

wenn die Seß ebenfalls, wie zu den Aepfeln, ganz kurz eingekocht ist, werden die Steine heraus genommen, und die Pflaumen wiederum in ihre Liquide gelegt. Viertens macht man von  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 8 bis 10 Eyerdottern,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker,  $\frac{1}{2}$  Kanne Wein, Zimmt, Cardamomme und Citrone ein Crème, und rührt solches auf dem Feuer ab; dann besorgt man einen guten hohen Rand auf einer Schüssel, bestreicht dieselbe mit Butter, und rangirt die 4 beschriebenen Ingredienzien schichtweise in den Rand, bis derselbe voll ist; das Weiße der Eyer schlägt man zu Schnee, rührt die Hälfte unter den abgerührten Crème, und läßt die Speise eine gute Stunde gar backen; dann schlägt man die zurückbehaltene Hälfte von gedachtem Schnee nochmals fest durch, überzieht die Mehlspeisen damit aufs neue, bestreut es gut mit Zucker, und läßt es noch  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam backen, nur nicht zu braun werden.

## Siebente Abtheilung.

Von Fischen, Krebsen, Austern, Muscheln &c.

### 494. Sander oder Hecht mit klarer Butter und Eiern.

Wenn der Sander abgeputzt, ausgenommen und gereinigt ist, legt man in einen Kessel voll Wasser ein paar Zwiebeln, Lorberblätter und hinlänglich Salz, schneidet den Sander in Trangen, oder schließt ihn auf den Seiten nur ein, oder läßt ihn auch ganz. Wenn das Wasser kocht, wirft man den Sander hinein, läßt ihn ausschäumen und überkochen, mit etwa 1 Löffel voll Essig, oder auch einer Prise gestoffenen Maun, wornach

jeder aus dem Salz gekochte Fisch gut und rein ausschäumet; wenn nun der Fisch ausgeschäumt und gut gesalzen, läßt man denselben zugedeckt bey Seite  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, und kostet denselben, ob er auch nicht zu viel Salz bekommt; in solchem Falle gießt man etwas kalt Wasser hinzu, macht hinlänglich abgeklärte Butter, kocht 4 bis 6, oder auch mehr Eyer hart, hackt solche fein, und wenn der Sander angerichtet worden, bestreut man ihn mit gehackter Petersilie; die gehackten Eyer und die klare Butter gibt man zusammen in eine Sauciere aparte dazu. Ferner kann man zum Sander, wenn er in Salzwasser gesotten ist, auch klare Butter und Meerretzig, oder Butter und Senf, und gekochte und geschälte Kartoffeln geben. Eben so gut schmeckt dazu auch eine Soß Tartare, wo einige Eyer hart gekocht, fein gehackt, und in eine mit Essig abgeschärftte Coulis Nro. 5 gegeben werden. Uebrigens kann man sich zu diesen, wie zu den darauf folgenden grillirten Sander, auch eine andere Soß unter den von Nro. 86 bis 128 wählen.

#### 495. Grillirter Sander oder Hecht.

Die Hechten mögen groß oder klein seyn, so werden sie rein gepußt, aus den Kiemen ausgenommen, und mit einem spizigen Messer kleine Löcher geprickelt; dann in einer Schüssel oder Molle mit Salz, gehackten Zwiebeln, Kräutern und Essig einmarinirt. Nach einer guten Stunde werden sie dann abgetrocknet. Hierauf wird ein Rost glühend gemacht, und wenn solcher rein abgewischt ist, bestreicht man ihn mit 1 Stück fetten Speck, kehrt die abgetrockneten Hechten in Butter um, und legt sie auf den heißen Rost, gibt Kohlenfeuer unter, tunkt öfters mit einem Pinsel in Butter, bestreicht den bratenden Hecht damit, und wendet ihn gehörig um. Wenn alles gehörig beobachtet ist, so müssen solche Hechte in einer guten halben Stunde auf dem Rost gar seyn; dann wird wie oben eine beliebige Soß darunter gegeben.

296. Rollets von Sander oder Hecht mit Auster-  
Soß.

In allen Fällen pußt man erst den Hechten, auch jeden andern Fisch, wovon man etwas machen will. Wenn nun derselbe ausgenommen, theilet man ihn von einander, schneidet den Rückgrad heraus, und schneidet beliebige Scheiben, nachdem die Hechte groß oder klein sind, pußt von den Seiten, wenn jede Tranche mit dem Hackemesser flach geklopft ist, das unebene Fleisch ab, wie auch von den Gräten und von der Haut, hackt solches Abgeplückte mit etwas Nieren-Salg, Salz und Speck ganz fein. Zugleich weicht man halb so viel Semmel in Milch oder Wasser ein, als es Fisch ist, auch wird zu jedem Fische die Semmel mit Eiern, Butter und feinen Kräutern auf dem Feuer steif abgerührt, wie deutlich bey Nro. 77 von Fisch-Fische gesagt ist. Wenn nun Gewürz und Salz nicht vergessen, so streicht man die Rollets, wie Nro. 192 zu sehen ist, sticht einen kleinen, hölzernen Speiser durch jedes Rollet, rangirt sie in ein passendes Casserole mit Butter und ein paar ganzen Zwiebeln, und gibt ein kleines Bouquet feine Kräuter, etwas Salz und ein Lorbeerblatt dazu; dann deckt man es zu, und läßt die Rollets langsam schweizen, so lange bis sie steif geworden; dann mag man ein Löffel voll Bouillon darunter geben, und es langsam gar kochen lassen, welches in  $\frac{1}{2}$  Stunde geschehen kann. Den Abpuß von Haut und Gräten haut oder hackt man klein, thut etwas klein geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebeln dazu, und läßt in einem andern Casserole mit schwacher Bouillon oder reinem Wasser die Kräfte aus denselben kochen, gießt solche Fisch-Bouillon nach einer guten halben Stunde durch, und bedient sich solcher zum Untergießen bey den Rollets, oder macht sich auch die Soß davon. Sind die Rollets in so weit fertig, so sticht man die Auster aus den Schalen heraus, gibt etwas von der Fisch-Bouillon und ein Glas Wein dazu, und läßt

die Aустern nur heiß werden; dann pußt man solche ob, und läßt sie vors erste auf einem Teller liegen, das Blanchirwasser von den Aустern gießt man durch ein Sieb, läßt es bis auf einen Laffen-Kopf voll einkochen, gibt von der weißen Coulis Nro. 4 so viel als nöthig zur Soff ist, dazu, läßt es einmahl durchkochen, thut die abgepußten Aустern dazu, legirt die Soff mit 4 Eyerdottern und dem Saft von einer Citrone ab, und gibt etwas Muscate und Pfeffer dazu. Wenn nun die Rollets angerichtet sind, kann man die Soff von den Rollets durchs Sieb zu der Auster-Soff geben und anrichten. Das was nun hier von den Rollets gesagt ist, erstreckt sich auf alle andere Fisch-Sorten. Die Behandlung ist dieselbe, feine Kräuter sind dazu nothwendig, so wie auch die Benutzung des Allfalls von Haut und Gräten.

