

Dritter Abschnitt.

Fischspeisen.

V o r e r i n n e r u n g .

In diesem rechnet man nicht nur die gewöhnlichen und hinlänglich bekannten, wirklichen Fischgattungen, sondern sogar Thiere aus allen übrigen Classen; — Säugethiere und Geflügel — wie Biber oder Fischotter, Lauchenten und Rohrhühner, weil der Aufenthalt und hauptsächlich die Nahrung, ihr Fleisch in Verwandtschaft mit jenem wirklicher Fische bringt — Schildkröten, Frösche, Krebse, Schnecken und Austern.

448. Gebratener Aal.

Man schlägt dem Aal Kopf und Schweif ab, die weggeworfen werden, zieht ihm die Haut herunter, wäscht ihn sauber aus und schneidet ihn in Stücke, die man eine Weile wohl gesalzen liegen läßt, dann aber an einen Spieß steckt, und unter fleißigem Begießen mit Butter, worunter Limoniensaft, gestoßene Gewürznelken, Muscatblüte und Zimmt kommen, bratet. Wenn man ihn auf die Schüssel anrichtet, gießt man die Sauce aus der Bratpfanne darüber, auch kann man ihn, wenn man will, mit Rosmarinstängeln besteckt zur Tafel geben.

449. Gebratener Aal mit grüner Sauce.

Wenn man nach obiger Art verfahren ist, kann man

in die Stücke einige Querschnitte machen, und sie statt am Spiese, am Roste ausbraten lassen. Dann stoße man eine hübsche Quantität wohlgeglauten und ausgewaschenen Sauerampfer, drücke den Saft davon aus, schneide eine Zwiebel ganz klein, gebe den ausgestoßenen Sauerampfer, nebst dem Saft einer Pomeranze dazu, würze es mit Salz und Pfeffer, und gieße es dann über den Kal.

450. Kal in der Pfanne gebraten.

Man schneidet den Kal, wenn er sauber gepuzt und abgezogen ist, in fingerlange Stücke, die man in der Pfanne dicht neben einander schichtet, daß sie dieselbe gehörig ausfüllen. Dann gieße man ein Paar Löffel voll Wein daran, streue grüne, fein gehackte Sellerie darüber, und stelle sie auf die Glut. Die Pfanne wird dann wohl verdeckt; sobald aber die Kalstücke ungefähr halb gebraten sind, wendet man sie um, damit sie überall braun werden. Bei dem Anrichten begieße man sie mit ihrem eigenen Fett, und garnire sie mit Limonienscheiben.

451. Man gesottener Kal.

Auf diese Art bereitet, läßt man gewöhnlich die Haut unabgezogen, und gibt die Stücke in eine Casserolle, dazu Essig und Wasser in gleichen Theilen, Gewürznelken, Ingwer, Muscatblüte, Lorbeerblätter, und die fein geschnittenen Scheiben einer halben Limonie. Wenn der Fisch, wohl verdeckt, genug gesotten hat, löse man die Haut vom Fleische und rolle sie ein wenig auf, richte die Stücke auf eine Schüssel an, gebe alles, was mitgesotten hat, darauf, garnire ihn mit frischen Lorbeerblättern und Rosmarin, lege halbe Limonien zwischen den Fisch auf die Schüssel, und bringe ihn zur Tafel.

452. Kalruppe mit polnischer Sauce.

Bei dem Ausnehmen hüte man sich die Galle zu zerreißen, wodurch das Delicatste, die Leber verloren ginge; dieselbe, Lamprete genannt, muß dem Fische unten am Halse hängen bleiben. Nach gehöriger Reinigung von allem Schleim,

überfiede man die Kalruppe im gesalzenen Wasser, zerschneide geschälte Zwiebeln und Aepfel, und gebe sie mit Ingwer, Pfeffer und geschnittener Semmelschmolle in einem Hafen, worin man es mit Erbsenbrühe, Wein und Essig kochen läßt. Sollte nicht Brühe genug darüber sein, so gieße man noch etwas Erbsenbrühe, Wein und Essig daran. Zuletzt richte man die Kalruppe auf die Schüssel, gieße die Brühe mit allem darin Befindlichen darüber, streue gebackene Semmelbrösel darauf und garnire den Fisch mit einigen frischgeschuittenen Limoniescheiben.

453. Kalruppe in Sauerkraut.

Den in Stücken geschnittenen Fisch läßt man in Salzwasser überfieden, in einem andern Geschirre Sauerkraut mit Wasser ein Paar Mal aufwallen. Hierauf zerlasse man in einer Casserolle ein ziemliches Stück Rindschmalz, feibe das Kraut ab, und gebe es hinein, lasse es darin schwitzen, und mit hinlänglich hinzugegossenen, sauern Rahm durch einander kochen. Auf eine Randschüssel lege man dann zuerst ein Stück Rindschmalz, hierauf eine Lage Sauerkraut, dann einige Kalruppenstücke, wieder Sauerkraut und so fort, bis das ganze die Form einer Pastete hat, die man zuletzt mit einem Messer glatt streicht, mit zerlassenem Rindschmalz begießt, und in einem Backofen langsam backen läßt.

454. Gebratener Aisch.

Dieser Fisch wird nicht geschuppert, sondern nur unter dem Bauche ausgenommen; von seinem Eingeweide ist allein der Magen zu brauchen. Man salzt hierauf den Aisch von innen und außen gut ein, schneidet Zwiebeln, grüne Peterfilien und Limonieschalen klein, füllt ihn damit und einem Stück Butter gut aus, bestreicht ihn dann von außen mit Rindschmalz, und bratet ihn unter öfterem Umkehren und wiederholtem Bestreichen mit dem Rindschmalz auf dem Roste schön braun. Auf die Tafel gibt man ihn mit Essig oder einer kalten Sauce, auch nur mit halben Limonien, um selbst den Saft darüber zu drücken.

455. Gebackene Aустern.

Ein ziemlich großes Stück ausgewaschener frischer Butter, ungesalzenes gekochtes, von den Gräten gelöstes Hechtenfleisch, mit einigen Aустern gehackt, das Gelbe von einigen Eiern, gestoßene Muscatblüte, und das Wasser von den Aустern, die man backen will, rühre man recht gut durch einander, und gebe so viel fein geriebene Semmelbröseln dazu, als nöthig sind, daß es dick genug wird. Dann nimmt man große Muscheln, oder recht klein gemachte Austerschalen gibt etwas von Fäsch darcin, eine oder zwei Aустern darauf, die man wieder mit Fäsch bedeckt. Dieß streicht man mit einem warmen Messer hübsch glatt, drückt sie zierlich um und um etwas ein, backt sie in einer Tortenpfanne, unten und oben Gluth und richtet sie, wie die rohen Aустern, mit Limonienhälften auf die Schüssel an.

456. Aустern mit Rutteneleber in Limonien-Sauce.

Wenn man die Rutteneleber blättlich geschnitten hat, lasse man sie mit den Aустern ein wenig in Butter anlaufen, lege sie sodann auf eine Schüssel und richte die Butter darüber, drücke Limoniensaft dazu, streue Semmelbröseln und klein geschnittene Limonienschalen darüber, und lasse es wohl zugedeckt dünsten. Zuletzt gibt man noch etwas Muscatblüte dazu, bestreuet den Rand der Schüssel mit Semmelbröseln und bringt sie zur Tafel.

457. Barben mit schwarzer polnischer Sauce.

Man schuppe die Barben, reiße sie auf, und sammle das Blut in ein wenig Eßig. Vom Eingeweide beseitigt man den Rogen, weil derselbe Abweichen nach sich ziehen soll. Große Barben schneidet man in Stücke, wässert sie rein aus, salzt sie stark, auf vier Pfund zwei Hände voll Salz, und übergießt sie mit Eßig und Wasser, worauf man sie bei hellem Feuer gut kochen läßt. Dann stelle man Wein, Eßig und Wasser in einer Casserolle, auf die Gluth, schneide Zwiebel und Rinde von Rockenbrod hinein, reibe nach Gutdünken Lebzelten dazu, und lasse es mit Pfeffer

und Ingwer kochen. Endlich streiche man diese Sauce durch ein härenes Tuch in eine Reib, mache braune Butter daran, und gebe noch ein Stück frischen Limoniensaft, Nelken und Zucker dazu. Wenn dieß zusammensiedet, schütte man das abgequirkte Blut dazu, und rühre es gut um. Zuletzt legt man die Barben hinein, und läßt sie darin ein wenig anziehen. Wenn sie zierlich angerichtet sind, bestreut man sie mit etwas weißem Ingwer, Muscatblüte und geschnittenen Limonenschalen.

458. Gebratene Barben mit Sardellen-Sauce.

Wenn man die Barben sauber geschuppt und ausgenommen hat, kerbt man sie hin und wieder an den Seiten etwas ein, reibt sie mit zerlassenem Rindschmalz, bestreuet sie mit Salz und bratet sie auf dem Roste. — Dann bereite man eine Soß von Butter, Salz, Pfeffer, Muscatnuß, zwei Sardellen, eine kleine ganze Zwiebel und etwas Mehl. Hierauf schütte man ein wenig Wasser und einen Löffel voll Weinessig, rühre es über dem Feuer wohl um, bis es dicklicht wird, und gieße es sodann über die Fische.

