

ein wenig aufs Feuer gesetzt, hierauf durch ein Sieb passiert hat, gebe man sie dann in den gesponnenen Zucker und lasse selbes unter fortwährendem Rühren dick einkochen.

IX. Fische.

316. Backfisch.

(Für 4 Personen.)

Die schwache Seite von einem Karpfen wird in Stücke zerteilt, ausgewaschen, eingesalzen; hierauf stelle man eine Pfanne mit ausgelassener Butter auf die Platte, schlage je nach der Anzahl der Fische auf einen Teller Eier auf und zerklöpfe sie mit einer Gabel, wickle jedes Stück Fisch in Mehl ein, balliere es in Ei und wickle hierauf den Fisch in braune, geriebene Semmelbrösel ein und backe sie goldgelb.

317. Blauffisch.

Die Fische werden geteilt und ein wenig gesalzen, man lasse sie 2 Stunden liegen, gieße kochenden Weinessig darüber, lasse sie so lange liegen, bis sie hübsch blau sind, dann gebe man in die Pfanne Sellerie, Petersilie, Neugewürz, Nelken, Pfeffer und Zitronenschale und lasse sie dann kochen.

318. Blauffisch (andere Art).

In eine Kasserolle gebe man 4 geschnittene Zwiebel, 20 Neugewürzkörner, ebensoviele Pfefferkörner, etwas weniger wie $\frac{1}{2}$ l scharfen Essig, doppelt soviel Brunnenwasser, einen gestrichenen Eßlöffel Salz, alles das lasse man stark kochen. Der Fisch (1 kg für 4 Personen) wird in Stücke geschnitten, neben einander in eine Kasserolle gegeben und nunmehr behutsam jedes Stück mit der kochenden Beize

begossen, was überbleibt, gieße man dann über den ganzen Fisch, so daß der Fisch mit der Beize ganz überdeckt ist, sodann decke man den Fisch zu, lasse ihn $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, dann kalt werden, gebe ihn dann in ein Porzellan- oder Tongeschirr, die Beize darüber und stelle es in die Kälte. Dieser Fisch wird mit Essig und Öl serviert, wenn man ihn zu Fische gibt.

319. Blaue Forellen mit Remouladen-Sauce.

Blaue Forellen werden im warmen gesalzenen Wasser, Petersilie, Sellerie, Zwiebel, Neugewürz, Pfeffer, Zitronenschale, ein wenig Essig zugefetzt, $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und mit Essig abgeschreckt, sodann herausgenommen und mit Zitrone, Aspik und dergleichen garniert. Die Sauce wird folgendermaßen zubereitet: fein gehackte Gurken, Zwiebeln, Kapern, gekochte durchpassierte Dotter, ein wenig Rizer Öl, Senf, Mayonnaise, grüne, gehackte Petersilie, Essig, Salz und weißer Pfeffer werden gut zerrührt, sodann in eine Sauciere gegeben.

320. Blau gefottener Karpfen.

Zu diesen Fischen nimmt man gewöhnlich Spiegelkarpfen von 2—3 kg (1 kg für 4 Personen). Man bereitet einen Sud folgendermaßen: man nehme dazu 1 l weißen Essig, zweimal soviel Brunnenwasser, 3 weiße Zwiebel in Scheiben geschnitten, für 2 h (2 Pf.) weißen Pfeffer, ebensoviel Neugewürz, Ingwer, alles ganz. Eine Sellerie wird in runde Scheiben geschnitten und dazu gegeben, eine Petersilienwurzel wird einmal in der Mitte durchgeschnitten, dann auch auf lange Streifen geschnitten und auch dazu gegeben. Eine Möhre wird ebenfalls in runde Scheiben geschnitten und dazu gegeben. Die gelbe Schale von einer Limone wird dazu gegeben, ein Lorbeerblatt, ein Löffel Salz, nun läßt man alles das in einer irdenen Kasserolle $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Der Fisch wird aufgemacht, in Stücke zerteilt, ausgewaschen und ausgesalzen, man legt ihn sodann in den Sud und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde damit

kochen, dann stellt man die Fische zum überkühlen. Nun legt man die Fische schön geordnet auf eine Schüssel, läßt in diesem Sud 4 Blätter Schirlatin aufkochen, seigt dann die Sauce durch ein reines Tuch, so daß das Gemüse in der Kasserolle zurückbleibt, schüttet das Durchgeseigte langsam über den Fisch, stellt sodann die Schüssel auf einen kalten Ort und läßt sie sulzen. Diese Fische können im Winter einige Tage stehen.