497. Rollets von Sander oder Hecht à la St. Menus mit Muschel-Soff.

Die Hechte werden, wie vorhin gesagt, gereinigt, aufgespalten, von den Gräten abgefondert, in Scheiben oder Trangen geschnitten, flach geklopft, das Unehene von den Seiten abgefondert, und dieß nebst dem, was von den Gräten abgefucht und gepußt wird, mit gutem Nieren-Salg und Fett fein gehackt, die Semmel mit Butter, ein paar Eiern und Kräutern abgerührt, mit Gewürz und Salz abgemacht, die Rollets faschirt und gespeilt; dann in einer mit Butter bestrichenen Schüssel oder Pfanne rangirt, eine St. Menus Nro. 80 darüber gezogen, mit etwas Semmel bestreut, und im Ofen eine Stunde gar backen gelassen, unter welcher Zeit man zusiehet, ob es auch nothwendig ist, einen Löffel voll Bouillon darunter zu geben. Wenn die Rollets angerichtet werden, so kann man den zurückgebliebenen Saß von den Rollets durch ein Sieb zu der Soff streichen, in der bestimmten Coulis die rein gemachten Muscheln Nro. 37 ein paarmahl aufkochen lassen, mit

dem Selben von 3 bis 4 Eiern und dem Saft von einer Citrone ablegiren, oder sich auch nach Belieben und Befinden der Sache andere Soß wählen, als Sardellen-Soß, Kapern-Soß, Soß-Haché und Soß fines herbes.

498. Sander oder Hecht en Rollets à la Gens-d'armes.

Man präparirt die Rollets wie vorher. Wenn solche aufgespießt sind, schneidet man flache Schnitte in das Fleisch, klemmt gewaschene lange Streifen Sardellen dazwischen, streicht das Fleisch wieder über die Sardellen, bezieht es mit einer St. Menus, und bäckt solche, wie vorher gelehrt, oder belegt die Rollets mit etlichen Streifen Sardellen, überzieht es erstlich mit dünner Fatsch, alsdann mit St. Menus, bestreuet es mit Semmel, und läßt es gar backen; die Sardellen-Soß dazu macht man, wie Nro. 93 gezeigt, oder wenn man, wie schon gesagt, von den Gräten und Abfall mit Hülsen von Kräutern, Wurzeln und Bouillon eine gute Brühe sich bereitet hat, so rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 4 Eyerdotter, 1 Löffel Mehl gut durcheinander, gibt den Abpuß von Sardellen mit Butter gehackt und durchgestrichen dazu, und den Saft von einer Citrone, Muskatblume und Pfeffer dazu. Wenn nun die Rollets angerichtet sind, verdünnet man den Saß derselben mit der beschriebenen Bouillon, streicht solches durchs Sieb, rührt damit die marquirte Soß ab, und gibt solche unter die Rollets.

459. Grenade von Sander oder Hecht en Ragout.

Von dem Hechten schneidet man einen Theil in Trangen, klopft und spickt solche viel oder wenig, nach eines jeden Willen. Den andern Theil schneidet man würflich, passirt solche mit Butter und Kränter ein wenig, gibt etwas Coulis Nro. 4 darauf; wenn es ein paarmahl durchgekocht hat, legirt man es mit etlichen Eydottern und einer Citrone ab, und läßt es kalt wer-

den. Dieses Ragout oder Salbicom muß ober kurz von  
Sof seyn; vom dritten Theile macht man Fasch, wie  
schon oft beschrieben, nach Nro. 78. Wenn nun alles  
zubereitet ist, bestreicht man ein Casserol mit Butter,  
setzt es mit Speckbarden aus, rangirt die gespickten Tran-  
gen, das Gespichte auswärts nach dem Casserol zu, hin-  
ein, bestreicht es nun völlig mit Fasch, und läßt in der  
Mitte so viel Platz, damit das Ragout oder Salbicom  
hinein gefüllt werden kann. Wenn dieses geschehen, be-  
deckt man es mit dem Rest von Fasch, macht es mittelst  
eines nachgemachten Löffels oder Messers, in Eyer ge-  
taucht, dicht und fest zu, bestreuet es oben mit geriebe-  
ner Semmel, setzt es in eine Pfanne mit wenig Wasser,  
läßt es  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam im Ofen gar backen, und  
gibt beyh Anrichten eine Sardellen-Sof, oder Sof-  
Haché Nro. 86 und 93 darunter. Das Zudecken ist zwar  
gut, jedoch nicht von Anfang bis zu Ende, man muß  
nur dahin sehen, daß es oben nicht zu hart austrocknet,  
auch, wenn es im Backen sich befindet, mit Papier zu-  
decken. Wenn es umgestürzt wird, nimmt man den Speck  
davon, und bestreicht es mit einem Pinsel in Glace Nro.  
3 getaucht, das Gespichte sowohl, wie auch den ganzen  
Grenade. Auf diese Art läßt sich ein solcher Grenade  
mit vielen Veränderungen machen, als: mit einem Ra-  
gout von Krebsen, oder einem anderen von Muscheln,  
oder von Artischocken-Boden.

