

spaltet, diese zwey Hälften auswärts bieget, und die Spitzen der Schweife in den Rachen befestigt, so daß der Fisch eine Breze bildet. Übrigens werden sie wie die andern mit Salz und ein wenig Concassé bestäubt, in Mehl abgetrocknet und in Schmalz geba- cken, dann über einer Serviette aufgetischt.

Fünf und vierzigster Abschnitt.

Vom Verschling.

Der Flußbarsch, Stockbarsch, Pärsch, Verschling, eine Gattung der Barsch, ist einer der schönsten inländischen Fische. Die grüngelbe Goldfarbe des Rückens wird durch dunkle Querstreifen unterbrochen, die von demselben nach dem Bauche zu laufen. Die Flossen sind roth, die Schuppen klein und hart, und sitzen so fest, daß man sie mit einem platten Reibeisen abschabt, oder den Fisch sammt den Schuppen kocht und sie dann herunter schiebt. Er wird über einen Fuß lang und drey Pfund schwer; in nördlichen Ländern noch größer. Das Fleisch von diesem Fisch ist sehr feinfaserig, wohlschmeckend und gesund. Dieser Fisch unterliegt dem Abliegen, wie der Hecht.

Verschlinge auf holländische Art. (Perche à la Waterfisch.)

Ungefähr drey Pfund, bey den Flossen aufgemachte und mit dem Reibeisen abgeschuppte Verschlinge werden in eine schickliche Casserole gelegt; zwey Schöpflöffel voll fein nudelicht geschnittene gelbe Rüben, eben so viel Pory, die Hälfte so viel Petersilienwurzeln, und eben so viel Sellerie, mit fein gezupfter grüner Petersilie und Körbelkraut, werden in drey Viertelpfund Butter langsam geröstet, mit einer halben Maas Wasser genächt, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und eine Weile gekocht, dann über die Verschlinge gegossen, mit Papier belegt, und ungefähr fünfzehn bis zwanzig Minuten langsam gedämpft, end-

lich sammt der Brühe und deren Ingredienzien in einer Schale aufgetischt.

Verschlinge mit gezupfter grüner Petersilie. (Perche à la Pluche.)

Durch die Flöße aufgemachte und rein gewaschene Verschlinge werden, eine Viertelstunde ungefähr, in gesalzenem Wasser abgekocht, dann die Schuppen sammt der Haut mit leichter Hand herunter geschoben; die Fische dann auf eine Schüssel gelegt und mit einer Buttertunke mit gezupfter Petersilie (S. Abschn. von den Buttertunken) begossen. Als Zierde und als Kennzeichen dieser Gattung Fische werden die schön rothen Bauchfloßen in das Fleisch gesteckt, so daß sie stehen und sichtbar bleiben.

Verschlinge in Papier. (Perches en Papillotes.)

Die den ersten gleich gepuhten und aufgemachten Verschlinge werden an beyden Seiten über die Quere messerrückentief und eben so breit aus einander eingeschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, in eine tiefe Schüssel gelegt, mit Lorbeerblättern, Thymian, Basilienkraut, ein wenig Knoblauch, geschnittenen spanischen Zwiebeln und gezupfter Petersilie belegt, mit feinem Öl begossen, und so bedeckt einige Stunden unter mehrmaligem Ummwenden würzen gelassen. Nach Ablauf dieser Zeit werden sie von all dem Belege abgelaubt, über ein mit Öl getränktes Papier, welches messerrückentief mit feinem Krätchen (S. Abschn. von feinem Krätchen) bestrichen ist, gelegt, mit dem Papier überbogen, und fein und fest eingedrehet, dann mit andern zwey Bögen Papier überbunden und über stiller Gluth auf dem Roste gebraten. Der erste Bogen Papier wird beyrn Anrichten abgenommen, mit den übrigen zwey werden sie aber aufgetischt.

Dies Gericht gewinnt sehr, wenn man nur das reine Fleisch ohne Gräten, den Kalbscoteletten gleich (S. Abschn. von den kälb. Coteletten in Papier) in's Papier einmacht und bratet; dagegen braucht man noch einmahl so viele Verschlinge,

wie zu den ersteren, in Betracht, daß durch das Auslösen der Gräten viel Fleisch unbrauchbar gemacht wird.