321. Einmarinierter Fisch.

Man schneide einen Karpfen von 4 Pfund (2 kg) (für 4 Personen 1 kg) entzwei (gebe Kopf und Schweif weg), salze selben recht gut ein, lasse ihn eine Stunde so liegen, und gebe von allen Wurzelwerk in eine Pfanne mit Lorbeerblättern, Limoneschalen, $\frac{1}{3}$ l Wein, $\frac{1}{6}$ l Weinessig, spanische Zwiebel, $\frac{1}{3}$ l Wasser, dies zusammen lasse man einige Minuten kochen, dann wasche man die Fische durch 3 Wasser recht rein aus, gebe sie in diesen Sud hinein, lasse selbe einige Minuten kochen, man gebe jedoch früher Salz soviel nötig ist, dann nehme man die Fische heraus, leere die Sauce herunter, gebe ein Stückchen Citlar hinein, lasse sie abstehen, dann lege man die Fische in einen Topf oder in eine Kasserolle, siebe die Sauce zweimal durch ein reines Tuch, gieße sie so auf die Fische, daß selbe darüber geht. Auf diese Weise kann man auch Hechte einmarinieren.

322. Einmarinierte Heringe.

Man nehme Heringe in beliebiger Anzahl, schlichte sie womöglich in ein irdenes Gefäß, gieße darauf Milch, bis die Heringe nicht mehr zu sehen sind, schütte den andern Tag die Milch ab und gebe frische darauf und setze dieses Verfahren 8 Tage fort. Nehme dann die Heringe, lege sie auf ein Sieb, öffne sie, nehme die Milch hinaus, die Heringe puße man rein ab, passiere die Milch durchs Haarsieb, nehme einen guten nicht zu scharfen weißen Essig, quirle die durchpassierte Milch mit dem Essig recht gut ab.

Dann nehme man einige weiße Zwiebel, schäle sie und schneide schöne Scheiben daraus, nehme Kapern, einige Stück eingelegte, in Scheiben geschnittene (Znaimer) Gurken, einige gekochte, in Scheiben geschnittene gelbe Rüben, ferner Zitronenscheiben, und lege am Boden des Gefäßes eine Schichte dieser Mischung und ordne dann die Heringe darauf, verfare so fort, bis beide Sachen verbraucht sind. Nun schütte man den Essig darüber, doch so, daß der Essig die Heringe überdeckt, bringe das Gefäß samt dem Inhalt an einen kühlen Ort und lasse es daselbst 8 Tage.

323. Einmarinierte Heringe.

(Auf billige Art.)

Heringe (Milchner) werden in frischem Wasser gut gereinigt und abgeschuppt; hierauf lasse man sie 24 Stunden in frischem, kaltem Wasser, das man während dieser Zeit dreimal wechselt, weichen. Dann nehme man sie heraus, ziehe die Haut von den Heringen ab, nehme die Milch aus denselben, passiere diese mit gutem nicht allzusehr scharfen Essig durch einen Seiber, gebe in die dadurch gebildete Sauce etwas ganzen Pfeffer, ganzes Neugewürz, gestoßenen Pfeffer und einige in Scheiben geschnittene Zwiebel und lege die Heringe in diese Sauce. Beim Anrichten zur Tafel kann man nach Belieben darauf etwas Kapern, Gurken und reines Tafelöl geben.