500. Grenade von Fisch-Rollets mit Ragout von  
Spargel und Krebsen.

Die Rollets sowohl als der Grenade sind dem Le-  
ser schon aus dem vorhergehenden bekannt. Wenn nun  
das Casserol mit dünnen Speckbarden ausgefetzt ist, ran-  
girt man die Rollets ebenfalls hinein, und zwar eine  
Schicht rund herum, die Rollets nach der Länge, die  
zweyte Schicht derselben, die Rollets auf der hohen Sei-  
te wie Poupées, der Grenade hält dadurch fester zusam-  
men; dann streicht man den Grenade mit hinlänglichem

Fasch aus, und gibt nachstehendes Ragout von Spargel, Krebs und Maurachen darein. Den Spargel schneidet man in Stücken, wie eines Fingergliedes lang, blanchirt solchen in vielem Wasser weich, läßt ihn auf einem Haarsieb ablaufen, thut in ein Casserol 1 Löffel voll Mehl mit eben so viel Butter, und, wenn es kraus passirt, läßt man es mit Bouillon auskochen, gibt den Spargel, gehackte Petersilie, die rein gewaschenen und blanchirten Maurachen dazu, läßt es gut durchkochen, thut zuletzt die ausgepußten Krebse und etwas Muskatblume dazu, und legirt es mit 3 bis 4 Eyerdottern ab. Dieß Ragout wird in den Grenade von Kollets gegeben, mit Fasch zugedeckt, mit Eyern bestrichen und Semmel bestreuet, und in einer Pfanne mit wenig Wasser  $1\frac{1}{2}$  Stunde lang backen gelassen. Hat man von dem Ragout, welches in die Mitte des Grenades gegeben worden, eine gute Quantität, so läßt man einen Theil davon zurück, verlängert es in Coulis oder Bouillon, legirt es noch mit einigen Eyerdottern ab, und richtet es als Sof über dem Grenade an.

#### 501. Gratin von Kollets von Hecht en Ragout.

Man theilt sich den Vorrath von Hecht in 3 Theile, einen Theil zu Trangen, um die Kollets davon zu machen, den zweyten Theil zu Fasch, und den dritten zu Ragout, wie No. 499. Wenn alles fertig ist, so trägt man auf der dazu bestimmten Schüssel einen Finger hoch Fasch auf, rangirt in der Runde die Kollets neben einander, und trägt sowohl zwischen die Kollets als auch inwendig Fasch auf; dann bewickelt man eine porzellanene Zuckerdose, im Fall man sonst nichts passendes hat, mit Butter-Papier, setzt solche in die Mitte, bedeckt den Gratin mit Butter-Papier, und darüber ein Stück ausgerollten Wasser-Teig, damit solcher Gratin bey'm Backen oben nicht trocken werde, und läßt ihn eine gute Stunde gar backen. Unter solcher Zeit macht man das Ragout fertig. Man schwingt das in Würfel

gelschnittene Fleisch mit feinen Kräutern und Butter, gibt Coulis Nro. 4 darauf, in dessen Ermangelung passirt man 1 Löffel voll Mehl in Butter, läßt es mit Bouillon auskochen, thut den passirten Fisch und was man sonst will, von Muscheln, Maurachen, Krebsen und dergleichen dazu, und etwas Petersilie und feinen Schnittlauch dazu. So wird es durchkochen gelassen, mit etlichen Eyerdottern und dem Saft von einer Citrone abgerührt, und ein wenig Muskatn-Blume und Pfeffer dazu gegeben. Wenn nun angerichtet werden soll, hebt man die eingesezte Form heraus, und füllt an dessen Stelle das Ragout hinein.

### 502. Poupées von Hecht en Sauce.

Die Trangen vom Hecht werden fascirt, aufgerollt, mit Speilchen festgesteckt, in einer mit Butter bestrichenen Schüssel oder Pfanne auf die hohe Kante gestellt, eine St. Menus darüber gezogen, mit ein wenig Semmel bestreuet, und im Ofen gar gebacken. Zur Soß rührt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 1 Löffel voll Mehl, 4 Eyerdotter, den Saft von einer Citrone, auch die Abschnipsel von der Citronenschale, etwas Pfeffer und Muskatn ab, verdünnt mit Bouillon den Saß von den Poupées, und streicht es durch zu der angerührten oder marquirten Soß. Nun wird es zusammen angerührt, und unter die Poupées angerichtet. So kann man zu den Poupées mehrere veränderte Soßen geben.

### 503. Grenadins von Hecht.

So viel kleine Formen man hat, eben so viel Trangen spickt man in der Mitte, bestreicht die Form gut mit Butter, marinirt die gespickten Trangen mit etwas Provencer-Dehl, Pfeffer, Salz und feinen Kräutern, legt sie unten auf den Boden der Form, und auf den Seiten in der Runde ebenfalls, bestreicht es dünne mit Fäsch, gibt in der Mitte von eben derselben Art von Fischen ein feines Ragout, streicht es mit Fäsch glatt und egal,



und läßt es in ein anderes Geschirr, worinnen etwas Kochendes Wasser befindlich, eine Stunde im Ofen backen. Beym Anrichten gibt man eine braune, weiße, oder mit Krebs-Butter gefärbte Soß darunter, wie schon beschrieben.

504. Sander à la Conly mit Soß Financiere.

Wenn der Hecht gepuht und ausgenommen ist, schneidet man den Kopf und Schwanz, auch die Seiten-Wampen davon ab, kocht solches in Salzwasser ab, macht davon ein Ragout, welches man mit Kräutern und Butter einpassirt, gibt Coulis darauf, und zuletzt mit Eiern und Citrone abgirt. Den Hecht häutet man ab, spickt solchen der Länge nach, wie einen Hüh-Ziemer, und marinirt den gespickten Fisch mit Salz und Pfeffer, Kräutern und Essig ein. Wenn derselbe nun 1 Stunde darin öfters umgewendet worden, legt man solchen in ein langes dazu passendes Casserol, macht ein gutes Theil Butter braun, gießt solche braune Butter heiß über den Fisch, bestreut solchen nun mit etwas fein geriebenen Zwieback oder Semmel, deckt ihn mit einem passenden Deckel zu, und gibt unten und oben Feuer. Unter währendem Braten gießt man von der Marinade, worin der Fisch Anfangs marinirte, nach und nach unter den bratenden Fisch, begießt auch solchen damit; wenn derselbe nach einer Stunde gar gebraten und angerichtet wird, so gießt man den zurückgebliebenen Saß durch ein Sieb in dem erst gedachten Ragout, und richtet es unter dem Fisch an. Man kann auch das Casserol mit dem gespickten Hecht offen lassen und im Ofen gar backen, so bekommt derselbe eine gute Couleur.

505. Filets von Hecht oder Sander en Papilote.

Die Hechte spaltet man, schneidet die Gräten heraus, und das Fleisch in ziemlich egale Trangen, und marinirt solche mit Oehl, feinen Kräutern, Salz und Pfeffer ein. Den sämtlichen Abzug kocht man mit

Wurzelwerk, Zwiebeln und Bouillon, und wenn die Kräfte ausgekocht sind, gießt man es durch ein Sieb, um alsdann die Soß davon zu machen. Alsdann schneidet man einen Bogen Papier in 4 Stücken, bestreicht jedes Blatt Papier mit kalter Butter, bestreut es mit geriebener Semmel, und wickelt in jedes Blatt eine Trange Hecht, faltet es wie eine Papilotte zusammen, und bäckt es im Ofen auf einer Sortenpfanne oder auch auf dem Roste gar. Zu der Fisch-Bouillon, wenn solche kurz eingekocht, gibt man 1 Löffel Coulis Nro. 5, etwas Kräuter und von 1 Citrone den Saft dazu, läßt es ankochen, und gibt die Soß in einer Sauciere dazu.