Gebackene Verschling = Schnitten. (Filets de Perche en Filets de Merlan.)

Die Verschlinge werden von einander gespalten, die Gräten ausgelöst, und das Fleisch von der Haut herunter geschnitten, so daß man eine jede Seite ohne Haut und Gräten, hauptsächlich aber ohne Wunden erhalte, dann werden sie auf starke daumbreite, und zwey Messerrücken dicke, und wo möglich sechs Finger lange Filets zugeschnitten, mit Limoniensaft gesäuert, mit feinem Salz, Concassé, Lorbeerblättern und einigen Schnitten spanischen Zwiebeln belegt, und so einige Stunden hindurch gewürzt. Vor dem Anrichten werden die Schnitten in einem gespannten Tuche mittelst eines starken Auf- und Abschiebens in Mehl und Semmelbröseln rein abgetrocknet und schnell gebacken, dann zierlich angerichtet, und mit einer corfirten Paradiesäpfelsauce aufgetischt. (S. Abschn. v. d. Lunken.) Es bleibt übrigens zu beachten, daß zu einer Schüssel für zwölf Bedeckte acht Stücke ein Pfund schwere Verschlinge nöthig sind, und da müßte man noch von einer jeden Seite drey Schnitten bekommen, welches doch nicht immer geschehen kann. Von den Abschnitten kann eine Tasche gemacht werden. (S. Abschn. v. d. Taschen.)

Gebackene Verschlinge. (Perche frite.)

Die abgeschuppten, aufgemachten und rein gepuhten Verschlinge (S. die vorhergehenden) werden messerrückentief und eben so breit aus einander, über ihrer breiten Fläche eingeschnitten, und mit feinem Salz und Concassé bestäubt. Bey dem Anrichten werden sie in Mehl und Semmelbröseln abgetrocknet, und langsam in reinem Schmalze gebacken, dann über eine mit Servietten belegte Schüssel angerichtet, und sehr heiß aufgetischt, welches überhaupt bey einem jeden Backfisch geschehen muß. Kolirte Verschling = Schnitten, gezupfte Verschlinge, Croquet von

Verschlingen und so viele andere Gerichte können nur dann gemacht werden, wenn Überfluß von dieser Fischgattung vorhanden ist. Die Verfahungsart ist jenen der Schille ähnlich. (S. Abschnitt von dem Schill.)

Sechs und vierzigster Abschnitt.

Vom Schill.

Der Schill ist ein Raubfisch, zu dem Geschlechte der Barsch gehörig. Man nennt ihn auch Sandbarsch, Sander, Zander und Hechtverschling. Er wird zwey Fuß lang und darüber, und in manchen Gegenden zwanzig bis dreyßig Pfund schwer. Sein Fleisch ist sehr weiß, feinfädig, kurz, mild, und schmackhafter als das der Hechte; einfache Zubereitung kömmt ihm am besten zu, und darum wird er am häufigsten nur in Salzwasser abgekocht, und mit Buttertunke gegeben. Der Umstand, daß man diesen Fisch, stark eingesalzen, mehrere Wochen in einer Eisgrube aufbewahren kann, und daß dadurch sein Fleisch viel mürber und feinschmeckender wird, spricht sehr zu seinem Vortheil. Das Mürbeliegen hat derselbe mit den Hechten gemein.

Schill mit holländischer Buttertunke. (Saudre à l'Eau, Sauce hollandaise.)

Der abgeschuppte und aufgemachte Schill wird drey Finger breit aus einander, und einen Finger tief über seine Breite eingeschnitten, stark mit Salz belegt, und so einige Stunden salzen gelassen. Bey einem zwölf Pfund schweren Schill braucht das Garkochen nur eine Stunde, und dieß muß noch langsam, bey nahe unmerklich geschehen. Es wird nämlich, wenn das gesalzene und mit zwölf Lorbeerblättern belegte Wasser in der Fischwanne kocht, der Fisch hinein gelegt, und dann erst abgesetzt, wenn das Wasser wieder in's Kochen gekommen ist, und so an der Seite des Feuers gargekocht. Bei dem Anrichten wird derselbe