324. Farzierter Fisch.

Der Fisch wird am Rücken aufgemacht, das Rückgrat samt Fleisch herausgenommen, das Fleisch von den Gräten abgelöst und sehr fein gemahlen, 2 Zwiebeln fein gerieben, fein gehackte Petersilieblätter, gehackte Zitronenschale, in Würfeln geschnittene Fischmilch, 140 bis 250 g (14 oder 25 d/kg) Sardellen, aus denen das Innere herausgenommen wird, werden fein gehackt und durchpassiert, auf 3 ganze Semmel wird Nixenöl gegossen, auf die Platte gestellt und mit 5 ganzen Eiern gerührt und dazu das gemahlene Fleisch gegeben. Die Fischform wird mit Öl recht gut ausgeschmiert und mit

Semmelbröseln bestreut, das Farzierte hineingelegt. Nun lasse man ihn langsam backen. Man kann auch einen Hecht auf diese Art farzieren.

325. Fische mit Buttersauce.

Man schuppe, wasche, öffne, zerteile und salze den Fisch (1 kg für 4 Personen), lasse Sellerie und Petersilie in Brunnenwasser weich kochen, lege den Fisch hinein und lasse ihn 10 Minuten kochen, seihe den Fisch ab, gebe in eine Kasserolle ein Stückchen Butter, mache ein helles Einbrenn, zerhacke ein wenig grüne Petersilie fein, das Wasser von den Fischen verwende man zu Einbrenn, zerquirle es recht ab und mache eine gute Sauce daraus, welche weder zu dick noch zu dünn sei, gieße dieselbe über die Fische und lasse sie noch 10 Minuten kochen.

326. Fisch-Gulasch.

Zu diesem Zwecke kann man verschiedene Fische verwenden. Diese werden geschuppt, entgrätet und aus ihnen die Eingeweide entfernt, nachher, wie bei dem Fleischgulasch, in kleine Teile zerschnitten, diese mit Salz und Paprika bestreut und mit dem Blute und gehackten gelb angelautenen Zwiebeln in heißer Butter geschmort. Sodann gibt man Wasser hiezu, so daß es die Fischteile bedeckt und läßt es dann zu einer dicken Suppe kochen.

327. Forellen, gebacken.

Man nehme hiezu die kleinsten Forellen, entschuppe sie sorgfältig, wasche sie in frischem Wasser, schneide sie auf beiden Seiten messerrückendick ein, salze sie ungefähr eine halbe Stunde, bevor sie gebacken werden, trockne sie sodann ab. Hierauf wende man sie zuerst in Mehl, dann in Ei und geriebener Semmel, dann backe man sie in Butter. Man serviere sie auf einer mit einer Serviette bedeckten langen Schüssel und gebe dazu auf einer separaten Schüssel Hauptelsalat.

328. Gebackener Karpfen (milchig).

Der Karpfen (1 *kg* für 4 Personen) wird abgeschuppt, aufgemacht, das Innere herausgenommen, dann in Stücke zerteilt, eingesalzen und 2 Stunden liegen gelassen, dann nimmt man auf einem Teller Mehl, auf einem anderen Teller feine durchgeseibte braune Semmelbrösel, auf einem dritten Teller schlägt man einige Eier auf, zerklöpft die Eier mit einer Gabel, tunkt jetzt den Fisch in Mehl ein, dann in die Eier, zuletzt in die Semmelbrösel, stellt eine Kasserolle mit Butterschmalz auf die Platte, läßt es heiß werden, backt die Fische schön goldgelb herans, gibt sie mit geschabtem Kren (Meerrettich) zu Tische oder im Hochsommer mit grünem Hauptsalat (Kopfsalat). Der Fisch soll $\frac{1}{4}$ Stunde in der Butter backen, damit er gut durchgebacken ist, die Semmelbröseln werden, ehe der Fisch einpaniert wird, durchgeseibt. Dieser Fisch soll frisch zu Tische gegeben werden.

