt, die Sardinen mit einer dreizackigen Gabel behutsam herausgenommen und auf einer Ovalschüssel gleichförmig so angerichtet, daß sich die Köpfechen in der Mitte der Schüssel berühren. Nun wird diese Mitte mit gröblich geschnittenen Kräutern, der Rand aber mit halben Limonienschalen garnirt.

Sardellenbutter.

Hierzu werden die Sardellen sehr rein gepuht, fein gestoßen und währenddessen ein Stück Butter dareingegeben.

Hierauf wird selbes durch ein feines Sieb passirt, auf einem Dessertteller nach beliebiger Form zierlich angerichtet und dann als Assiette servirt.

Krebsbutter.

Von den abgekochten Krebsen wird das Fleisch aus der Schale herausgenommen und diese Schalen fein gestoßen.

Auf 14 Stück Krebse werden ungefähr 14 Dekagr. Butter mitgestoßen, dieses sonach in eine Kasserole gegeben, mit Wasser vollauf gefüllt, 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.

Kräuterbutter.

Bertram-Blätter, etwas Schnittlauch, junge grüne Zwiebeln, Kerbelkraut, Petersilie, Brunnenkresse 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.

Vanillebutter.

$\frac{1}{2}$ Stangel Vanille wird mit 14 Dekagr. Zucker gestoßen, durch ein feines Haarsieb gefäht und hiernach in 28 Dekagr. 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 Dessin versehene Zuckerbäckerspritze eingeführt und auf eine Schüssel nett und zierlich aufdressirt, worauf man selbe mit feinen Milchbrot=Crotons garnirt und mit gesprudeltem Obers servirt.

