

rend des Kochens der Zwiebeln auf Glace fallen), eben so viel in Butter passirte Champignons (S. Abschn. v. d. Ingreb.), und ungefähr so viel zum Ragout gehörende Artischocken (S. ebendasselbst); dieß alles wird mit der darauf gepresten Lunte leicht durch einander geschwungen, und über die zierlich in eine bordirte Schüssel angerichtete Kaltraupe gegossen.

Vier und fünfzigster Abschnitt.

Vom Stör, Sterlet und Hausen.

Der gemeine Stör wird gegen zwanzig Fuß lang, und die größten wiegen sechs bis acht hundert Pfund, auch wohl mehr. Der Körper ist mit fünf Reihen großer beinharter Schilde besetzt, wovon die eine Reihe mit elf einzelnen Schilden den Rücken hinab läuft. Das stets offenstehende, runde, röhrenförmige Maul scheint mehr zum Saugen als Schlucken und Kauen eingerichtet zu seyn. Die Hauptfarbe des Oberleibes ist blaugrünlich, mit braunen und schwärzlichen Puncten besprengt. Man findet ihn in allen europäischen Meeren, wo er sich hauptsächlich im Winter aufhält, im Sommer steigt er in die großen Flüsse, in die Wolga, Donau, Weichsel, Elbe u. s. w. Sie schwimmen dann gewöhnlich, wie die Gänse in einer langen Reihe hinter einander. Die Leichzeit ist im April und May, und man kann nicht nur aus der Menge der jährlich gefangenen Störe auf ihre Vermehrung schließen, sondern auch aus dem erstaunlichen Vorrathe von Roggen, der von einem Weibchen zuweilen über zwey hundert Pfund schwer ist. Das Fleisch, besonders der Kleinen und mittelmäßigen, ist süßlich und fett. Einen besondern Handelsartikel macht der Roggen der Störe, der eingesalzen unter dem Nahmen Caviar verkauft wird. Dieser sieht schwarzgrün aus, und ist von thranichtem Geschmacke; dennoch lieben ihn einige Nationen als eine besondere Delicatesse. Sterlet, eine kleinere Gattung Störe,

wird vier Fuß lang, und etliche dreyßig Pfund schwer; andere geben seine größte Länge zu acht Fuß lang. Drey Reihen Schilde, wovon die auf dem Rücken meist funfzehn enthält, sind seine Gattungsmerkmale. Er hält sich am häufigsten im caspischen Meere auf, und geht von da in die Wolga und andere damit verbundene Flüsse. Man hat ihn auch nach Pommern und Schweden in Landseen versetzt. Sein Fleisch wird noch höher geachtet, als das vom Stör, eben so auch der von seinem Roggen bereitete Caviar.

Der Hausen mit schwarzem Rücken, blaulichen Seiten und weißem Bauche übertrifft noch den Stör an Größe, und wiegt zuweilen über tausend Pfund. Das Fleisch und der Roggen werden eben so benutzt, wie vom Störe. Von der Blase und einigen andern Theilen desselben bereitet man einen Leim, der unter dem Nahmen Hausenblase bekannt ist.

Man verwendet nur die Jungen dieser Fische, und ein junger Hausen von ungefähr sechzehn bis zwanzig Pfund gibt eine witschöne Schüssel. Ihr Fleisch hat eine entfernte Ähnlichkeit mit dem Kalbfleische, und daher die große Anzahl Bearbeitungen.

Gedämpfter Hausen. (Esturgeon braisé.)

Der durch die GlöÙe behuthsam aufgemachte, ungefähr zwanzig Pfund schwere Hausen wird dem Lachsen gleich, nachdem der Kopf überbunden ist, in eine lange Casserole gelegt, mit einer Salzbrühe genäÙt (S. Abschn. v. d. Einsäuerungen), mit einigen Bögen mit Butter bestrichenem Papier belegt, und mit oben und unten angebrachter Gluth eine bis anderthalb Stunden gedäÙpt; nach dem Herausheben des Fisches und Abtropfen der Brühe wird derselbe über ein eben so langes und breites Bretchen, das mit einer Serviette überbunden worden ist, gelegt, der Rand leicht mit grün abgezupfter Petersilie bestreut, auf die ebenfalls mit Servietten belegte Schüssel gethan, und so ohne weiteres Zuthun aufgetischt. Eine italienische und eine Butter-Lunke (S. Abschn. v. d. Lunken) werden beygesetzt. Man kann,

ohne eben einen jungen Hausen zu haben, ein großes Stück desselben so zubereiten, oder auf eine kleine runde Schüssel ein passendes Stück rund übergebunden, und wie der vorhergehende gedämpft, und mit der italienischen Tunke übergossen, aufzischen.

Hausen mit Capern = Tunke. (Esturgeon, Sauce aux Capres.)

Es werden starken Finger dicke Schnitten über die Breite des Hausens geschnitten, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, über Lorbeerblätter, Sträußchen Thymian, Zwiebel Ringen und gezupfte grüne Petersilie belegt, mit Oehl begossen, und so mit Papier belegt, einige Stunden würzen gelassen, dann auf dem Roste über stiller Bluth langsam gebraten, darüber kömmt eine Butter Tunke mit Capern. (S. Abschn. v. d. Butter-Tunken.)

Hausenschnitten am Roste. (Esturgeon grillé.)

In Cotelettenform, halben Finger dicke Schnitten-Hausen werden mit Salz und Concassé bestäubt, in Butter getunkt, mit feinen Semmelbröseln aufgelegt, und am Roste gebraten. Sie werden trocken aufgetischt, und Limonien besonders beygesetzt.