329. Gefulzter Karpfen.

Man puzt sorgfältig einen Karpfen (1 *kg* für 4 Personen) und öffne ihn, schneide ihn in kleine Stücke, salze ihn ein, nehme eine Kasserolle und gebe hinein: Wasser, ein Seidel Essig, Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe, Zwiebel, ganzes Neugewürz, Ingwer, Thymian, Lorbeerblatt, ganze Blüte, man stelle dies alles auf die Platte, lasse es 10 Minuten kochen, gebe jetzt den Fisch hinein und lasse ihn 10 Minuten kochen, man feihe den Fisch ab, nehme 2 Eiklar, kläre mit dem Schnee davon die Sauce; gieße von dieser in eine Sulzform den Boden voll und lasse sie kalt werden, richte den Fisch zierlich hinein, gieße die übrige Sauce darüber, stelle das Ganze auf einen kühlen Ort, bevor man es zur Tafel gibt. Sobald man sie jedoch auftragen will, wird die Form zuerst auf eine Schüssel gestürzt.

330. Gründlinge gebacken.

In mit Salz vermengtes Mehl werden gequirte Eier gegossen. In diese verrührte Masse werden die Gründlinge,

nachdem sie zuvor gut abgetrocknet wurden, getaucht oder gewälzt und in Butter gebacken.

331. Hecht.

Man schneide den Hecht (1 kg für 4 Personen) in Teile, salze ihn und gebe Sellerie, Petersilie in die Pfanne, lege die Hechtstücke darauf, gieße Wasser zu und lasse sie kochen, nehme einen tiefen Löffel Mehl und mache Einbrenn, aber nicht fett, nehme einen kleinen Topf, gebe gestoßene Mandeln mit wenig Knoblauch, Wasser soviel als notwendig ist, brenne es mit besagtem Einbrenn ein, gieße sie über die Hechtstücke, lasse sie ein wenig aufkochen; wenn sie einen Tag im Salze liegen, sind sie mürber. Sollen die Hechte milchig zubereitet werden, dann wird Einbrenn von Butter gemacht.

332. Hecht gebraten.

Der Hecht (1 kg für 4 Personen) wird gut abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen, eingesalzen, dann schneide man am Bauche des Hechtes einige lange Schnitte ein, gebe in diese Schnitte einige reingepuzte Sardellen, bestreue es mit Semmelbröseln, gebe ein Stück Butter dazu, lege den Fisch in eine Pfanne mit dem Rücken nach oben, stelle ihn in die Röhre, lasse ihn beim schnellen Feuer $\frac{1}{2}$ Stunde bei öfteren Begießen braten, gieße dann $\frac{1}{4}$ l saueren Schmetten dazu, lasse dann den Fisch noch 10 Minuten in der Röhre braten, lege den Hecht auf eine lange Fisch-Schüssel, garniere ihn mit grüner Petersilie, passiere die Sauce durch einen Seiher und gebe sie in die Sauciere zu Tisch, ein Karpfen kann auf dieselbe Art zubereitet werden.

333. Hecht gedämpft (milchig).

Der Hecht wird mit einem scharfen Messer entschuppt, zwar derart, daß die Haut weiß wird, hierauf wird er gespalten und in Stücke in beliebiger Größe geschnitten, diese werden mit frischem Wasser begossen, sodann in Salzwasser

gegeben, in welchem man sie einige Minuten kochen läßt; dann werden sie in einen anderen Topf gelegt. Mittlerweile wird die Sauce zubereitet. Dazu nimmt man etwas Fischwasser, weißen Wein, Zitronensaft und Zitronenschale, ein großes Stück frischer Butter und ein wenig geriebene Semmel. Diese Sauce wird über den Hecht gegossen, worin man ihn 15 Minuten schmoren läßt, dann gießt man die Sauce in ein anderes Gefäß, rührt ein Eidotter daran und bringt den Hecht heiß zur Tafel.

334. Hecht (milchig zubereitet).

Der Hecht wird, was sein Öffnen, Reinigen, Salzen und Teilen betrifft, wie andere Fische behandelt. Es wird sodann Petersilie und Sellerie in Scheiben geschnitten, diesen etwas Zwiebel, weißer Pfeffer, Stückchen Ingwer zum Kochen zugesetzt, die Stücke Fische darauf nebst einem Stück frischer Butter gekocht. In einem Topf wird je nach dem Quantum der Fischstücke etwas gute Milch mit Mehl gequirlt, etwas gestoßener Pfeffer hineingegeben. Nachdem nun die Fische 10 Minuten mit dem Grünzeug gekocht, wird diese Sauce darauf gegossen, wieder 10 Minuten gekocht und sodann vom Feuer abgesetzt. Die Fische werden herausgenommen, die Sauce wird separat zu Fische gegeben.