459. Viberprazen zuzurichten.

Nachdem die sauber gepuzten und abgewaschenen Prazen übersotten worden sind, läßt man sie mit Butter, Wein, Essig, Wurzeln und Kräutern, Lorbeerblättern, Limonenschalen, Salz, Ingwer und Pfeffer anziehen, bis sie schön weich werden, und gibt sie dann mit Butter oder auch Limoniensaft und Semmelbröseln zur Tafel.

460. Viber zuzubereiten.

Man pußt den Schweif des ausgebalgten Viberß in siedendem Wasser, damit die Schuppen abgehen, siedet ihn damit er hart wird, und schneidet ihn dann mit Speck, aber etwas grob, womit man die Schlegel spickt. Diese werden vor dem Braten eingebeizt, und an den Spieß mit Papier unwunden gesteckt. Wenn sie ausgebraten sind, gibt man sie mit einer Sauce, oder mit Butter und Limoniensaft zur Tafel.

461. Biber in Sauce.

Man dünste einen Bibereschlegel in Wein und Essig mit Kräutern, Lorbeerblättern, etwas Pfeffer, Ingwer und Mengewürz, Limonienschalen und dem erforderlichen Salze schön weich, röste 4 Löffel voll geriebenes Roggenbrot und einen Löffel voll Mehl in Butter braun, rühre es mit dem Sud klar ab, und lasse es gut verstecken. Zuletzt richte man den Schlegel auf einer Schüssel an, und passirt den Sud durch einen Seiber darüber.

462. Dickfisch in Kren.

Wenn der Dick in halb Essig und halb Wasser mit Salz gesotten hat, rühre man sauren Rahm, geriebenen guten Kren und eingeweichte Semmelschmolle mit einander ab, gieße ein wenig von der Brühe, in welcher der Dick gesotten hat, dazu, und bringe es in Sud. Dann lege man den Fisch auf eine Schüssel, gebe den Kren darüber, und lasse ihn damit noch einmal aufsteden.

463. Dackenten (Tauchenten) gut zuzurichten.

Man zieht diesen Enten, die so wie der Biber, die Fischotter und Rohrhühner, zu den Fastenspeisen gehören, die Haut sammt den Federn ab, nimmt die Eingeweide heraus, wäscht die Enten sauber ab, salzt sie gut ein, und läßt sie einen oder zwei Tage beizen, spickt sie dann mit Limonienschalen, und bratet sie am Spieß schön semmelfarb. Mit der Beize mischt man etwas Milchrahm und begießt sie öfters während des Bratens. Wenn sie beinahe gebraten sind, lasse man ein Stück Butter in einer Reib zergehen, staube etwas Mehl daran, auf 2 Enten einen Eßlöffel voll, gebe sodann die klein geschnittenen Lebern daran, und lasse sie dünsten. Zuletzt gieße man etwas von der Beize und dem im Braten herabgetropften Saft und ein Paar Löffel voll Milchrahm daran, und gebe etwas Saffran und Kapern dazu. Beim Anrichten der Enten gießt man die Sauce darüber.

464. Fische zu sulzen.

Man siede in einer Casserolle Essig mit Salz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Kuttelkraut, schuppe und puze was immer für einen Fisch, und gebe ihn in diesen Sud. Wenn er genug gesotten hat, nehme man ihn wieder heraus, und lasse bloß ein Kopfstück gut einsieden, gebe etwas aufgelöste Hausenblase, Safran und Limonienschalen nebst dem Saft einer Limonie dazu, und lasse es noch einmal aufsteigen, worauf man es durch ein feines Sieb über den Fisch passirt. Diesen läßt man über Nacht zugedeckt im Keller stehen, und gibt ihn dann mit grüner Petersilie garnirt zur Tafel.

465. Gebratene Fischotter.

Man beize den Schlegel einen oder zwei Tage vor dem Gebrauche, spicke ihn sodann mit Sardellen und Limonienschalen, und brate ihn am Spieße unter öfterem Begießen mit der Beize und Milchrahm. Wenn er ausgebraten ist, lege man ihn in eine mit Milchrahm begossene Schüssel, bestreue ihn mit Kapern, drücke Limoniensaft darüber und gebe ihn zur Tafel.

466. Fischotter in Zwiebel-Sauce.

Man siede einige Stücke der abgezogenen Fischotter wohl abgewaschen in Salzwasser, gebe sodann etwas Erbsenbrühe, Wein und Essig in eine Casserolle, röste gertebeines Rockenbrot und geschnittene Zwiebeln in Schmalz schön braun, brenne es in die Brühe, die man mit Nelken, Pfeffer und Muscatblüte würzt. Zuletzt gibt man die Stücke der Fischotter mit einem Stückchen Rindschmalz hinein, und läßt es langsam aufsteigen.

467. Blan gesottene Forellen.

Zu diesem Zwecke läßt man den Fisch bis zum Gebrauche im Wasser, schlägt ihn dann auf den Kopf, schließt ihm den Bauch auf, nimmt das Eingeweide heraus, und wäscht ihn schnell aus, daß kein Blut darin bleibt. Hierauf

mache man einen Sud von Essig, Wasser, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Kuttelkraut und Salz; vom letzteren auf jedes Pfund Forellen eine Handvoll. Wenn dies siedet, lege man die Forellen hinein, und schäume sie ab. — Wenn sie bald ausgesotten sind, schrecke man sie mit Wein und Essig zu gleichen Theilen ab, und lasse sie nochmals aufsteden, worauf sie schön blau werden. Man gibt sie mit grüner Petersilie garnirt sammt Essig und Del zur Tafel.

468. Forellen in Wein.

Die ausgenommenen Forellen werden einige Male, aber nicht zu tief, auf dem Rücken geschöpft, eingesalzen und in die Pfanne gelegt, wozu man so viel Wein gießt, daß er über die Fische geht. Man gibt ein Lorbeerblatt, ganze Muscatblüte, ganzen Saffran, etwas Rosmarin, und mit Mehl abgedrücktes Rindschmalz dazu, und läßt die Forellen sieden. Sollte der dazu genommene Wein zu süß sein, so kann man dies durch etwas Limoniensaft leicht mildern.

469. Forellen in Oliven-Sauce.

Die Forellen werden erst blau abgessen, dann bähete man eine Semmelschnitte, und hacke ausgekernte Oliven klein, welches beides man mit Wein sieden läßt. Diese Sauce seihet man sodann durch ein Haartuch, würzt das Durchgelaufene mit Muscatblüte, Zimmt und Ingwer, gibt etwas Essig und ein Stück Rindschmalz dazu, und läßt es aufsteden. Zuletzt drückt man noch Limoniensaft dazu, und gießt diese Sauce nicht über, sondern neben den Forellen in die Schüssel. Die Fische kann man mit klein geschnittenen Limonienchalen und ausgekernten, nach der Länge getheilten Oliven bestreuen.

470. Faschirte Forellen.

Wenn die Forellen ausgenommen sind, schöpft und salzet man sie. Man schneidet sodann ein Stück von einem sauber ausgegräteten Hecht, eine Zwiebel und eine halbe in Milch geweichte Semmel, nebst einigen Limonienchalen und

grüner Petersilie klein zusammen, gibt etwas Salz und Pfeffer dazu, und mengt es mit 2 darauf geschlagenen Eiern wohl durcheinander. Nun trocknet man die Forellen mit einem Tuche ab, streicht die Fisch darüber, sodann zerlassene Butter darauf, besäet sie mit Semmelbröseln, und gibt sie, oben und unten Öl, in eine mit Butter bestrichene Casserolle. Damit sie eine schöne Farbe bekommen, muß man noch einige Male Butter darüber geben. Zuletzt gießt man in eine mit Butter bestrichene Schüssel etwas Milchrahm, richtet die Forellen darauf an, und läßt sie noch ein wenig ausdünsten.

471. Gebratene Forellen.

Man wasche die ausgenommenen Forellen sauber aus, mache hin und wieder Kreuzschnitte hinein, und lasse sie, mit Salz und Pfeffer bestreuet, eine Weile liegen. Hierauf trocknet man sie ab, bestreicht sie mit Butter, und bratet sie auf dem Roste. In einer Casserolle bräune man Butter, rühre ein wenig Mehl darein, gieße dann Erbsenbrühe oder Petersilienwasser und etwas Wein dazu, würze es mit Ingwer, Pfeffer, Limonienschalen, Lorbeerblättern und einer Handvoll Kapern, lasse es so sieden, und lege die Forellen hinein, um darin anzuziehen.

472. Gebackene und gebratene Häringe.

Wenn die Häringe geschält und gut gewaschen sind, läßt man sie noch eine Weile in süßer Milch liegen, um sie von der zu starken Salzsäure zu befreien, schneidet sie dann in Stücke, die man in Mehl walzt, hierauf geschwind ins Wasser stößt und augenblicklich mit Semmelbröseln bestreuet. Nun backe man sie aus Schmalz, und gebe sie trocken auf eine Zuspeise, oder auf eine Assiette mit Milchrahm und Butter. — Um die Häringe zu braten, trocknet man sie nach dem Auswaschen mit einem Tuche ab, schmiert sie mit Butter, legt sie auf weißes Schreibpapier, und bratet sie auf beiden Seiten hübsch gleich, bis sie eine schöne Farbe haben, auf dem Roste.

473. Gebackene Frösche.

Man ziehe ihnen die Haut sauber ab, puße die Füße, schneide die Krallen ab, salze die Schenkel gehörig, und wende sie in einen Teig von Eiern, Milch und Mehl um, worauf man sie in heißer Butter resch ausbacken läßt.