#### 506. Filets von Sander oder Hecht en Caisse.

Man reinigt den Hecht, schneidet solchen in mäßige Trangen, und marinirt sie mit Provencerohl, Citronensaft, Pfeffer, Salz und feinen Kräutern ein. Unter solcher Zeit macht man von den übrigen Fischtheilen ein gutes Fäsch, wie schon oft gelehret, nach Nro. 72; macht sich auch einen bey Nro. 170 beschriebenen Papierkasten, bestreicht solchen, wenn derselbe erst trocken ist, inwendig mit Butter, dann durchgehends mit Fäsch und rangirt die marinirten Filets hinein, bedeckt es wieder mit Fäsch und legt oben auf 1 Citronenscheibe, über solche ein paar Speckbarden und deckt es mit einem Papierdeckel zu, bestreicht es mit Eiern, bestreut den Kasten mit geriebener Semmel, und läßt solchen eine gute Stunde, auch wohl noch länger im Ofen langsam backen. Beym Anrichten hat man indessen den Abfall und die Gräten auskochen lassen; wenn derselbe durchgegossen und mit ein paar Löffel voll Coulis verdünnt worden ist, nimmt man das Obere aus dem papiernen Kasten heraus, thut den Speck bey Seite, läßt ihn mit der Soß durchkochen, gießt es nochmalß durchs Sieb, und beym Anrichten wird die Soß theils in den Kasten, theils aparte gegeben.

507. Filets von Sander oder Hecht en Soleil.

Man schneidet Trangen aus dem Hecht, marinirt solche in Citronensaft, Kräutern und Salz eine Stunde ein, unter welcher Zeit man eine gute Hand voll Sauc-rampf und Spinath, wenn solcher rein gewaschen ist, fein zusammengehackt, mit beyden Händen ausdrückt, und in einem Casserole mit einem Stück Butter, einer ganzen Zwiebel und 1 Scheibe rohen Schinken schwigen läßt; dann gießt man ein paarichte-Löffel voll Coulis von No. 4 oder 5 darauf, würt es mit Muskat und Pfeffer ab, und zulezt wird es mit dem Gelben von 4 bis 6 Ehern ablegirt. Die marinirten Filets trocknet man ab, wendet solche in geschlagene Eyer um, bannirt sie Stück vor Stück mit geriebener Semmel, rangirt sie in gelb-brauner Butter und bäckt sie langsam  $\frac{1}{2}$  Stunde gar. Beym Anrichten wird damit das grüne Gemüse garnirt, auch kann man zu solchen gebackenen Filets mancherley braune Soßen, als: Sardellensoße, Hachis-, Caper- oder feine Kräuter-Soß und mehrere andere geben.

508. Filets von Hecht en Marinade fritte.

Hierzu schneidet man die Filets nicht länger als ein Finger lang und breit aus der Haut, marinirt solche mit Provencerohl, Kräutern, Salz und Pfeffer ein, macht sich eine Claire No. 81, und wenn solche im raschen Feuer begriffen ist, so zieht man den Fisch Stück vor Stück mit einer Spicknadel durch die Claire, und bäckt ihn in heißer Butter oder Vraise aus. Will man eine Soß dazu geben, so kocht man die Gräten mit Bouillon zur Kraft aus. Wenn solche kurz ist, passirt man 1 Löffel voll Mehl in heißer Butter; gießt die ausgekochte Fisch-Bouillon, wie auch die Marinade dazu, läßt es ganz kurz kochen, legirt es zulezt mit dem Gelben von ein paar Ehern ab, und gibt sie extra dazu.

509. Filets von Hecht à la Forcade.

Man schneidet so viel Fisch als man zur Schüssel

gerechnet hat, alles rein aus der Haut in dünne Scheiben oder Drangen, passirt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter, und thut in solche ein wenig Kräuter, etliche Charlotten und Zwiebeln, Salz, Pfeffer, von 2 Citronen die Schale abgerieben, den Saft in Scheiben, eine Hand voll geriebene Semmel nebst den Fillers von Hecht oder andern Fischen. Dann passirt man es kalt unter einander, und gießt noch 1 Glas Wein, 1 Glas Essig und eben so viel Bouillon darauf, gibt diese Fischmasse in einen Rand auf einer Schüssel, begießt es oben auf mit gelb gewordener Butter und darin kraus gebratener Semmel, und läßt es eine kleine Stunde im Ofen gar backen, wobey man es mit Papier zudecken kann. Auch schaden einige rein gemachte Sardellen diesem Essen nicht.

510. Filets von Hecht en Mignon mit Austers Ragout.

Man reiniget den Hecht in- und auswendig, spaltet denselben auf, schneidet die Gräten heraus und auch den Kopf ab, und sticht mit der Spieznadel viele Löcher auf der Hautseite dann marinirt man diese halben Hechte in Provençerbhl, Kräutern, Salz, Pfeffer und den Saft von 1 Citrone ein. Wenn sie eine halbe Stunde gelegen, rangirt man solche Filets von Hecht in ein Casserol ein, darin sie geräumig Platz haben, gießt nach der Quantität der Fische  $\frac{1}{4}$  Pfund oder auch mehr Butter, gelbbraun gemacht darüber, deckt sie zu, und läßt sie langsam gar werden. Beym Anrichten gibt man eine Austersoß No. 86 dazu, und den Saß oder Fond, worin die Filets gar gemacht sind, darunter. Auch kann man sich hierbey mehrerer Soßen, als: Muscheln, Sardellen- und Champignons-Soß zur Veränderung bedienen.

511. Grenade von Hecht en deux Couleurs à la Perse.

Man schneidet den gereinigten Hecht längs aus der Haut in lange und dünne Streifen, und eben so viel

Streifen geräucherten Lachs, welchen man fast das ganze Jahr hindurch haben kann. Von dem übrigen Abgang macht man Fäsch, und von den kleineren Trangen macht man so viel Kollets, als man daraus bekommen kann, und bestreicht nun ein Casserol oder Kupfernen türkischen Bund mit Butter. Die Filets von Hechts werden zuvor mit Provenceroehl, Kräutern, Salz und Pfeffer einmarinirt, und dieser türkische Bund mit einem Streifen Lachs und darneben einem Streifen Hecht von oben bis unten rund herum ausgelegt, inwendig die Kollets gegeben, und mit dem Uebrigen von Fäsch die Form egal ausgefüllt; dann deckt man die Form gut zu, setzt solche in ein Casserol über die Hälfte mit kochendem Wasser angefüllt, und läßt es auf dem Feuer erst ankoehen, dann gut  $1\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen gar kochen. Wenn es umgestürzt wird, gibt man ein gut Saibicom Nro. 79 darunter.