Zu diesen Fischen schmecken gut frisch gekochte Kartoffeln.

335. Lachs gekocht.

Man schneide den Lachs in Teile, salze diese gut, lasse sie 1 bis 2 Stunden ruhen. Es werden sodann Mandeln recht fein gestoßen, etwas ganze Blüte, ein wenig grüne Petersilie fest zusammengebunden, Pfefferkörner, Neugewürz in Wasser gekocht, desgleichen werden die Zitronenscheiben gekocht, und etwas Mandeln, die fein gestoßen Mandeln werden mit etwas Blüte zu einer Sauce zusammengekocht. Sobald der Fisch eingekocht ist, gieße man diese Sauce darüber, gebe ein Stückchen Zucker dazu, sollte sie zu wenig gesalzen sein, so gebe man noch etwas Salz hinzu,

hierauf gieße man die Sauce ab, quirle sie mit Eidotter, lasse sie auskühlen und gebe sie separat zur Tafel.

336. Lachs (andere Zubereitung).

(1 kg für 4 Personen.)

In eine Lachspfanne gebe man einen Teil Essig, einen Teil Wasser, je nach Bedarf, immer muß das Wasser über den Lachs gehen, man schneide Zwiebel, Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe in kleine Scheiben, gebe etwas Neugewürz, Pfefferkörner und Ingwer, alles ganz, jedes um zwei h (2 Pfennig), lasse alles das kochen, gebe den gut eingesalzenen Lachs hinein, vom Beginne des Kochens lasse man den Lachs $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, sollte es eine größere Portion sein, lasse man ihn 10 Minuten länger kochen, sodann den Lachs auskühlen, hebe ihn behutsam heraus, gebe ihn auf einen kalten Ort, schneide ihn, wenn man ihn zu Fische geben will, mit einem scharfen Messer fingerdick, ein Finger lang, zwei Finger breite Streifen, arrangiere ihn schön auf einer Fischschüssel, verpuße ihn mit Aprik, Zitronen und grüner Petersilie, gebe nach Belieben Mayonnaise oder Sauce Tartare dazu.

337. Lachs mit Mayonnaise.

Der Lachs (1 kg für 4 Personen) wird wie jeder andere Fisch in Salzwasser mit Essig gekocht, dazu kommen gelbe Rüben, Blüt, Ingwer, Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Stunde lasse man ihn kochen, dann wird er mit Zitronensaft bespritzt und stehen gelassen, bis er fest ist und dann wird er zerschnitten.

Mayonnaise wird folgendermaßen zubereitet: In je 2 gekochten Dottern, die durch das Sieb passiert werden, wird ein rohes, zu 10 gekochten Dottern 140 g (14 dkg) Nixeröl tropfenweise hineingegossen, dann Zitronensaft, weißer Pfeffer und Stäubchen Salz.

338. Mayonnaise von Lachs.

Man gebe einige rohe Dotter in ein Gefäß, welches man wo möglich auf Eis stellt, tropfe unter unaufhörlichem

Rühren feines Nixeröl in die Dotter hinein. (Man nehme zu 5 Dottern für 80 *h* (70 Pf.) Nixeröl.) Man gebe schließlich ein Weinglas voll zerlassenen weißen Aspik hinein und rühre alles bis zu einer dicken Masse, nachdem man noch ein wenig Salz, weißen Pfeffer hinzugefügt hat, nehme man Abfälle von allen Gattungen Fisch, aus welchen alle Gräten entfernt werden, forme alles dieses auf einer Schüssel, streiche den dicken Mayonnaise recht zierlich darüber, verpuzze es mit schön gefärbtem Aspik, Zitronenscheiben, grüner Petersilie und gebe dann selbes zur Tafel.