474. Fricassirte Frösche.

Nachdem die Frösche gehörig gepußt und gewässert wurden, lasse man ein Stück Butter in einer Casserolle warm werden, und einen Löffel voll Mehl mit einer halben Zwiebel nur einen Augenblick anlaufen, aber nicht braun werden. Hierauf füllt man es mit Erbsenbrühe auf, und läßt es mit einigen Limonienschalen eine Weile sieden, legt dann die Froschschenkel hinein, gibt einen Löffel voll Milchrahm dazu, und läßt es noch eine Weile sieden. Zuletzt nimmt man ein Paar Eierdotter, ein Paar Tropfen kaltes Wasser, den Saft einer Limonie, seihet die Sauce daran, sprudelt sie beständig am Kohlenfeuer, und richtet sie zuletzt auf die Schüssel, über die Frösche an, die man mit fein geschnittenen Limonienschalen bestreuet.

475. Grundeln in Limonien-Sauce.

Man siede die sauber ausgewaschenen Grundeln in gesalzenem Erbsenwasser ab, gebe sodann ein Stück Butter und etwas klein geschnittene Petersilie in ein Reindl, staube einen Kochlöffel voll Mehl daran, und lasse es ein wenig anlaufen. Von dem Sudwasser der Grundeln gieße man dann so viel dazu, daß die Sauce die gehörige Dicke bekommt, man würzt sie mit etwas Pfeffer, Muscatblüte, dem Saft und der Schale einer halben Limonie; gibt die Grundeln hinein, und läßt sie ein Paar Mal aufsteben.

476. Gedünstete Hausen.

Man wasche ein schönes Stück Hausen sauber aus, reibe es mit Salz ein, und lege es in eine Casserolle mit Butter, Semmelbröseln, Wein und Gewürz. Man lasse ihn auf der Glut gähe dünsten, gebe etwas Limonienschalen und

grüne Petersilie dazu, richte ihn auf die Schüssel mit Milchrahm und Kapern darüber an, und lasse ihn, ehe er zur Tafel kommt, noch einen Sud aufstun.

477. Gebratene Hausen.

Man schneidet von einem schönen Stück handbreite Schnitzeln, wäscht sie sauber ab, läßt sie eine Weile eingesalzen liegen, schmiert den auf der Glut erwärmten Rost mit Butter, legt den Hausen darauf, und bratet ihn unter öfterm Umkehren und Besmieren langsam mit Butter. Wenn er halb gebraten ist, bestreue man ihn mit Semmelbröseln und beim Anrichten mit Limonienschalen, lasse Butter und Limoniensaft heiß werden, und gieße es darüber.

Will man ihn mit einer Müscherl-Sauce zur Tafel geben, so mache man, nachdem er auf dem Roste gebraten hat, eine braune Einbrenn, schneide Sardellen, Zwiebeln und etwas grüne Petersilie zusammen, gebe es in die Einbrenn, die mit Erbsenbrühe zur gehörigen Dike angegossen wird, lege den Hausen hinein, und zuletzt die mit Wein ausgewaschenen Müscherln.

478. Gebratener Hecht mit Sauce.

Nachdem man einen drei oder vierpfündigen Hecht geschuppt und ausgenommen hat, salzt man ihn, und läßt ihn eine Stunde liegen. Während dieser Zeit werden vier oder fünf Sardellen, etwas grüne Petersilie und eine halbe spanische Zwiebel klein zusammengeschnitten, und ein Stück Butter oder Rindschmalz abgetrieben, worein man das Geschnittene gibt, und es durcheinander rührt. Mit der Hälfte davon bestreicht man sodann den inneren Theil des Fisches, heftet ihn wieder zusammen, steckt ihn an einen dünnen Spieß, mit Bindfaden wohl befestigt, und bratet ihn schön an der Gluth unter immerwährenden Begießen mit Milchrahm und der andern Hälfte des Geschnittenen. Sobald er ausgebraten ist, nimmt man den Bindfaden ab, und gibt ihn auf eine Schüssel, die Sauce darunter.

479. Hecht mit Sardellen gespißt und gebraten.

Wenn der Hecht wie gewöhnlich gepußt, ausgenommen und sauber ausgewaschen ist, salzt man ihn nur wenig, löset zuvor ausgewaschene Sardellen von den Gräten, schneidet sie wie Speck länglicht und spißt damit den Hecht in zwei Reihen, steckt ihn mit Bindfaden wohl befestigt an einen Spieß, gibt dann in die Bratpfanne ein Stück Butter, ein Paar Löffel voll Milchrahm und den Saft einer Limonie, womit man den Fisch während des Bratens öfters begießt. Wenn er gehörig gebraten ist, legt man ihn auf eine Schüssel, läßt noch ein kleines Stück Butter mit etwas Milchrahm aufsieden, rührt es sodann über den Fisch an, und streuet länglicht geschnittene Limonienschalen darauf.

480. Gebratener Hecht mit Austern.

Man schneidet einen großen, bereits geschuppten Hecht ein wenig am Bauche auf, wäscht ihn sauber aus, füllt ihn mit Austern, und würzt ihn von in- und auswendig mit etwas Salz und Pfeffer. Auch kann man den Rücken mit Haring spicken; dann bindet man ihn an den Spieß, und begießt ihn während des Bratens mit Butter. Man richte ihn mit einer Brühe von Kapern, Limonienscheiben, Wein, Pfeffer, Butter und Einbrenn an.

481. Kleine gebratene Hechte.

Wenn sie geschuppt, ausgenommen und sauber ausgewaschen sind, kerbt man sie ein wenig schief ein, reibt sie von innen und außen mit Salz und Neugewürz ein, und läßt sie eine Weile liegen; sodann betröpfelt man sie mit heißer Butter, womit man auch den Rost beschmiert, und sie darauf schön gelb braten läßt. Zuletzt richtet man sie auf eine Schüssel an, und drückt Limoniensaft darauf.

482. Gebratener Hecht in Pomeranzen-Sauce.

Nachdem der Hecht zuerst auf die früher beschriebene Art behandelt worden ist, wird er bei gelindem Feuer langsam gebraten, aber stark mit Butter betröpfelt. Die ihm

ausgenommene Leber bratet man auf beiden Seiten, mit Butter wohl beschmiert, auf dem Roste, und gibt sie sodann dem Hecht vor dem Anrichten in's Maul. Man läßt Pomeranzensaft nebst dergleichen Fleisch, etwas von der Butter, mit der der Hecht begossen wurde, ein Paar Löffel voll Wein mit wenig Pfeffer und Muscatblüte gewürzt, sieden, und gießt sodann diese Brühe über den auf der Schüssel liegenden Hecht, worauf man noch in kleine Würfel geschnittene Pomeranzenschalen streuen kann.

483. Gebratener Hecht in Weinbrühe.

Man siedet die härtesten Beeren der Weintrauben mit Semmelbröseln und etwas Zucker so lange, bis man die Trauben zerrühren kann, passirt es dann durch einen Seis her, und würzt es mit Muscatblüte, Pfeffer und etwas Safran. Sobald der Hecht schön gelb aus der Butter gebraten ist, richtet man die heiß erhaltene Brühe in die Schüssel und legt den Fisch hinein.

484. Heiß abgekottener Hecht mit Kren.

Wenn der Hecht auf die gewöhnliche Art gepuht ist, legt man ihn ganz oder in Stücke zerschnitten in eine Rein, gießt die Hälfte guten Weinessig und die Hälfte Wasser dazu, thut allerlei Wurzelwerk, Limonien-schalen, Zwiebeln, ganzen Pfeffer, zwei Lorbeerblätter darein, und läßt es langsam sieden. Wenn er genug gekottet hat, nimmt man ihn geschwind aus dem Sude, richtet ihn auf eine Schüssel an, bestreut ihn recht dick mit geriebenen Kren, gießt etwas von dem heißen Sude darauf und läßt ihn wohl zugedeckt eine Weile, ehe man ihn zur Tafel gibt, stehen, damit der Kren besser anziehen kann.

Auch kann man die Hälfte einer geriebenen Krenwurzel mit einem Löffel voll Mehl in eine Rein geben, mit einem Seitel Milchrahm gut abrühren und dieß in ein Paar Schöpflöffel voll von dem Sude, worin der Fisch bereitet wurde, mit einem Stück Butter aufwallen lassen, und diese Sauce über den Fisch anrichten.

485. Hecht mit Senf.

Nach den gewöhnlichen Vorbereitungen siedet man den Hecht im Wasser, dann macht man eine Sauce von einem halben Seitel Wein, eben so viel Senf, einigen Löffeln voll guten Obers, etwas Pfeffer, Muscatblüte und einem guten Theile Zucker, die man ein Paar Mal gut aufwallen läßt, und nachdem ein Stückchen Butter hineingegeben ist, über den Fisch anrichtet.

486. Hecht mit Aустern.

Man siede einen gesalzenen Hecht in Wasser ab, und richte ihn dann auf eine Schüssel an. Inzwischen hat man aus den Schalen genommene Aустern mit frischer Butter etwas dünsten lassen, gibt sie zu dem Hecht, desgleichen Milchrahm, Limonenschalen, Limoniensaft nebst dem Saft der Aустern und feinen Semmelbröseln, womit man den Fisch aufsteden läßt.