§ 12. Pastete en Kollets von Sander oder Hecht mit Sardellen = Soß.

Den Hecht reinigt und pugt man, wie schon oft gelehret, spaltet solchen von einander, schneidet Rückgrat und alle Bauch- oder Rippen-Gräten heraus, schneidet beliebige Trangen, und klopft solche mit einem Hackemesser eben, schneidet die vorstehenden unebenen Ecken davon ab, und macht von dem sämtlichen Abzug ein gutes Fäsch nach Nro. 77, welches auch vorher bey Nro. 496 gesagt ist. Unter solcher Zeit marinirt man die Trangen mit ein wenig Kräutern, Provenceroehl, Salz und Pfeffer ein, macht auch einen Butterteig nach der Beschreibung Nro. 238, und präparirt sodann feine Pastete auf folgende Art: Man legt erst ein Stück ausgerollten Butterteig ganz über die Schüssel, streicht auf dessen Boden etwas dünnen Fäsch, gibt dann die Kollets, welche zuvor mit Fäsch angefüllt worden, neben einander und nach der Mitte zu über einander, drauß streicht man den übrigen Fäsch darüber, und bedeckt es mit ei-

nem rund geschnittenen Bogen Papier, welcher mit kalter Butter bestrichen ist. Den Teigrand bestreicht man mit geschlagenem Ey, und bedeckt ihn sodann mit einem großen Stück Teig, daß nicht allein die Rollets, sondern der ganze Rand damit bedeckt ist. Auf den Ranten wird der Teig fest angeedrückt, und mit einem reinen Messer dichte am äußeren Rande der überhängende Teig abgeschnitten. Dann bestreicht man abermahls oben die Pastete, rollt den abgeschnittenen Teig wieder aus, und belegt damit die Pastete, bäckt sie, wenn sie zuvor wiederum völlig mit Eiern bestrichen ist,  $1\frac{1}{2}$  Stunde gar, und gibt beym Anrichten eine gute Sardellensoß No. 93 dazu oder darein, oder auch eine andere gute beliebige Soß. Beym Anrichten einer solchen oder einer andern Pastete schneidet man oben eine Oeffnung fast wie ein Keller groß, nimmt das Papier heraus und gibt etwas von der Soß hinein. Die übrige Soß aparte dazu.

### 513. Fricandeaux von Sander oder Hecht.

Wenn die Hechte gepuht und gereinigt sind, schneidet oder theilt man solche von einander, löset die Gräten aus, schneidet solche aus der Haut und das Fleisch in beliebige Stückchen, und spickt jedes Stück mit 3 oder 4 Reihen Speck, nachdem die Fricandeaux groß sind; dann rangirt man diese Fricandeaux in ein passendes Casserole ein mit hinlänglicher kalter Butter, bestreut sie mit Salz und legt hin und wieder kleine, jedoch ganze Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, ein Bouquet feine Kräuter, und auch ein paar Scheiben Citrone dazu, deckt es zu, und läßt es langsam eine halbe Stunde in seiner eignen Jus schwitzen oder dämpfen. Wenn es kurz wird, so gießt man gute Vouillon und Jus darauf, und läßt es nach Umständen auch wohl schnell einkochen, damit es kräftig wird. Beym Anrichten bestreicht man das Gespichte mit Glacé No. 3, gibt in das Casserol zu dem Fasch ein paar Löffel voll Coulis, streicht dann alles durch ein Sieb, legirt und schärft die Soß ab, und gibt

ſie über die Fricandeaux; oder gibt auch Muſtern-, Muſchel-, Trüffel- oder Champignons-Soß, wie man ſolche hat, darunter. Nur muß nicht aus der Acht gelassen werden, daß man jedesmahl bey ſolcher Vorrichtung, es ſey welche Gattung Fiſch es wolle, die Häute, Gräten und Abpuß mit Kräuter und Wurzelwerk zur Bouillon kocht, um damit die präparirten Fiſche anzufüllen, oder zulezt die Soß davon zu machen. Wie hier die Sander beſchrieben ſind mit ihren Veränderung, eben ſo kann man mehrere andere Fiſche, beſonders Hechte zubereiten.

514. Madellot von Fricandeaux von Hecht, Krebs und Champignons.

Man ſchneidet die Hechte in kleine Fricandeaux, wenn ſolche rein gewaſchen, rangirt man ſie mit Butter in ein Caſſerole ein, ſalzet ſie gehörig, thut auch die gepuſten Champignons roh, etwas Pfeffer und von  $\frac{1}{2}$  Citrone den Saft dazu, läßt es zugedeckt langſam ſchwitzen, und zwar ſo lange, bis die Feuchtigkeit kurz eingekocht iſt. Unter ſolcher Zeit puſt man die aufgekochten Krebſe aus, thut ſie dazu, wie auch ein paar Löffel voll Coulis und 1 Glas Wein. Iſt die Coulis braun, ſo kann man etwas feine Kräuter dazu geben, wie No. 85 und kurz einkochen laſſen, und zulezt mit dem Saft einer Citrone abſchärfen und anrichten. Iſt die Coulis aber weiß geweſen, ſo legirt man es zulezt mit dem Gelben von 2 bis 3 Eiern ab. Man kann in ein ſolches Madellot, Muſtern, Muſcheln, Trüffeln, Hechts-Lebern, Karpſenzungen und dergleichen, auch Artichoeken-Boden, alles was man will oder vielmehr, was man hat, darunter nehmen.