339. Mandelfisch.

Dieselben (1 *kg* für 4 Personen) werden ebenso zusezt wie Schwarzfische (Siehe Nr. 345), nur mit dem Unterschiede, daß keine Zwiebel, dafür aber Neugewürz, Ingwer, Knoblauch, Zitronenschale alles ganz dazu kommen. Dasselbe lasse man 10 Minuten kochen, gebe dann die Fische hinein, einige Tropfen Essig darauf und lasse sie wieder 10 Minuten kochen.

Sauce wird folgendermaßen zubereitet: Abgeschälte trockene Mandeln werden mit ein wenig Mehl ganz fein gestoßen (2 Loth zu einer Portion) und darauf ein wenig kaltes Brunnenwasser, das Wasser von den Fischen lasse man abstehen, die Mandeln werden gut zerrieben, die Sauce gieße man hinein und lasse sie wieder mit den Fischen 10 Minuten kochen.

340. Mariniertes Karpfen.

Der Fisch (1 *kg* für 4 Personen) wird geöffnet und geschuppt, in Stücke geschnitten und gesalzen, in eine Kasserolle gießt man feines Tafel- oder Olivenöl. Wenn es heiß geworden ist, gibt man die Fischstücke darauf und läßt sie in der Röhre weich braten, währenddem macht man folgende Beize. Man nimmt etwas über $\frac{1}{2}$ *l* Essig und noch einmal soviel Wasser, drei weiße Zwiebeln fein geschnitten, eine gelbe Rübe, eine Wurzel Petersilie, Sellerie, alles in dünne Scheiben geschnitten, für 2 *h* (2 Pf.) ganzes Neugewürz, ebenso viel ganzen Pfeffer, etwas Thymian, 1 Stückchen ganze Limoneschale, 3 Lorbeerblätter, alles das

läßt man eine Stunde gut kochen, legt den warmen Fisch in ein irdenes Gefäß, gießt die noch warme Beize darüber, damit der Fisch ganz überdeckt ist, läßt ihn kalt werden und bewahrt ihn auf einem kalten Orte auf. Forellen, Lachs, Schiele können auf selbe Art mariniert werden.

341. Pfefferfisch.

Pfefferfische (1 kg für 4 Personen) werden ebenso zugefetzt wie die Mandelfische, es kommt Grünzeug hinein, das selbe lasse man 10 Minuten kochen, dann mit den Fischen wieder 10 Minuten. Mandeln mit Schale werden in ein reines Tuch gegeben und rein abgerieben, im Mörser wird ein Stückchen Knoblauch zerstoßen und die Mandeln dazu gegeben und gestoßen. In Stückchen geriebenen schwarzen und gelben Pfefferkuchen (auf eine Portion um 2 h (2 Pf.) Pfefferkuchen) lasse man eine Brotrinde backen und diese schmiere man mit Knoblauch ein. Das Wasser wird vom Fisch abgeseiht und nachdem man gestoßenen Pfeffer hinein gegeben, wird es auf die Fische gegossen, die Brotrinde dazu gelegt und 10 Minuten zugekocht.

342. Powesen vom Fische.

(Für 4 Personen.)

70 g (7 dkg) frische Butter, 3 Eier, 2 Löffel Schmetten, die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, je eine Prise Salz und Blüte, eine Semmel, die man, nachdem von derselben die Rinde abgerieben wurde, in Milch geweicht und wieder ausgedrückt hat, $\frac{1}{2}$ kg Fleisch von Fischen, am besten von Karpfen, fein gehackt, das fein Geriebene von drei Mundsemmeln, von denen ebenfalls zuvor die Rinde abgerieben wurde, dies alles wird gut durcheinander gerührt, die so bereitete Masse wird in Form von Käseln umarbeitet; die so geformten Stücke werden in zerklöpften Eiern und dann in dem Geriebenen von Semmeln einballiert, und in heißer Butter goldgelb gebacken.