487. Hecht mit Champignons.

Man lasse einen geschuppten und ausgenommenen, in Stücke geschnittenen Hecht wohl eingesalzen anderthalb Stunden liegen, schmiere dann ein Reindel mit Butter, belege den Boden mit geschnittenen Petersilienwurzeln, gelben Rüben und Sellerie, darüber den Fisch, gieße Erbsenbrühe und Essig dazu, daß es über den Hecht geht, und lasse ihn darin weich dünsten. Sodann nehme man ihn auf eine Schüssel, ziehe die Haut ab, und lasse in einer Casserolle mit einem Stück zergangener Butter und etwas grüner Petersilie die Champignons dünsten, streue 2 Löffel voll Mehl daran, und lasse es ferner dünsten. Zuletzt seihet man aus dem Reindel die Sauce dazu, siedet sie nochmals auf, richtet den Fisch hinein, salzt nach Bedürfniß, und läßt das Ganze noch ein wenig aufwallen.

488. Hecht mit Karfiol.

Hecht und Karfiol werden, nachdem sie sauber gepuht, und ersterer gerissen, mit Salz abgetrieben, eine Weile ge-

legen hat, jedes besonders im Wasser abgefotten. Dann stößt man in Milch geweichte Semmeln, ein Stück Butter und die Abfälle des Karstols in einem Mörser wohl durcheinander, thut es hierauf in eine Pfanne, gibt Petersilienwasser, Salz, Muscatblüte und noch etwas Butter dazu, und gießt es nach nochmaligem Aufkochen über den Hecht und Karstol, nachdem man beide zuvor auf einer Schüssel zierlich rangirt hat.

489. Hecht mit Sardellenbutter.

Man lasse Essig mit Salz, Zwiebel, Lorbeerblättern, Kuttelkraut und Basilicum gut aufkochen, den hierauf hineingelegten Hecht ein Paar Mal auffieden und dann eine Weile stehen, damit er körnig wird. Mit Sardellenbutter schmiere man eine Casserolle aus, begieße sie mit saurem Rahm, lege den Fisch gehörig hinein, besäe ihn mit feinen Semmelbröseln, gebe noch 3 Loth Sardellenbutter darauf und lasse ihn eine Weile zugedeckt dünsten.

Diese Sardellenbutter, welche man zum Aufbewahren bereitet, und für Farcen und Saucen stets in Vorrath haben muß, macht man auf folgende Art:

Auf ein halbes Pfund Butter kommt ein Viertel-Pfund gute Sardellen, die wenn sie gewaschen und rein gepuht sind, mit der Butter gestoßen und dann durch ein feines Haarsieb gestrichen werden.

490. Hecht mit Sauerkraut.

Das Sauerkraut dünstet man wie gewöhnlich oder mit Most (in Ermanglung desselben mit Wein), und gibt zuletzt ein Stück Butter hinein. Den Hecht siedet man zerschnitten im Salzwasser, legt ihn, wenn er ausgefotten ist, auf eine Schüssel, zerblättert ihn, und nimmt die Gräten heraus. Hierauf streuet man Muscatblüte und fein geschnittene Limonienschalen in eine Casserolle, thut Butter dazu, gibt eine Lage Sauerkraut darauf, bestreuet es mit dem nämlichen Gewürz und Butter, und thut dann den zerblätterten Hecht darauf, legt dann wieder eine Schicht Sauerkraut und fährt so fort, bis die Casserolle voll ist. Endlich decke man sie zu,

gebe oben und unten Gluth, und lasse diese eine Viertelstunde wirken. Vor dem Austragen stellt man den mitabgefottenen Hechtkopf in die Mitte und gibt ihm die nach Nr. 482 gebackene Leber in's Maul.

491. Hecht mit Fricassée.

Nach der gewöhnlichen Behandlung wird der Fisch nach dem Verhältniß seiner Größe in Stücke geschnitten, und diese in einer Casserolle mit Erbsenwasser, ein Paar Löffeln voll Wein, etwas Limoniensaft, frischer Butter, Muscatblüte und fein geschnittenen Limonienchalen, eine Viertelstunde lang gedünstet, wobei man sie ein wenig mit Mehl einstaubt. — Die Fricassée bereitet man inzwischen auf folgende Art: Man rührt drei Eierdotter, einen mittelmäßigen Kochlöffel voll Mehl, ein eigroßes Stück Butter und von einer halben Limonie den Saft wohl unter einander, seihet dann die Sauce von dem Fisch unter die Fricassée, setzt sie auf eine Gluth bis sie unter öfterem Umrühren recht dick wird, worauf man sie über den bereits auf eine Schüssel gelegten und abgehäuteten Fisch anrichtet.

492. Farcirter Hecht.

Man reißt einen wohlgeschuppten großen Hecht, auf dem Rücken auf, schneidet alles Fleisch sammt den Gräten heraus, jedoch muß die Haut auf beiden Seiten, wie auch Kopf und Schweif ganz wegbleiben. Das Fleisch löst man von den Gräten ab, schneidet es mit Zwiebeln, Limonienchalen und einigen ausgegräteten Sardellen klein, gibt eines Eies groß in Rahm eingeweichte und wieder ausgebrückte Semmelschmollen dazu, welches man Alles mit einem Stück Butter, 4 Eiern, etwas Muscatblüte, Pfeffer und dem nöthigen Salze, in einem Mörser wohl untereinander stößt. Hiermit wird nun die Haut des Hechtes ganz ausgefüllt, und dann auf dem Rücken zugenäht. Man legt ihn sodann in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, die groß genug ist, daß er bequem ausgestreckt darin liegen kann, salzt den Kopf, und gießt etwas Essig dazu, worauf man ihn langsam in einer Röhre braten läßt. Bei dem

Anrichten muß man etwas behutsam sein, damit er nicht zerreißt; wenn der Zwirnsfaden herausgezogen ist, begießt man ihn entweder mit gelb gemachter Butter, oder mit einer inzwischen zubereiteten etwas dicklichten Kapernbrühe.

493. Hecht auf portugiesische Art.

Der abgeschuppte und ausgenommene Hecht wird in beliebige Stücke — nach dem Verhältnisse seiner Größe — zerschnitten, diese salzt man wohl ein, besprengt sie mit Essig, und läßt sie so eine Viertelstunde lang liegen. Inzwischen siede man rothen Wein mit etwas Wasser in einer Casserolle mit einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblättern, ganzen Pfeffer, Gewürznelken und Limonenschalen, lege sodann den Hecht hinein, und lasse ihn darin aufsieden, worauf man die Fischstücke auf eine Schüssel gehörig anrichtet. In der Brühe lasse man noch ein Stück auf Limonien abgeriebenen Zucker und ein Stückchen mit Mehl durchknetete Butter wohl verkochen, und sie dann durch einen Seiber über den Fisch laufen.

494. Hecht mit englischer Sauce.

Erst wird der Fisch im Salzwasser abgefotten, dann blättert man ihn, nimmt die Gräten heraus, richtet ihn auf eine Schüssel, gießt Wein und etwas Petersilienwasser daran, drückt den Saft einer Limonie hinein, gibt ein Stück Butter, etwas Pfeffer und Muscatblüte dazu, und läßt es auf einer Kohlenpfanne mit einander aufsieden.

495. Hecht mit böhmischer Sauce.

Man schäle und schneide eine hinlängliche Anzahl Zwiebel in Scheiben, und lasse sie in Petersilienwasser weich sieden. Hierauf seihe man das Wasser ab, brenne es an die Zwiebeln, gebe ein wenig Ingwer, Essig und Pfeffer daran, und lasse es noch eine Weile sieden. Sodann richte man es über den zuvor blau gefottenen Hecht, und lasse es mit diesem noch ein Paar Mal aufsieden.

496. Hecht in polnischer Sauce.

Die Stücke eines abgeschuppten, ausgenommenen und gereinigten auf eine halbe Stunde im Salze gelegenen Hechtes, läßt man in einer Casserolle mit gutem Essig und Erbsenbrühe langsam sieden (Essig und Erbsenbrühe müssen jedoch so viel sein, daß sie über die Stücke gehen). Wenn der Fisch genug gesotten hat, so schwellt man ihn ab, gießt den Sud in eine Rein, brennt ihn mit Zwiebeleibrenn in der rechten Dike ein, und gibt sodann sauber geklaubte Rosinen, Zwiebeln, länglich geschnittene Mandeln, von der Hülse befreit, Limonienschalen, Zucker und Honig, nebst etwas Neugewürz dazu, läßt es gut aufsieden, und gießt es sodann über den auf der Schüssel angerichteten Fisch, worauf man das Ganze noch ein Mal auf einer Kohlenpfanne aufwallen läßt, und sodann zur Tafel gibt.

497. Hecht mit Butter und grüner Petersilie.

Wenn der Hecht ausgenommen und gehörig gesäubert ist, werden die Flöße herausgeschnitten. Man kerbt ihn sodann etwas ein, und läßt ihn gegen 3 Stunden wohl eingefalzen liegen. Hierauf wird er in Erbsenbrühe gesotten, daß er schön körnig im Fleische ist, und auf eine Schüssel angerichtet, worüber man klein geschnittene in Butter angelaufene Petersilie, nebst etwas von dem Sude mit ein wenig Muscatblüte und Safran gibt.

498. Blau abgefottener Karpfen.

Dazu sind die Spiegellkarpfen die besten, weil sie wenig Schuppen haben. Wenn der Fisch ausgenommen und gewaschen ist, schneidet man ihn in Stücke, und übergießt sie mit heißem Essig, wodurch er schön blau wird. Den Sud bereitet man mit Kräutereffig, Wasser, einigen Gewürznelken, nebst Salz. Wenn er aufsiebet, legt man den Fisch hinein, deckt ihn zu, und läßt in langsam fortsteden; hat er ausgefotten, so gibt man Fließpapier darüber, und läßt ihn ein wenig stehen. Beim Anrichten garnirt man den Fisch und den Rand der Schüssel mit grüner Petersilie.

