

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

auf ein ihm gleich langes, eben so schmales, mit einer Serviette überbundenen dünnes Bretchen gelegt, und über eine mit einer Serviette belegte Schüssel gethan, in die Einschnitte und rund herum wird gezupfte grüne Petersilie gestreuet; besonders beygesetzt werden rund und gleich groß geschälte und in Salzwasser gekochte Kartoffeln (S. Abschnitt von den Kartoffeln), zerlassene klare Butter, und eine holländische Buttertunke. (S. Abschnitt von den Tunken.)

Die minder großen, oder auch die drey- und vierpfündigen Schille werden auf drey Finger breite Stückchen geschnitten, den vorhergehenden gleich abgekocht, und in einer zu diesem Ende zusammengelegten Serviette aufgetischt.

Schill auf flamändische Art. (Sandre à la flamande.)

Wird ganz den Hechten ähnlich zubereitet. (S. Abschnitt von den Hechten.)

Geschwungene Schill-Schnitten. (Sauté de filets de Sandre.)

Der vier bis fünf Pfund schwere Schill wird von einander gespalten, mit der schuppigen Haut auf die Tafel gelegt, das Messer zwischen die Haut und dem Fleisch angelegt, und mit einer leichten Bewegung, auf die Haut niederdrückend, bis an's andere Ende fortgefahren, so daß die Haut, welche man mit der linken Hand festhalten muß, ohne das Fleisch zu beschädigen, abgelöst wird; die Rippengräten werden dann abgelöst; diese Hälfte des Schills wird in ihrer Mitte, wo sich das Fleisch von Natur in zwey Theile theilt, der Länge nach von einander geschnitten, und die noch vorfindlichen Gräten ausgelöst. Diese ungefähr zwey Finger breiten Streife werden auf vier Finger lange Stücke überschritten, die dicksten dieser Schnitten in ihrer Mitte gespalten, so daß sie nicht über einen halben Finger dick bleiben, dann rein zugeschnitten, und in eine messerrückendick mit Butter bestrichene Schwung-Casserole gereiht, mit feinem Salz und Concassé

bestäubt, mit zerlassener Butter begossen, und mit rund zugeschnittenem Papier bedeckt. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird die Schwung-Casserole über mittelstarkem Windofen drey bis vier Minuten lang leicht geschwungen, Stück für Stück umgewendet, und wieder so lange geschwungen; die Butter wird dann abgeseiht; statt derselben werden zwey Schöpflöffel voll legierter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) über die Schnitten gegossen, von einer Limonie der Saft, Glace, Concassé und ein eygroßes Stück Butter unter leichter Bewegung über dem Feuer vermengt, die Schnitten dann behuthsam eine über die andere rundlaufend in eine bordirte Schüssel angerichtet, die unrein gewordene Tunke durch ein feines Haartuch gepreßt, über dem Feuer gezogen, und so das Gericht damit begossen aufgetischt.

Geschwungene Schill-Schnitten mit feinem Kräutchen. (Sauté de Sandre aux fines Herbes.)

Die vorhergehenden in Butter gelegten Schill-Schnitten werden mit sechs Löffel voll feinem Kräutchen (S. Abschn. v. d. feinen Kräutchen), welches in Butter passirt worden ist, begossen, leicht geschwungen, die Butter dann abgeseiht; statt dieser mit einem Schöpflöffel voll pikanter Tunke (S. Abschn. v. d. Tunken) begossen, mit Glace und Limoniensaft gehoben, leicht vermengt, und wie dort angerichtet. Ein gutes Ansehen und zarter Geschmack müssen diesen beyden Gerichten eigen seyn.

Rollirte Schill-Schnitten. (Roulade de Filets de Sandre.)

Der zum Schwingen gereinigte, gespaltene und eben so ausgelöste Schill (S. den vorhergehenden) wird auf vier Theile, ein jeder dieser Theil auf anderthalb Messerrücken dünne, zwey Finger breite und sechs Finger lange Bänder zerschnitten, welches zwölf Schnitten gibt; diese Bänder werden mit feinem Salz und Concassé bestäubt, messerrückendick mit Schillfasche (S. Abschnitt v. d. Faschen) bestrichen, zusammengerollt, und rund her-

um auf ein silbernes Schüsselchen, welches in die gehörige Schüssel paßt, und fingerhoch mit Schillfasche bestrichen ist, gestellt, so zwar, daß immer das Ende an eine andere Rolle zu stehen kommt, um das Aufrollen zu verhüten. Oben auf wird eine jede Rolle mit Fasche glatt bestrichen, mit Trüffeln zierlich belegt, das Ganze mit Butter bestrichenem Papier umbunden, und drey Viertelstunden im Dunste langsam gedämpft. Bey dem Anrichten wird das Papier behuthsam aufgebunden, die Butter ausgetunkt, und in die Mitte eine Paradiesäpfel- oder pikante, oder auch eine italienische Tunke gegossen. (S. Abschn. v. d. Tunken.) Das Ganze muß, schön geformt, ein ansprechendes Gericht geben.

Gebackene Schill-Schnitten. (Filets de Sandre ou Filets de Merlans.)

Werden ganz so wie die gebackenen Verschling-Schnitten gegeben. (S. Abschn. v. d. Verschlingen.)

Schill-Schnitten am Roste. (Filets de Sandre à la Maréchal.)