515. Hecht faſchirt aux Gensd'armes mit Sardenellen-Soß.

Den Hecht ſchuppt und reinigt man, nimmt ihn gehörig aus, ſchneidet den Bauch vom Kopf bis am Nabel auf, und löſet die Seiten-Gräten erſtlich bis ans

Rückgrat ab; dann schneidet man das Rückgrat dicht am Kopfe durch, und streift den Kopf mit der daran fest-sitzenden Haut rückwärts vom Rückgrat bis unten an den Schwanz, und läßt denselben heraus. Den Fisch salzt man nun, und läßt ihn im Salze so lange liegen, bis daß der Fisch, welchen man von dem abgesuchten Grästen-Fleisch nach Nro. 77 bereitet, fertig gemacht ist; dann trocknet man mit einer Serviette den Fisch aus, füllt den Fisch hinein und nähert den elben zu, rangt ihn auf einer Schüssel oder Tortenspanne, und pickt ihn mit Sardellen. Oder kann man damit nicht gut fertig werden, so belegt man den Hecht mit halben Sardellen, bezieheth ihn mit einer St. Menus Nro. 80 bestreut solchen mit geriebener Semmel, und läßt ihn im Ofen 1 gute Stunde backen. Beym Anrichten gibt man eine Sardellen-Sos Nro. 93 darunter, oder wählet sich eine andere, der früher beschriebenen. NB. Endouillen und Würste von Fisch sind Nro. 296 schon beschrieben.

516. Karpfen fashirt mit Sos de fines herbes.

Den Karpfen präpariret man wie den vorhergehenden Hecht. Wenn solcher fashirt ist, ziehet man eine St. Menus darüber, bäckt ihn gar und gibt bey dem Anrichten eine Sos Nro. 105 darunter.

517. Fashirter Karpfen à l'Attrappe.

Wenn der Karpfen gereiniget ist, schneidet man den Kopf und Schwanz gerade ab, und läßt beydes bis dahin im Salze liegen. Von allem Fleisch macht man ein gutes Fisch, wie Nro. 77 gelehret; dann gibt man den Fisch auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel oder Pfanne die Fagon eines Fisches, setzt den Kopf und Schwanz wieder auf beyden Enden an; bestreicht denselben mit Eiern, schneidet eine Hand voll kleine Essiggurken, oder gelbe Rüben gekocht in kleine runde Scheiben, belegt damit den Fisch vom Kopf bis zum Schwanz, damit die Gurken die Stelle der Schuppen ersetzen; belegt



den so gestalteten Karpfen sodann mit dünnem Speck, breitet über diesen Speck ein mit Butter bestrichenen Papier, und über solches Papier ein Stück ausgerollten Pastetenteig. Diese Decke dienet dazu, damit bey dem Backen des Fisches im Ofen die Façon so bleibt, wie sie war, und daß es sich saftig erhält; dann läßt man ihn im Ofen eine Stunde gar backen. Beym Anrichten die Soß Nro. 106 darunter gegeben oder nach Belieben eine andere Soß.

### 518. Karpfen en Cuort Bouillon.

Diesen Karpfen schlachtet man und nimmt ihn aus, aber ohne den Schleim von den Schuppen abzuwaschen, weil dieses ihm die Bläue geben muß. Wenn derselbe in beliebige Stücken geschnitten, wäscht man ihn ein Mahl, besprengt ihn mit Essig, und läßt hinlänglich Wasser, worin etliche Zwiebeln und Lorbeerblätter, etwas ganzes Gewürz, und etliche Scheiben Citronen befindlich, warm werden. Wenn solches kocht, so schüttet man die Karpfenstücke hinein, läßt sie schnell überkochen und ausschäumen, und  $\frac{1}{2}$  Stunde langsam von der Seite kochen, dann noch  $\frac{1}{2}$  Stunde zugedeckt im Wasser von dem Feuer abstehen, damit das Salz den Fisch gut durchziehen möge. Dann gibt man bey dem Anrichten geriebenen Meerrettig dazu, und macht es auf diese Art mit jedem aus Wasser abgekochten blauen Karpfen, Hecht oder Sander, auch mit Forellen, Lachs oder Seefischen, als: Cabliau und Schellfischen.

### 519. Karpfen mit Weißbier.

Man fängt bey dem Abschachten des Karpfens das Blut in etwas Essig auf, schneidet solchen in Stücken, und rangirt ihn in ein Casserol, worin er so viel Platz hat, daß nicht mehr als 2 höchstens 3 Schichten über einander zu liegen kommen. Unter dem Fisch legt man eine Hand voll abgeputzte Zwiebeln und etliche Lorbeerblätter, gibt so viel Bier darüber, damit der Fisch gut bedeckt ist, gestoßenes englisch Gewürz, Pfeffer,

Melken, 1 Citrone in Scheiben und das Essigblut dazu, und läßt ihn gut überkochen, nachdem er vorher hinlänglich gesalzen ist. Zuletzt gibt man 1 gutes Stück Butter dazu, und läßt ihn damit kurz einkochen. Hat man kein Weißbier und muß sich mit braunem behelfen, welches mehr bitter ist, so kann man wohl etwas weniges von Zucker dazu werfen, auch wohl anfangs ein Stückchen Brot dazu legen, damit die Soß dicker wird.

520. Karpfen mit rothem Wein.

Wenn der Karpfen tranchirt ist, so gießt man statt dem Bier eine Kanne oder, nach der Quantität des Karpfen, mehr rothen Wein darauf, thut Gewürz, Zwiebeln und nöthiges Salz dazu, und läßt ihn kurz jedoch etwas langsamer einkochen; zuletzt thut man auch ein Stück Butter dazu, wie vorher gesagt.

521. Karpfen, grillirt.

Den Karpfen schuppt man rein ab; wenn solcher ausgenommen und gereinigt ist, legt man ihn in hinlängliches Salz 1 Stunde lang, trocknet ihn alsdann in- und auswendig rein ab, benezt ihn mit abgekürter Butter oder auch, nach Appetit, mit Provencerbhl, macht einen Rost fast glühend, und, wenn solcher abgewischt und rein ist, bestreicht man ihn mit fettem Speck, legt die in Dehl oder Butter liegenden Karpfenstücke darauf, bratet sie über Kohlenfeuer gar, und bestreicht sie fleißig, während sie braten, mit Dehl oder Butter; auch kann man in benanntes Dehl oder Butter feine Kräuter Nro. 85 geben, und muß den Karpfen nicht eher umwenden, bis solcher auf der einen Seite gar ist, welches höchstens in  $\frac{1}{2}$  Stunde geschieht. Beym Anrichten gibt man eine Soß à la Rée Nro. 115, oder fines herbes Nro. 106, oder Kapersoßen oder sonst noch andere Soßen darunter. Auch kann man Mittelhecht und Sander auf obige Art grilliren.

Madellot, Endouillen und Würste von Karpfen  
richten sich genau nach No. 514 und 295.