499. Karpfen in Sauerampfer-Sauce.

Man schneidet den wohlgeputzten Karpfen auf beiden Seiten in der Länge durchaus ein, jedoch nicht durch, reibt ihn mit Salz und gestoßenem Pfeffer ein, bestreicht ihn mit zerlassenen Rindschmalz, und bratet ihn unter öfterem Begießen mit demselben auf dem Roste, bis er schön hellbraun und gut ausgebraten ist. Dann gibt man eine gute Sauerampfer-Sauce in die Schüssel, und den Fisch darauf.

500. Gedünsteter Karpfen.

Der Fisch muß gut abgeschuppt und gewaschen, und mit einem Tuche gut abgetrocknet werden; dann öffnet man ihn, und fängt das Blut mit Essig auf. Der Karpf wird in beliebige Stücke zerschnitten, gut eingesalzen, dann läßt man ihn 1 Stunde im Salze liegen; nun gibt man ihn in eine flache glasirte Rein, läßt ein wenig Rindschmalz heiß werden, gibt in feine Blätter geschnittene gelbe Rüben, Petersilie, Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und wenig ganzen Pfeffer und ein Paar Stück Limonienschalen, und dann den Fisch in schöner Ordnung hinein, jedoch so, daß kein Stück auf das andere zu liegen komme; dann nimmt man eine gute Handvoll schwarze Brotrösel, und besäet damit jedes Stück, läßt 4 Loth Schmalz in einer Pfanne recht heiß werden, und brennt jedes Stück Fisch mit einem Löffel voll davon ab, gibt dann unten und oben Kohlen, und läßt ihn gut dünsten.

Wenn er bald gut ist, wird das Blut mit dem Essig auf die Seite hinein gegeben, man läßt es dann langsam verfeben, damit eine kleine gute Sauce bleibt; unten gibt man wenig, oben mehr Kohlen, damit der Fisch eine hübsche Farbe bekommt, und resch bleibt. Dann auf die Tafel.

501. Karpfen auf bairische Art.

Das Blut von einem Milchner-Karpfen fange man in ein wenig Essig auf, beseitige von dem Eingeweide behutsam die Galle, zerstücke den Fisch ungeschuppt, lasse Wasser, Essig, Petersilienwurzel, Sellerie, Zwiebel und Salz mit ein-

ander sieden, lege den Fisch hinein, und wenn er beinahe ausgekocht ist, gebe man ein Stück frische Butter, Muscatblüte, Nelken, Pfeffer, Ingwer und das Blut daran, und lasse ihn nochmals aufsieden.

502. Karpfen in böhmischer Sauce.

Nachdem der Fisch wie gewöhnlich behandelt und das Blut in etwas Essig aufgefangen ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke, setzt halb Essig und halb Bier in einer Pfanne auf's Feuer, und läßt es mit einigen geschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Limonienschalen, auch fein geschnittenem Sellerie gut aufkochen. Dann gibt man die Karpfenstücke sammt dem behutsam von der Galle getrennten Bäuschel und einem Stück Butter hinein, läßt alles schön langsam aufkochen. Zuletzt gibt man das Blut und ein Stückchen Zucker dazu, und richtet nach nochmaligem Aufsieden, den Karpfen sammt den Wurzeln auf die Schüssel. Sollte die Sauce nicht dick genug sein, so kann man sie noch in einer braunen Einbrenn von Rindschmalz, etwas Mehl und einem Stückchen Zucker verkochen lassen.

503. Karpfen auf französische Art.

Nach der vorausgehenden, gewöhnlichen Behandlung des Fisches, schneidet man ihn in Stücke, die man unausgewaschen eine Weile im Salze liegen läßt. Man schält und schneidet hierauf zwei große Zwiebeln in Scheiben, läßt ein großes Stück Rindschmalz in einer Pfanne zergehen, und röstet die Zwiebeln darin schön weich, jedoch nicht braun, legt den Fisch darein, gibt Rosmarin, Lorbeerblätter, Limonen- und Pomeranzenschalen, ganzes Neugewürz und Pfeffer dazu, gießt eine halbe Maß rothen Wein darauf, und läßt ihn siedend, bis er Sauce bekommt.

504. Karpfen auf italienische Art.

Man schmiere eine Pfanne mit Butter aus, gebe eine ganze Zwiebel, ein Paar Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Neugewürz und Ingwer darein, und lege die sauber geschuppten, ausgenommenen und eine Weile im Salze ge-

legenen Stücke des Karpfen darauf, gieße Essig und Wasser in gleichen Theilen daran, doch so, daß diese Flüssigkeit nicht über den Fisch geht, und lasse ihn so eine halbe Stunde dünsten; dann richte man ihn auf eine Schüssel, schneide zwei Petersilienwurzeln klein würfelig, lasse ein Stück Butter mit etwas Zucker in einer Rein zergehen, und die zerschnittenen Wurzeln, wenn der Zucker schön braun ist, darin dünsten. Zuletzt mache man eine gelbliche Einbrenn, und gebe sie mit ein wenig Erbsenbrühe aufgefüllt, in die Sauce; diese wird dann durch ein Sieb in die Rein zu den gedünsteten Wurzeln passirt, und nach mehrmahligem Aufsieden schüttet man das Ganze über den Fisch, läßt es auf der Glut noch ein wenig anziehen, und gibt es zur Tafel.

505. Karpfen auf polnische Art.

Wenn die Karpfenstücke ein Paar Stunden mit Salz besprenget gelegen haben, wischt man sie ab, gibt sie in eine breite Pfanne, klein gehackte Zwiebeln, ein gutes Stück Butter, Muscatblüte, gestoßene Zwiebel, etwas Salz, in gleichen Theilen Wein und Wasser dazu, und läßt sie dann verdeckt sieden.

506. Karpfen auf ungarische Art.

Wenn der Karpfen geschuppt, ausgenommen und in Stücke geschnitten ist, die man eine halbe Stunde eingesalzen liegen läßt, hackt man einige geschälte Aepfel mit ein Paar Zwiebeln klein, röstet sie in Butter, gibt dies nebst den Karpfenstücken, dem Roggen oder der Milch in eine breite Pfanne, gießt Erbsenbrühe und Wein, durch Röhren gelb gefärbt, darüber, und würzt es mit Zucker, Ingwer und Muscatnuß. Die Scholle einer in kaltem Wasser eingeweichten Semmel backe man sodann mit einer Limonie ganz klein, und lasse es mit dem Karpfen aufsieden, bis die Sauce dicklich wird.

507. Karpfen auf tiroler Art.

Man backt den geschuppten in Stücke geschnittenen und wohlgesalzenen Karpfen, wie gewöhnlich nicht zu viel

aus Rindschmalz, ingleichen Krebschweife und gepuzte Schnecken, die man zuvor in Mehl umgekehrt hat. Sodann überbrenne man Kohlbrockern, nur nicht zu weich, dämpfe die Karpfenstücke in Butter, lege die gebackenen Schnecken und Krebschweife dazu, würze es, und lasse es mit einer Einbrenn auf der Glut sieden.

In Ermanglung der Kohlbrockern, kann man auch schönen Kohl in vier Theile schneiden und überbrennen; beim Anrichten gibt man zwischen den Kohl die Stücke Fisch, und auf die Schnecken die gebratenen Krebschweife auf die Schüssel.

508. Karpfen mit rother Weinbrühe.

Wenn der Karpfen nach der gewöhnlichen Zurichtung in Salzwasser abgekocht ist, quirle man ein Seitel rothen Wein, halb so viel Wasser und fünf Eierdotter zusammen, setze es auf die Glut und gebe vier Loth auf einer Limonie abgeriebenen Zucker dazu. Man fahre mit immerwährendem Quirlen fort, bis die Sauce zu sieden anfängt, dann richte man sie über den Fisch an.

509. Gesulzter Karpfen.

Zu dem Ende nimmt man nach der gewöhnlichen Vorherbehandlung des Karpfen, eine halbe Maß weißen Wein, ein und eine halbe Maß Wasser, Lorbeerblätter, gelbe Rüben, Limonienschalen, ganzen Pfeffer, einige klein geschnittene Zwiebeln, drei bis vier Gewürznelken und ein Loth Hausenblase, gibt dies alles in eine Casserolle und läßt es langsam sieden, dann legt man den Fisch hinein, siedet ihn, und richtet ihn auf eine Schüssel an, den Sud seihet man davon ab und läßt ihn auskühlen. Hierauf schlägt man ein Paar ganze Eier mit den Schalen in den Sud, setzt ihn abermals auf die Glut, und läßt ihn langsam sieden. Endlich läßt man den Sud langsam durch ein aufgespanntes Tuch durchlaufen, damit es klar wird, gießt die Hälfte davon in eine Casserolle, oder in einen Model, und läßt es stocken, legt es mit Oliven oder Meerkrebsen aus, gibt den Fisch darauf, und dann die andere Hälfte darüber.

Wenn es fest genug gestockt ist, stürzt man es auf eine Schüssel, und gibt es zur Tafel.