Die zum Schwingen bereiteten, zwey Finger breiten, vier Finger langen und einen halben Finger dicken Schnitten werden mit feinem Salz und Concassé bestäubt, dann auf vier und zwanzig derley Schnitten zwölf Loth warme Butter mit vier Eyerdottern nach und nach zu einer gelben und dicken Tunke abgerührt, in diese Butter getunkt, mit feinen weißen Semmelbröseln gut aufgelegt, endlich über einem Roste, welcher mit einem Bogen Papier, der messerrückendick mit Butter bestrichen ist, eine an die andere gereiht, und vor dem Anrichten auf kleiner Gluth fünf bis sechs Minuten von einer jeden Seite, oder vielmehr bis zur schönsten lichtbraunen Farbe gebraten, dann werden sie rundlaufend angerichtet. In ihre Mitte kommt ein Fasten-Consommé. (S. Abschn. v. d. Brühen.)

Gebackener Schill. (Sandre frit.)

Der abgeschuppte Schill wird von einander geschnitten, die Rippengräten ausgelöst, dann eine jede Seite über der Haut

messerrückentief und eben so breit aus einander geschnitten, und mit feinem Salz und Concassé bestäubt. Bey dem Anrichten werden diese zwey Hälften Schill in gespanntem Tuche mit Mehl und Semmelbröseln, mittelst Auf- und Abschleudern, abgetrocknet, und so langsam, aber resch gebacken; endlich über einer Schüssel, die mit zusammengelegter Serviette bedeckt ist, angerichtet und aufgesetzt.

Gezupfter Schill. (Emincée de Sandre.)

Der in Salzwasser abgekochte Schill (S. den vorhergehenden Schill mit holländischer Buttertunke) wird fein ohne Haut und Gräten gezupft. Vier Schöpflöffel derley Schill mit einem eygroßen Stückchen Butter eine Weile gedünstet, dann mit zwey Schöpflöffeln voll Beschamelle (S. Abschn. v. d. Tunken) vermengt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gehoben, und recht heiß in eine Butterpastete angerichtet. (S. Abschn. von dem Butterteig, 2. Thl.)

Croquetten von Schill. (Croquettes de Sandre.)

Von dem vorhergehenden gezupften Schill werden sechs Schöpflöffel voll mit einem eygroßen Stückchen Butter bis zum Verdämpfen der ersten Feuchtigkeit gedünstet, dann mit zwey Schöpflöffeln kochender Beschamelle (S. Abschn. von den Tunken) vermengt, mit Salz, Concassé und Muskatnuß gehoben, endlich auf eine große Schüssel geschüttet und kalt gestellt. Bey dem gänzlichen Erkalten wird die ganze Masse fest; dann werden fingerlange und eben so dicke Würstchen daraus gemacht, in feine weiße Semmelbröseln eingehüllt, in abgeschlagene, durch ein Haartuch gepresste Eyer getunkt, und wieder mit Semmelbröseln aufgelegt, und nachmahls kalt gestellt. Sie müssen sehr gleich und zierlich gemacht seyn. Vor dem Anrichten werden sie heiß in sehr gutem Schmalz gebraten, dann zierlich angerichtet.

Schill = Nocken. (Quenelles de Sandre.)

Und die übrigen Gerichte von der Schill = Fische werden in jeder Rücksicht dem Kapaun ähnlich bereitet. (S. Abschn. von den

Faschen.) Da sich aus Faschen unendlich viel machen läßt, und sie überhaupt eine jede Verwandlung annehmen, so bleibt es dem Künstler überlassen, diese Art Gerichte verständig zu vervielfältigen.

Schillschnitten mit Fleischsulz. (Filets de Sandre à la Gelée.)

Schillschnitten als Salat. (Une Salade de Filets de Sandre.)

Eine Mayonaise von Schill. (Une Mayonnaise de Sandre.)

Und mehr andere werden den geschwungenen Hühnerbrüsten als Salat oder Mayonaise gleich bereitet. (S. Abschnitt von dem Huhn.)

Sieben und vierzigster Abschnitt.

Von der gemeinen Forelle.

Die Forelle gehört eigentlich zu dem Geschlechte der Lachsen oder Salme, deren gemeinschaftliche Kennzeichen sind: ein glatter Kopf, Zähne in den Kinnladen und auf der Zunge, in der Kinnenhaut vier bis zehn Strahlen, Bauchflossen vielstrahlig.

Die gemeine oder Leichforelle ist ein sehr schöner und lebhafter Fisch. Der roth gefleckte Oberleib und die verlängerte untere Kinnlade sind ihre Gattungskennzeichen. Gewöhnlich wird sie einen Fuß lang und ein halbes Pfund schwer, bei guter Nahrung aber erhält sie wohl zwey bis drey Pfund am Gewichte, und zwey Fuß Länge. Sie liebt, wie alle ihre Verwandten, klares kaltes und schnell fließendes Wasser mit steinigem Grunde, und zieht schattige Bäche, die aus Gebirgen entspringen, allen andern vor. Ihr Fleisch ist, besonders im Sommer, röthlich, leichtkörnig und feinen Geschmacks. Sie werden vorzugsweise blau gekocht, nebst diesem unterliegen sie aber einer jeden Bereitungart des Lachsen; insbesondere à la Maréchal S. Abschn.