522. Al en Madellot mit Krebs und Cham-  
pignons.

Den Alen streift man die Häute ab, es seyen nun  
einer oder mehrere, nimmt sie aus, schneidet sie in be-  
liebige Stücken, und salzet sie  $\frac{1}{2}$  Stunde gut ein, dann  
abgetrocknet, oder mit diesem Salze ein Mahl in kochen-  
dem Wasser überkochen lassen, nur nicht weich; dann  
rangirt man die abblanchirten Alen in ein dazu passendes  
Casserole, die ausgepuzten Krebse, Champignons, ge-  
stoßenen Pfeffer und Muskat, und so viel weiße oder  
braune Coulis darauf, damit selbines bedeckt ist, 1 Glas  
Wein und 1 Glas Essig dazu, und läßt es kurz einko-  
chen; zuletzt gibt man von 1 Citrone den Saft dazu.  
Ist das Madellot weiß, legirt man es mit dem Gel-  
ben von 2 bis 3 Eiern ab, und richtet es an. Auch  
kann man an jedes Madellot Krebsbutter mit verkochen  
lassen, es sey braun oder weiß.

523. Gobellets von Hecht oder Sander.

Den Hecht oder Sander schuppt man rein ab, spal-  
tet solchen von einader, löst die Gräten heraus, und  
schneidet das Fleisch in Scheiben oder Filets von der  
Haut, daß jedoch eines Messerrückens dick Fleisch an der  
Haut sitzen bleiben möge; die Haut schneidet man in  
dünne Riemen, so schmal als einen halben Finger breit.  
Das herausgeschnittene Fleisch schneidet man in ganz  
dünne Scheiben oder Filets, passirt etwas feine Kräuter  
in Oehl, die Filets dazu, mit etwas Salz, Pfeffer  
und  $\frac{1}{2}$  Citrone durchpassirt, kleine Förmchen mit Butter  
ausgestrichen und mit den geschnittenen Riemen ausge-  
legt, die roh einpassirten Filets hineingegeben, und  $\frac{3}{4}$   
Stunden in einem Geschirr, worin kochendes Wasser,  
im Ofen zugedeckt kochen lassen. Beym Anrichten wird  
ine Soß fines herbes oder Soß = Haché No. 106 und  
91 darüber gegeben. NB. Von einer jeden Fischsorte

macht man solche Gobellets. Zur Veränderung schneidet man den Fisch in kleine Würfel mit eben so viel Krebschweifeln, passirt 1 oder 2 Charlotten in Butter, läßt die in Würfel geschnittenen Fische darin passiren und mit 1 Löffel voll Coulis durchkochen. Zuletzt wird es mit dem Gelben von 2 oder 3 Eiern und dem Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone ablegirt, und in solche mit Fischhaut ausgelegten Formen gegeben,  $\frac{1}{2}$  Stunde, wie vorhin gemeldet, im Ofen backen gelassen und dann angerichtet.

#### 524. Adroß von Sander, Hecht oder sonstigen Fischen.

Man schneidet die Fische rein aus der Haut in dünne Trangen, wie zu den Rollets von Hecht Nro. 496, von dem unebenen macht man ein gutes Fäsch nach Nro. 77, streicht den Fäsch in die Trangen, rollet sie auf, sticht durch jedes Rollet ein langes Speilchen, und ziehet solche durch eine Claire Nro. 81, bäckt sie in heißer abgekürter Butter oder Braise aus, und gibt eine abgeschärfte Coulis dazu.

#### 325. Grenadins von Hecht.

Man schneidet Trangen aus den Fischen. Von dem an Haut und Gräten Sitzenden macht man ein gutes Fäsch, mit allen, wie es Nro. 77 beschrieben ist. Die Trangen klopft man eben, hakt sie übers Kreuz, wenig obenwärts ein, und wenn solche mit etwas Salz eingesprengt und hernach abgetrocknet, oder mit Kräutern, Dehl oder Citronensaft einmarinirt sind, so bestreicht man kleine Formen mit Butter, und setzt solche mit dem erstgedachten Filets aus. Von dem übrigen macht man ein feines Ragout oder Salsbicom, kurz und steif ablegirt, den Fisch mit Fäsch inwendig bestreichen, das Salsbicom hinein, und mit Fäsch oben und über gerad gemacht, dann in ein Geschire mit kochendem Wasser 1 Stunde zugedeckt im Ofen backen lassen. Beym Anrichten wird eine Auster- oder Trüffelsoß dazu gegeben.

526. Frischer Lachs en Court Bouillon.

Dieses ist gleiche Behandlung, wie oben bey dem blauen Karpfen. Den Lachs, wenn derselbe geputzt, schneidet man in runde Trangen, läßt hinlänglich Wasfer mit nöthigem Salz, ein paar Zwiebeln, Lorbeerblätter und grobes Gewürz, als Pfeffer und englisch Gewürz aufkochen, thut den tranchirten Lachs darein, schäumt ihn gut aus, und läßt ihn 1 Stunde zuge- deckt darin stehen. Beym Anrichten wird gehackte Peter- silie und Schnittlauch mit Essig aparte dazu gegeben.

527. Rollets von Lachs.

Wenn man ein gut Mittelstück von etwa 3 Pfd. frischen Lachs hat, nimmt man noch von 1 Hecht den Fäsch zu Hülfe, spaltet den Lachs von einander, und schneidet so viel große Trangen, als man haben will, klopft solche behuthsam platt, und salzet sie etwas ein; das übrige hackt man mit dem Hecht oder Sander fein mit Speck und Nierentalg, und macht einen guten Fäsch, wie Nro. 77 beschrieben steht, trocknet die Trangen ab und fäschirt sie, und damit solche sich nicht zurückrollen, sticht man einen Speil durch jedes, welchen man bey dem Anrichten wieder herauszieht, bestreicht eine Schüssel oder Tortenpfanne mit Butter, rangirt die Rollets darauf, überzieht sie mit einer St. Menus Nro. 30, bestreut sie mit geriebener Semmel und bäckt sie gar. Man kann eine jede Coultis-Soß, weiß oder braun, darunter geben. Ist der Lachs geräuchert, so macht man es beynabe eben so, nimmt jedoch etwas mehr Hecht oder Sander zum Fäsch. Eine Krebs- Soß Nro. 224 ist sehr passend dazu.