510. Gefüllter Karpfen.

Man nehme einen zweispündigen Karpfen aus und siebe das Bäuschel, nach behutsamer Beseitigung der Galle, im Salzwasser ab, schneide es dann würfelig, und lasse in einer Rein ein Stück Butter zergehen. Hierein gebe man Champignons, grüne Petersilie, ein Paar klein geschnittene Sardellen, ein wenig Gewürz und Salz, nebst dem Bäuschel dazu, und lasse es anlaufen. Dann nehme man es vom Feuer, um es auskühlen zu lassen, treibe einen Vierteling Butter schön pflaumig ab, schlage drei Eier daran, und gebe eine in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel in ein von zwei Eiern verfertigtes Gingerührtes, das ganz leicht verrührt wird, und dann auskühlen muß. Dies rühre man sodann sammt dem Gerösteten unter die Butter, fülle den vorher gut ausgewaschenen und gesottenen Fisch damit, nähe ihn zusammen, schmiere ein Papier mit Butter, wickle den Fisch darein, und lasse ihn in der Röhre in einer Pfanne backen. Zur Tafel kann man ihn mit Salat oder einer Kapern-Sauce bringen.

511. Krebse mit grünen Erbsen.

Man kocht die Krebse in Fisch- oder dünner Erbsenbrühe weich, bricht von den gesottenen Krebsen die Schalen weg, stößt sie im Mörser klein, röstet sie mit Butter, gibt sie in die Erbsenbrühe, preßt sie mit derselben durch ein Tuch zu den grünen Erbsen, würzt sie mit Pfeffer, Salz, Ingwer, Muscatblüte, und läßt sie noch einmal aufkochen.

512. Rohrhühner in einer braunen Sauce.

Man schneidet die enthäuteten Rohrhühner in mehrere Theile, wäscht sie öfters aus, und läßt sie dann in einer siedenden Beize von halb Essig und halb Wasser, Kuttelkraut, Lorbeerblätter, Limonienschalen, Zwiebeln und Salz auf der Glut weich dünsten. Dann macht man mit Butter eine kleine Einbrenn, füllt sie halb mit der Beize, worin

die Rohrhühner gedünstet haben, und halb mit Erbsenbrühe auf, verdünnt die aufgesottene dann mit Wein, und läßt darin die Rohrhühner noch ein wenig aufdünsten. Dann wird die Sauce durch ein Sieb getrieben, und über die Rohrhühner auf eine Schüssel angerichtet.

513. Rohrhühner in einer andern Sauce.

Man wäscht die enthäuteten und in mehrere Theile geschnittenen Rohrhühner gut aus, gibt dann in ein mit Butter bestrichenes Casserolle gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, spanische Zwiebeln, Limonienschalen, Gowürznelken und ein Lorbeerblatt darunter, legt die Rohrhühner darauf, dünstet sie auf der Glut, läßt sie dann in darüber gegossenem Essig und Erbsenwasser sieden, macht eine gelblichte Einbrenn mit einem Stückchen Zucker, damit sie mehr Geschmack bekommt, läßt die daran gegossene Sauce von den Rohrhühnern nebst etwas Wein damit aufsieden, und seihet dann die Sauce über die auf eine Schüssel gerichteten Rohrhühner.

514. Faschirte Krebse.

Man löst die mit Salz, grüner Petersilie und etwas Kümmel abgekochten, gereinigten Krebse auseinander, dünstet etwas Reis mit Butter und klein geschnittener Petersilie, gibt 30 gröblich zusammen geschnittene Krebsßchweife, etwas Salz und Pfeffer dazu, läßt es auskühlen, und rührt es mit einem Eierdotter und 3 Löffel voll Milchrahm gut ab. Damit füllt man die Krebsßchalen, legt den untern Theil wieder darauf, um ihnen das Ansehen ganzer Krebse zu geben, drückt die Schale fest zusammen, und gibt über die auf eine Schüssel gelegten etwas Butter. Dann gibt man etwas grüne geschnittene Petersilie mit 6 Löffel voll Milchrahm, einigen Löffeln voll weißen Wein, und etwas Kümmel auf eine Schüssel, die Krebse darauf und läßt sie mit Glut von oben und unten gut aufsieden, und trägt sie dann zur Tafel.

515. Gedünstete Krebse.

Man gibt klein geschnittene grüne Petersilie, etwas eben solchen Knoblauch und rein ausgewaschene Krebse in ein Stück warm gewordener Butter, salzt es und läßt es eine Weile dünsten. Dann läßt man die Krebse mit etwas Milchrahm so lange dünsten, bis sie schön roth werden.

516. Gebakene Sardellen.

Man legt große, gewaschene Sardellen eine Stunde in süße Milch, löset die mittleren Gräten aus, daß aus einer Sardelle 2 Theile werden, rührt ein wenig Mehl mit warmen Bier klar ab, daß der Teig die Dicke wie zu Apfelspalten bekommt, taucht die Sardellen in den Teig, und legt sie heiß im Schmalz gebacken auf Sauertraut.

517. Marinirter Lachs.

Frischer Lachs wird in Scheiben geschnitten, und nachdem er gut ausgewässert, mit Salz bestäubt und mit Butter begossen, auf dem Roste gebraten. Er wird gleich dem Karpfen oder Hechte marinirt.

518. Lachs zu kochen.

Wenn der Lachs ausgenommen, rein gewaschen und aus den mittleren Gräten gelöset ist, wird er im halben Theil Wasser und halben Theil Wein, und ein wenig Essig, nebst ein Häuptel zerschnittener, weißer spanischer Zwiebel, Schalotten, Wurzelwerk, Gewürze, Lorbeerblätter und Kutzkraut, und einem Stück Butter gekocht, so bereitet, richtet man ihn auf eine Schüssel trocken an, ziert ihn mit Kren und Petersilie, und gibt kurz eingegangenen Sud darunter.

Man servirt auf einem Teller noch geriebenen Kren, kalte Kamulatz oder Schnittlauchsaucen mit hartgefottenen in Essig und Del zerrührten Eierdottern, oder französische kalte Senffauce.

519. Schill zu kochen.

Wenn der Schill ausgenommen und die Haut abgezogen ist, wird er in Salzwasser gekocht. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einer Casserolle heiß gemacht, etwas fein gehackte grüne Petersilie und einige gehackte Sardellen dazu gegeben, und nachdem er gedünstet, über den auf eine Schüssel gelegten Schill gethan.

520. Gebackener Schill.

Man schneidet den abgeschuppten Schill von einander, löset die Gräten aus, schneidet dann eine jede Seite über der Haut messerrückentief und eben so breit auseinander, und bestäubt sie mit Salz und Pfeffer. Man trocknet hierauf den Schill in gespanntem Tuche mit Mehl und Semmelbröseln ab, und backt ihn so rasch, und richtet ihn in einer Schüssel an.

521. Der Stockfisch.

Man legt den gewässerten Stockfisch in kochendes Wasser, läßt ihn eine halbe Stunde zugedeckt, anziehen, und macht während dieser Zeit in einer Casserolle Butter heiß. Der Stockfisch wird hierauf aus dem Wasser genommen, ablaufen gelassen, die Gräten davon gethan und in die heiße Butter geworfen, worauf er einigemal umgeschwungen, angerichtet, und entweder mit feingehackter Petersilie, oder geriebenem und in Butter geröstetem Weißbrot oder mit gerösteten Zwiebeln bestreut wird.

522. Gebackener Stockfisch mit Rahmsauce.

Man nimmt schöne gleiche Stücke Stockfische, welche weder Haut noch Gräten haben, salzt sie roh ein, und um das Wasser besser herauszuziehen, gibt man sie auf eine Schüssel, deckt sie zu, und stellt sie auf warmes Wasser. Man seihet darauf das Wasser davon ab, wendet die Stücke in Eier und Mehl ein, backt sie in Schmalz, macht eine Sauce von einem Stück Butter, ein wenig Mehl und

saurem Rahm, gibt klein geschnittene Sardellen und ein wenig Senf darein, läßt diese Sauce gut aufkochen und gibt sie dann über den gebackenen Stockfisch.

Von Fröschen.

Der Frosch gehört gleichfalls unter die Amphibien. Der, welcher bei uns von so vielen Arten der Frösche zur Speise gewählt, und daher auch eßbarer Frosch genannt wird, ist der grüne Wasserfrosch, auch Kiling, Marzgäcker genannt. Er unterscheidet sich von den übrigen dadurch, daß er drei gelbe Streifen über den Rücken hat.

Das Fleisch der Frösche schmeckt beinahe wie das von jungen Hühnern. Es ist zwar etwas fetter und weichlicher, doch die Weichlichkeit mehr angenehm als widrig. Es enthält wenig Gallerte, und eben so wenig Laugenhaftigkeit, sein Fleisch und Fett ist zart und fein. Das Fleisch der Frösche kann daher nichts weniger als schwerverdaulich sein, vielmehr muß man es für höchst gesund halten.

Will man die Frösche zurechten, so schneidet man die Vordertheile ganz ab, zieht die Haut von den Hintertheilen, hackt ihnen die Zehen weg, wässert sie gut aus, salzt und würzt sie tüchtig, kocht, bratet und richtet sie sonst noch verschiedentlich zu.

Gekochte Froschteulen mit Reis, Gräupchen, Hirse, ingleichem gebratene und fricassirte Froschteulen mit verschiedenen Saucen wie junge Hühner zurecht, so wie auch ein Ragout von Froschteulen sind ganz unschädliche Gerichte.

Allein die gebackenen Froschteulen, die Froschcarbonaden, die Froschpotagen und Froschpasteten, und die Zurechtung, welche die Franzosen *de Grenouilles en Cerises*, d. i. Frösche auf Kirschentart nennen, sind schwer verdauliche Speisen.