Hausenschnitten in Papier. (Cotelettes d'Esturgeon en Papillotes.)

Die vorhergehenden in Cotelettenform geschnittenen Hausenschnitten werden mit feinem Salz bestäubt, den Kalbscoteletten gleich, mit demselben feinen Kräutchen in Papier eingedreht, und langsam über einem Rost gebraten.

Hausen als Kalbsnuß. (Esturgeon en Noix de Veau.)

Zwey der Kalbsnuß ähnliche zugeschnittene Stücke Hausen werden mürbe geklopft, reinlich und glatt beschnitten und fein gespickt (S. Abschn. von dem Spicken), mit Schneidschinken, Zwiebeln und gelben Rüben in eine Casserole eingerichtet, mit Lorbeerblättern, Salz und etwas Concassé gewürzt, mit zwey Schöpföffeln voll weißem Wein genäßt, gut zugedeckt, und mit oben und unten angebrachter Bluth anderthalb bis zwey Stun-

den ungefähr gedämpft, dann wiederholt schön glasirt (S. Abschnitt von dem Kalb, Kalbsnuß), darunter können alle die Garnirungen kommen, welche man zu der Kalbsnuß nimmt.

Hausen-Kalbsnuß mit Trüffeln. (Esturgeon en Noix de veau piqué, aux Truffes.)

Die vorhergehenden zum Spicken bereiteten Stücke Hausen werden mit fein geschnittenen Trüffeln dem Spicken gleich fein gespickt (S. Abschn. v. d. Spicken), in eine mit Butter bestrichene Casserole gethan, mit spanischen Zwiebeln, gelben Rüben, etwas Peterfilienwurzeln und Lorbeerblättern belegt, mit feinem Salz und Concassé bestäubt, und mit zwey Schöpfelöffeln voll weißem Wein genächt, dann mit einigen mit Butter bestrichenen Bögen Papier bedeckt, mit oben und unten angebrachter Gluth eine Stunde lang gedämpft. Beym Anrichten werden sie über ein Fasten-Ragout mit Trüffeln, welches in eine bordirte Schüssel angerichtet ist, gelegt. (S. Abschn. v. d. Ragout.)

Hausen in Papier. (Esturgeon en Papillotes.)

Zwey der vorhergehend zum Spicken geschnittenen Stücke Hausen werden mit rein gepuhten und dünn gespaltenen Sardellen durchzogen, Messerrücken dick mit feinem Kräuchen ohne Speck, welches bloß in Butter gedünstet ist (S. Abschn. v. d. feinen Kräuchen), bestrichen, und in vier mit Butter bestrichene Bögen Papier eingebunden, dann anderthalb Stunden auf dem Roste von beyden Seiten langsam gebraten. Der erste meistens verbrannte Bogen wird abgenommen, mit den übrigen werden sie aber aufgerischt.

Escalope von Hausen. (Escalope d'Esturgeon.)

Der gedämpfte und im Sude kalt gewordene Hausen (S. den gedämpften Hausen) wird auf flache handbreite und einen halben Finger dünne runde Schnitten gespalten, in eine mit Butter bestrichene Schwungcasserole gelegt, mit feinem Salz bestäubt, mit zerlassener Butter begossen, und mit rund geschnittenem Papier bedeckt. Bey dem Anrichten werden diese Schnit-

ten über mittelstarkem Feuer an beyden Seiten geschwungen; wenn sie von der Hitze durchdrungen sind, wird die Butter abgeseiht, statt dieser werden (angenommen, daß es wenigstens vier und zwanzig Schnittchen sind) zwey Schöpflöffel voll legierter Lünke (S. Abschn. v. d. Lünken) über dieselben gegossen, mit Limoniensaft, Concassé und einem ehgroßen Stückchen frischer Butter leicht durcheinander geschwungen, dann immer eine Schnitte Hausen, und eine Schnitte eben so groß und dick, in Butter gebackene Semmel im Kranze rundlaufend angerichtet; die Lünke wird durch ein feines Haartuch gepreßt, über der Gluth gezogen, und über das Ganze gegossen. Daß dieß Gericht in eine zierlich bordirte Schüssel kommt, darf wohl nicht erst erinnert werden.

Hausen als Salat. (Salade d'Esturgeon.)

Eine Mayonnaise von Hausen, und ein Aspic von Hausen werden den geschwungenen Hühnerbrustn gleich behandelt. (S. Abschn. v. Huhn.)

Fünf und fünfzigster Abschnitt.

Vom Stockfisch.

Der eingesalzene und an Stangen getrocknete Kabliau wird Stockfisch genannt, der nach Art der Häringe eingesalzene, Lobberdan. Der Stockfisch, der zum Unterschiede vom Kabliau der kleine Stockfisch genannt wird, ist dem Kabliau in der Farbe ähnlich, und erreicht eine Länge von anderthalb, höchstens drey Fuß. Seine Gattungskennzeichen sind: der hervorstehende Unterkiefer, keine Bartfäden, zwey Rückenfloßen. Das Fleisch desselben ist weiß, blätterig, und nicht sonderlich schmackhaft; er wird jedoch von den Spaniern gerne frisch gegessen, von den Franzosen und Engländern aber eingesalzen und auf Stangen getrocknet. Dieses ist bey uns der gemeinste, der unter dem Nahmen Stockfisch im Handel erscheint.

Alle Gattungen gesalzene Meerfische werden durch eine ge-