Man kann auch folgende Sachen dazu machen: in 20 g (2 dkg) Butter werden 1 spanische Zwiebel und

etwas Gewürzkörner, wie Neugewürz, Pfeffer, 1 Nelke, etwas Ingwer, Zimt, 1 Lorbeerblatt, einige Kapern und ein Stückchen Zitronenschale schön goldgelb abgeröstet, lasse dieses sodann in $\frac{1}{4}$ l Rindsuppe und $\frac{1}{2}$ l Essig einmal aufkochen, begieße damit die Powesen, lasse sie damit aufkochen und gebe sie dann zur Tafel, selbstverständlich kommt die Sauce extra in eine Sauciere.

343. Schellfisch.

Nachdem dieser Fisch geschuppt und gewaschen wird, die Eingeweide aus ihm entfernt worden sind, wird er in mehrere Stücke geschnitten. Man stellt ihn nun mit kaltem Salzwasser zu, kocht ihn in demselben eine Viertelstunde, gießt es dann ab und gibt als Sauce darüber braune Butter und Senf (Mosstrich).

344. Schleie.

Diese Fische werden abgeschuppt, aus ihnen die Eingeweide entfernt und wenn sie groß sind, in Stücke geschnitten, gesalzen und mit Essig übergossen. Sie werden dann in Wasser, nachdem in demselben Salz und Pfeffer gekocht wurden, mehrere Minuten weich gekocht. Die Sauce wird wie die bei Lachs (Nr. 335) zubereitet. Kleinere Schleien werden nicht in Stücke zerschnitten, sondern in ihrer Gänge gekocht.

345. Schwarz-(Gallert-)Fisch.

(1 Kilo für 24 Personen.)

Petersilie, Zwiebel, Sellerie in runde Scheiben geschnitten, ganzes Neugewürz, ganzer Zimt, ganze Nelken, Stückchen Zitronenschale, gestiftelte Mandeln, große Rosinen werden mit Brunnenwasser zugefügt und läßt es 10 Minuten kochen; dann gibt man den Fisch hinein, schreckt ihn mit Essig und läßt ihn wieder 10 Minuten kochen, davon wird die Sauce gemacht. Gelben und schwarzen Pfefferkuchen, Sirup und Zimt, fein geschnittene Zitronenschale

und ein Stückchen Zucker gebe man in einen Topf und die Sauce vom Fisch hinein. Wenn dieselbe kocht, gieße man sie auf den Fisch und lasse beides wieder 10 Minuten kochen.

X. Mehlspeisen.*)

346. Äpfel im Schlafrock.

Man nehme 250 g (25 *dek*) Mehl, 200 g (20 *dek*) Mark, den vierten Teil vom Mehl knete man mit einem ganzen Ei und einem Dotter, ein wenig Brauntwein so lange, bis er Blasen wirft, lasse den Teig unter einer warmen Kasserolle 1½ Stunde rösten, das übrige Mehl wird mit dem Mark gut geknetet, dann lasse man es 1½ Stunde rösten. Hierauf nehme man beide Teige zusammen und walke sie einige Male gut durcheinander, nehme dann die Äpfel, schäle sie ab und höhle sie aus, fülle sie mit Eingefottenem, schneide aus dem Blatt viereckige Stücke und lege die Äpfel hinein. Man kann auch mit Zwetschenmus (Powidel) füllen. Man bestreue das Blech mit Mehl, lege die Schlafröcke hinein, bestreiche sie mit Dotter oder auch mit ganzen Eiern und lasse sie warm backen.

347. Äpfel-Krapfen.

Man mache Butter- oder Markteig, schneide gute Äpfel in Blätter, walke den Teig messerdiß aus, steche ihn von der Größe der Äpfelblätter in Krapfenform aus, lege ein Apfelblatt mit Zucker und Zimt bestreut darauf und decke es mit einer Lage Buttermehl zu, bestreiche es mit Ei, bestreue es mit Mandeln und Zucker, lasse es in

*) Bei Mehlspeisen, Bäckereien, Torten und Bunning müssen alle Formen erst mit Fett, wenn fleischig zubereitet, oder mit Butter wenn milchig zubereitet, ausge schmirt werden und dann mit Semmelbrösel oder Mehl bestreut werden, um das Anlegen zu verhüten.