Denn, um die gebackenen Froschteulen zu verfertigen, werden die gesalzene Keulen in einem Teig von Mehl, Milch und Eiern umgewendet, oder mit Mehl und Gries

bestreut, und dann in Butter oder Schmalz gebacken. Da zieht denn das Fleisch das Fett ganz und gar an sich, und außerhalb entsteht eine braune, fette Rinde, wovon das vorher weiche und zarte Froschfleisch hart, und durch das in sich gezogene Fett schwer verdaulich wird.

Eben dieses gilt von der Froschkarbonade, wo die Keulen mit Butter bestrichen und mit geriebener Semmel bestreut auf dem Rost gebraten werden.

Die Froschpotagen sind doppelt fehlerhaft, weil erstens die Keulen in Mehl umgewendet und dann in Butter gebacken und hierauf mit einem Ragout, in welches so mancherlei unverdauliche Dinge kommen, angerichtet werden.

Die Froschpasteten sind wegen des darum geschlagenen Buttermteiges die schwer verdaulichsten Froschgerichte.

Von A u s t e r n .

Die lebendigen und gesunden Austeren haben auch Eigenschaften, die sie der Gesundheit gefährlich machen können. Das Fleisch derselben ist weich, feucht, und bloß ein lockerer Schleim, sehr laugenhaft und daher sehr zur Fäulniß geneigt. Wird es nun nicht schnell genug verdaut, so geht es wegen der Wärme im Magen leicht in Fäulniß über, und verdirbt die Verdauungskräfte und Säfte.

Wer nun gern Austeren essen und seiner Gesundheit nicht Schaden zufügen will, der speise solche von gedachter Güte, mäßig und roh, mit ihrem natürlichen Saft, oder wenn dieser mangelt, mit etwas Salz und grobgestoßenem Pfeffer, nicht aber mit Citronensaft, und trinke darauf, statt Wein Bier, wenn ihm sein einheimisches zu gemein sein sollte, englische Ale, oder Wasser mit etwas Wein vermischt. Bloßes Wasser erkaltet mit den Austeren den Magen, und bloßer und vieler Wein macht, wie einige glauben, die Austeren im Magen hart und schwerverdaulich. Auf irgend eine andere Art zugerichtete Austeren taugen nichts; die Kochkunst benimmt ihnen alles Gute was sie haben, und läßt ihnen nur das Nachtheilige und Ungefunde.

Von Schnecken.

Die Schnecken, deren man sich jetzt zur Speise bedient, sind die Weinbergs- oder Gartenschnecken. Sie übertreffen alle andern an Größe, indem sie oft so groß wie ein Hühnerei werden. Man hält sie auch für die wohlschmeckendsten, weil sie von Feldkümmelein, Polei, Dost und andern gewürzhaften Kräutern leben, die ihnen einen bessern Geschmack mittheilen. An vielen Orten Deutschlands pflegt man die Schnecken auch zu mästen. Man sammelt sie nämlich im Sommer und legt in Teichen ordentliche Schneckenberge an, oder hängt sie in Behältern, die mit Gittern von Eisendraht bedeckt sind, worin man sie ordentlich mästet, um sie im Winter in der Küche brauchen zu können. Um zu allen Zeiten von den Schnecken Gebrauch machen zu können, verwandelt man sie in einen Brei und trocknet diesen, wie folgt. Man nimmt eine beliebige Menge, von ihren Häusern und Unreinigkeiten gesäuberte Schnecken, thut sie in einen Sack von starker Leinwand und preßt sie aus. Zu jedem Pfunde dieser gallertartigen Brühe setzt man dann 4 Loth gepulvertes arabisches Gummi und 8 Loth weißen gestoßenen Zucker, mischt alles sorgfältig unter einander, und raucht es bei gelindem Feuer so weit ab, bis die Masse nicht mehr an den Händen kleben bleibt, macht dann Täfelchen daraus, bestreut sie mit Stärkmehl, damit sie nicht an's Papier kleben, trocknet sie bei gelinder Wärme auf Papier, und verwahrt sie an einem trockenen Ort. Diese Täfelchen kann man ebenfalls zu Suppen, Saucen, Geleen und dergleichen brauchen, Kranke aber alle Morgen ein bis zwei Loth derselben kauen oder verschlucken, oder in Milch, Fleischbrühe, Kräutertränken auflösen und trinken lassen. Auf diese Art zubereitete und genossene Schnecken sind gewiß sehr leicht verdaulich und nahrhaft, und gar nicht mit den gebratenen, gebackenen, gefüllten Schnecken und andern Zurichtungen derselben zu vergleichen.

sind: der Flußkrebß, der Seekrebß oder Hummer, der Taschenkrebß, oder die Krabbe, die Garnale oder kleine Krabbe, der Flußkrebß ist bei uns die gewöhnlichste Art und sein Aufenthalt in allen Flüssen und süßen Wässern. Er kömmt auch in den Seen und Teichen fort; ja man kann ihn sogar in Kellern mit Brennesseln und Ochsenleber lange erhalten, zumal wenn man ihn zugleich mit Essig und Bier besprengt. Die Milch aber soll den Geschmack der Krebse am Leckerhaftesten machen, wenn man sie damit füttert. Sonst lebt er von Schnecken, Fröschen, Aisern, ja selbst von seiner eigenen Brut, und wird oft einen halben Schuh lang. Die großen, welche Edelkrebse genannt werden, sind schwärzlich oder mehr bräunlich als die andern, bekommen aber durch das Sieden eine schön rothe oder roth schwärzliche Farbe. Die kleinen, welche Steinkrebse heißen, werden dagegen durchs Sieden weiß oder bleichroth.

Der Krebß hat ein hartes schwerverdauliches, nicht sonderlich nährendes Fleisch, zumal der große sogenannte Edelkrebß; besser ist das eines mittleren Flußkrebßes. Für den wohlschmeckendsten hält man den Bachkrebß, dann den Flußkrebß und zuletzt den Teichkrebß, nach dieser Stufe der Schmachthastigkeit mag sich auch wohl der Grad ihrer Verdaulichkeit richten.

Die Krebse müssen, weil sie leicht faulen, lebendig in den Topf kommen und gesotten werden, welches recht gut angeht, da sie sich, wie oben gesagt, lange lebendig erhalten lassen. Ihrer Härte und Schwerverdaulichkeit wegen setzt man sie mit Wasser, Salz und Kümmel ans Feuer. Der Kümmel ist unter den eigentlichen Gewürzen noch das schicklichste, weil die hitzigen Gewürze wegen ihres öhlichten, flüchtigen Salzes, die festen Theile zu stark reizen, den Umlauf des Blutes vermehren und der Fäulniß unserer Säfte beförderlich sein würden. Die ganz gesottenen Krebse sind besser, als die ausgebrochenen, weil das Aufmachen derselben über Tische Zeit erfordert, und diese Langsamkeit im Genuße derselben ihre Verdaulichkeit erleichtert, und auch den

Die auf die gewöhnliche Art gekochten Schnecken müssen schwer verdaulich sein. Sie enthalten eine Farge, die außer den Gewürzen, aus Butter, gehackten Speck, Eiern und geriebener Semmel besteht.

Besser sind noch die auf türkische Art zugerichteten, wo man nämlich die im warmen Wasser gelegenen mit einem spizigen Messer oder Hölzchen aus der Schale gebohrt und von dem Schwarzen befreiten Schnecken, einige Stunden lang in guter Fleischbrühe kocht, das Schwarze davon mit Petersilie, Zwiebeln und Kapern ganz fein hackt, und mit Del und Essig vermischt, alsdann die Schnecken in einer Serviette anrichtet und mit der kalten Brühe auf den Tisch gibt.

Das Schneckenmüß ist ebenfalls schwer verdaulich, und kein Essen für schwache Magen, denn die gekochten, gepuhten und gehackten Schnecken werden mit in Schmalz geröstetem Eierbrot, Muscatblumen und Neugewürz vermehrt, wozu hernach Fleischbrühe gegossen und beim Anrichten ein Stück Butter und das Gelbe von Eiern gethan wird.

Die Schneckenpasteten sind nicht allein wegen der Schnecken, sondern auch wegen des fetten Buttermteiges höchst unverdaulich.

Der Schneckensalat ist noch am besten und verdaulichsten. Die Schnecken werden gekocht, herausgezogen, in kaltes Wasser gelegt, gepuht, mit Wasser und Salz ans Feuer gesetzt, abermals gekocht und wieder in frisches Wasser gelegt wenn sie anrichtet werden sollen, aus dem Wasser genommen, ausgedrückt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und mit Del und Essig übergossen.

Von Krebsen.

Der Krebs ist ein achtbeiniges Insekt, und das einzige, was wir aus dem ganzen Insektreiche speisen. In der That eines der seltsamsten Thiere des Erdbodens, von welchem es mehrere Arten gibt, die gegessen werden, als da

Verdauungskräften einige Ruhe läßt, sich wieder zu sammeln. Die ganzen Krebse werden gewöhnlich nach dem Abwaschen aus Salzwasser gekocht, dann, wenn das Wasser abgegossen ist, in ein wenig Butter, gehackter Petersilie und Kümmel herumgeschwenkt, hernach mit Bier begossen, und noch einmal damit aufgekocht. Oder man thut sie in einen Kessel, gießt halb Wein und halb Wasser darauf, würzt sie mit Salz, Pfeffer und Kümmel, siedet sie so lange, bis sie roth sind, dann gießt man die Brühe ab, bestreut sie mit Petersilie, und trägt sie mit brauner Butter auf. Oder auf polnische Art, nämlich man spült sie erst einige Male mit kaltem Wasser ab, damit sie rein werden, begießt sie dann lebendig mit kochendem Wasser, thut etwas Salz und ganzen Kümmel daran, und läßt den Sud ungefähr noch fünf Minuten darüber stehen, dann nimmt man sie vom Feuer, gießt das Wasser größten Theils ab, wirft sie in einen Kessel mit Butter, schwenkt sie darin so lange um, bis die Butter zergangen, und richtet sie dann auf eine Schüssel an. Oder man kocht sie in Salzwasser, legt sie trocken in eine Schüssel, bestreut sie mit Petersilie und ißt sie zum Butterbrot. Am schwachhaftesten werden jedoch die Krebse, wenn man sie ohne Wasser, bloß mit Salz in einem verdeckten Tiegel über gelindem Kohlenfeuer zwingt, das Wasser und die in ihnen befindlichen Feuchtigkeiten von sich zu geben, und sie dann mit Butter, gehackter Petersilie und Kümmel über stärkerem Feuer siedet. Die aus Salzwasser gekochten ausgebrochenen Krebse werden mit Butter in einem Tiegel ein wenig passirt, dann mit Rahm-Sauce oder mit Butter und Citronen, oder mit grünen Erbsen, oder mit Spargel und Petersilienbrühe auf die Tafel gegeben. Diese ausgebrochenen sowohl, als jene ganzen Krebse sind die einfachsten und gesündesten Zurichtungen. Nicht so gesund sind die gebratenen Krebse, am allerwenigsten diejenigen, wo man die abgeputzten und zurecht gemachten Krebschwänze mit in gewürzhafter Brühe gesotten und in Stücke geschnittener Karpfenmilch an Spießchen steckt, in Krebsbutter tunkt, mit Semmelbröseln bestreut, mit geklopftem Eiweiß überzieht,

wieder mit Semmelbröseln bestreut, und auf dem Roste gar backen läßt. Besser sind diejenigen, die man in Champagnerwein und Butter mit einer zerschnittenen Zwiebel bratet, dann die Schalen etwas in die Höhe macht, darunter Petersilien und Zwiebeln thut, die Krebse dann an Spießchen steckt, diese an einen Bratspieß bindet, braten läßt, und mit geschmolzener Butter aufgibt und speißt. Die Krebsseier streut man über verschiedene Speisen, um ihnen ein gutes Ansehen zu geben. Damit sie recht schön roth bleiben, muß man sie aus frischen Krebsen nehmen, rein waschen, gut abtrocknen, und endlich über einem gelinden Kohlenfeuer in einer Pfanne langsam trocknen.

523. Krebse wie Austern zugerichtet

und Krebse in Muschelschalen sind auch noch ein Paar gute und gesunde Zurichtungen, weil viel Citronensaft dazu geträpelt wird.

524. Krebse en Casquin

werden in einem Teig von Mehl, Milch, Zucker, Eiern und Krebsbutter eingehüllt, in Krebsbutter gebacken, auch wohl gar noch mit Parmasankäse bestreut.

525. Gefüllte Krebse

werden mit einer Farce aus Semmelbröseln, gehackten Krebschwänzen, Krebsbutter und Eiern ausgefüllt, in einer Tortenpfanne gebacken, und mit einer Rahmbrühe, in welche Krebschwänze, Morcheln, Champignons und Trüffel kommen, angerichtet.

562. Gebackene Krebse

werden in einem Teig von Mehl, Milch und Eiern umgewendet, und in geschmolzener Butter gelb und knorplicht gebacken.

527. Krebsfarzen

werden aus den zu Muß gestoßenen Krebsen, Milch, Semmelbröseln, Krebsbutter und Eierdottern gemacht.

528. Krebsnudeln

werden aus dem in Streifen geschnittenen Krebsfleisch und einem Nudelteige aus Mehl, Eiern und Butter bereitet, in einer Pfanne mit heißem Schmalz gebacken, auf einer mit einem Rand von Buttermilch versehenen und inwendig mit Butter ausgeschmierten Schüssel angerichtet mit Krebsbutter begossen, mit geriebener Semmel bestreut, mit gutem, dicken, abgeseihten Milchrahm übergossen und in einem Backofen gebacken.

529. Krebskuchen

werden aus Krebsbutter, Eierdottern, in Milch geweichter Semmel, fein geriebenem Zucker, zerschnittenen Krebschwänzen, zu Schaum geschlagenem Eierweiß und aus einem (um jene zu einem Gefüllsel gemachten Ingredienzen geschlagenen) Blätterteig zusammengesetzt und in einer Tortenpfanne gebacken.

530. Krebschmitte

werden aus zu Muß gestoßenen ungesottenen Krebsen, Milchrahm und Eierdottern unter beständigem Umrühren über dem Feuer zu einer Art von Eierkäse gemacht, in Schmitte geschnitten, und diese auf dem Roste mit zerlassener Butter begossen und gebacken.

531. Krebsenter

wird aus mit Milchrahm zerstoßenen Krebsen und Eierdottern zu einer Art von Eierkäse gemacht, in Mehl umgewendet und aus Schmalz gebacken.

532. Krebspasteten

werden mit einem Rande von Farce aus Krebscherenfleisch, geriebenem Brote, abgeriebener Butter, Eiern u. s. w., belegt, mit einem Gemengsel aus Krebschwänzenfleisch, Morcheln, Champignons, Trüffeln, Zwiebeln, Hechtlebern, Karpfenmilch gefüllt und mit einem Buttermteige umgeben.

533. Krebsstrudeln

werden aus Mehl, Eiern, Wasser oder dünner Milch eingeteigt, mit Krebsfarce bestrichen, aufgerollt, und diese Rollen auf eine mit einem Rand von hartem Teig versehene und mit Butter bestrichene Schüssel gelegt, mit Milchrahm und Krebsbutter begossen und gebacken.

534. Krebswürste

werden mit Krebsfarce, unter welche würflicht geschnittener Speck auch wohl gar eine ziemlich starke Portion klein geschnittener Pistazien kömmt, gemacht.

535. Krebsmuß

wird aus zerstoßenen Krebsen, und aus getriebenem, in Butter geröstetem Eierbrote mit vieler Butter bereitet.

536. Krebskreme

wird aus zerhacktem Krebschwänzenfleisch, aus mit Krebschalen hochroth gerösteter Butter, gerösteter Semmel, Milchrahm, Zucker, Eierdotter, zu Schaum geschlagenem Eierweiß zusammengerührt und gebacken.

537. Krebsjulzen

werden aus einer durchgetriebenen recht starken Brühe von

zerstoßenen Krebsen, und aus darin aufgesottenen, mit Mandeln und Rosinen besteckten Krebsen verfertigt.

538. Krebsuppe.

Die Krebsuppe ist am aller nahrhaftesten und daher auch am schwerverdaulichsten für schwache und franke Personen. Denn die lebendig gestoßenen Krebse werden in Kalb- oder Rindfleischbrühe oder guten Milchrahm, so lange gesotten, bis alle Kraft aus den Krebsen gekocht ist; dann wird die durchgeschlagene Brühe mit Eierdottern abgequirt und über gebähte Semmel angerichtet; oder die Krebschalen werden mit Butter ganz fein gestoßen, in Butter, bis sie roth werden, geröstet, und mit einer guten Brühe, worin Semmelschnitte und Petersilienwurzel gekocht worden, mit fein gestoßenen süßen Mandeln und einigen hart gekochten Eierdottern durch ein Sieb geschlagen, und in diese so erhaltene dicke Brühe nicht allein die ausgebrochenen Krebse, sondern auch noch verschiedene andere Sachen, als abgekochter Blumenkohl, Spargel, grüne Erbsen, Artischocken, Morchel, steif gemachte Kalbsbrieschen, abgekochte Hühner, Tauben, Kalbfleisch, auch wohl Fleisch- und Butterklößchen, gefüllte Krebsnasen und gefüllte kleine Brötchen gethan. Die beste Krebsbrühe oder Krebsuppe für schwache und franke Personen, die aber doch kein starkes Fieber haben dürfen, möchte wohl folgende sein: Man nimmt 30 Krebse und 30 Schnecken, säubert sie, als ob sie gespeist werden sollten, zerstoßt sie klein und setzt sie hernach mit einem Loth frischer Butter auf ein gelindes Feuer. Wenn dies geschehen, so gibt man zwei gesäuberte und klein gehackte Kälberfüße, und 8 Pfund Brunnwasser hinzu, und läßt es zusammen so lange kochen, bis nur noch ein Pfund Brühe übrig bleibt. Alsdann wirft man ein halbes Quentchen gestoßene Muscatblumen und eine Handvoll Körbelkraut hinein, läßt es noch einmal aufsteden, und preßt es durch eine starke Leinwand. So wird es in einen Keller gesetzt, damit es wie eine Gallerte gerinne. Von dieser Gallerte kann ein Kranker, der noch gut verdaut, Morgens,

Mittags und Abends, jedes Mal zwei Eßlöffel voll in etwa sechs Löffeln voll ungesalzener Hühner- oder Kalbfleischbrühe auflösen und sie trinken. Mit diesem Vorrathe kann man vier bis fünf Tage auskommen. Es ist aber dienlich, den Gebrauch ein Paar Wochen fortzusetzen, und zu dem Ende muß die Gallerte drei- bis viermal zubereitet werden.