528. Pasteten von Rollets von Lachs mit Auster- Soß.

Man präparirt die Rollets, wie schon beschrieben, rangirt solche in ein Casserol mit etwas Butter, Kräutern und Zwiebeln ein, und läßt solche  $\frac{1}{2}$  Stunde

dämpfen und nur steif werden, so wie man auch bey jeder andern Pastete es machen kann, damit es nicht in die Pastete zu viel dünne Soß macht; dann läßt man die Rollets etwas abkühlen, macht den Butterteig, wie Nro. 237 gesagt, und die Pastete völlig fertig, bäckt sie gar, und gibt beyrn Anrichten eine Austersoß Nro. 86 darein, oder Muscheln oder was man für eine will.

### 529. Gratin von Lachs mit Sardellen-Soß.

Man macht sich die Rollets von Lachs fertig, behält einen guten Theil Fasch, mit letztern bestreicht man die Schüssel, worauf der Gratin arrangirt werden soll, so breit, als etwa die Rollets seyn mögen, rangirt die Rollets neben einander auf der Schüssel, und streicht die Fugen desselben in- und auswendig mit Fasch aus. In der Mitte setzt man eine Zuckerdose, um welche Papier gewickelt, damit es inwendig nicht zusammenfällt, bedeckt es mit Butter und einem Deckel von grobem Teig, und läßt es gar backen. Oder überzieht die Rollets auf der Schüssel mit einer St. Menus Nro. 80, deckt das Porzellan in der Mitte zu, und läßt es gar backen, nimmt dann die eingesezte Form heraus, und richtet die Austersoß Nro. 86 oder auch Muscheln oder Krebs-Ragout darein, dann mit Croutons von Semmel und Gurken garnirt.

### 530. Grenade vom geräucherten frischen Lachs.

Den Lachs, er sey geräuchert oder frisch, schneidet man in lange Trangen, auch eben so viel Trangen vom Hecht oder Sanber. Von dem Uebrigen macht man von der Hälfte ein Salbicom, wie Nro. 79 angemerkt ist, von der Hälfte einen guten Fasch Nro. 72; dann bestreicht man ein dazu passendes Casferol mit Butter und setzt solches mit dünnen Speckbarden aus. Nun legt man von 4 weißen und 4 rothen Rollets einen Stern auf den Boden, die übr-

gen Trangen rangirt man in der Kunde, immer eine weiße, dann eine rotthe Trange, streicht darüber Fäsch, gibt das Salbicom in die Mitte, überzieht es alsdann mit dem übrigen Fäsch und läßt es zugedeckt in einem Geschirr, worin kochend Wasser ist, eine mäßige Secunde im Ofen backen; dann stürzt man es auf der Schüssel um, nimmt den Speck davon, melirt zu der Jusz, welche sich auf der Grenade befindet, ein paar Löffel voll Coulis, läßt es ankochen, mit 3 Eyerdottern und den Saft von einer Citrone ablegirt und darüber angerichtet.

531. Lachs en Grillade mit à la Rée.

Hierzu ist das Schwanzstück am besten; wenn dasselbe gut gereinigt ist, so wird es in Salz, Pfeffer und Essig ein paar Stunden marinirt. Doch ehe der Lachs in die Marinade gelegt wird, werden mit einem spitzigen Messer tiefe Löcher gestochen, damit sich Salz und Essig hinein ziehen kann. Wenn nun solcher Lachs ein paar Stunden marinirt hat, trocknet man ihn ab, macht einen Rost glühend, wendet den Lachs in klarer Butter um, bestreicht den Rost mit fettem Speck, legt den Lachs darauf und bratet ihn unter fleisigem Bestreichen mit Butter, bey starkem Kohlfener. Wenn derselbe angerichtet wird, macht man ein gutes Theil braune Butter, thut tiefe Einschnitte in den Lachs bis auf die Gräte, gießt die heiße Butter in die Einschnitte, setzt ihn eine halbe Stunde in den Ofen und begießt ihn oft, dann gießt man beyrn Anrichten eine Sos à la Rée No. 115 darüber. Oder man macht die tiefen Einschnitte gleich Anfangs, ehe es in die Marinade kömmt, dann auf den Rost mit glühender Butter begossen und im Ofen gebraten.

532. Gebackener frischer Lachs en Soleil.

Den Lachs schneidet man in Trangen eines Fingers dick, und salzt ihn ein. Nach einer halben Stunde trocknet man solche mit reinen Tüchern ab, bestreicht

sie mit zer Schlagenen Eyern, bannirt sie halb mit Semmel, halb mit Mehl, bäckt solche in einer Pfanne, worinnen auf beyden Seiten gelbbraune Butter ist, und gibt eine Soß von feinen Kräutern Nro. 106 darunter. Auch passen noch eine Menge andere Soßen dazu.

533. Trangerter Lachs en St. Menus mit Capers-Soß.

Man schneidet Trangen, als wenn sie en court Bouillon gekocht werden sollten, marinirt solche mit Salz und etwas feinen Kräutern ein, bestreicht eine Schüssel mit Butter, rangirt den Lachs darauf, überzieht ihn mit einer St. Menus, bestreut ihn mit Semmel und läßt ihn im Ofen gar backen. Wenn der Lachs anrichtet wird, macht man braune Butter, wirft in solche heiße Butter einen Löffel voll Capern, läßt solche nicht länger darinnen braten, bis die Butter still wird; dann gibt man einen Löffel voll Coulis auf den Saß von dem Lachs, 1 Glas Wein und 1 dergl. mit Essig dazu, läßt es gehörig einkochen, zulezt etwas Pfeffer daran, und gibt es durchgestrichen unter den Lachs.

534. Sottitter Lachs.

Man bestreicht eine porzellanene Schüssel etwas dick mit frischer Butter, schneidet den Lachs in dünne Scheiben dicht neben einander, bestreut solche oberwärts mit Salz und Pfeffer, gibt auch etwas feinen Schnittlauch, so wohl unten als oben, deckt eine andere Schüssel oder großen dazu passenden kupfernen Deckel auf und läßt es auf gelindem Kohlfeuer langsam warm werden, bis es bratet; dann kehrt man den Lachs auf der Schüssel um, läßt solchen noch ein Mahl anbraten, drückt von 1 oder 2 Citronen den Saft dazu und gibt sie auf Porzellan oder sayence zu Tische.

535. Filets von Lachs en Papillote.

Man schneidet Filets in 2 Finger lange und breit



Stücken, passirt feine Kräuter in Butter, marinirt den Lachs darinnen mit etwas Salz und Pfeffer, schneidet dann einen Bogen Papier in 8 Theile, bestreicht die eine Seite mit Butter, streut diese mit Semmel aus, den Lachs darein gewickelt und langsam auf dem Rost oder in einer Pfanne  $\frac{1}{4}$  Stunde im Ofen gebraten.

536. Bouvaise von geräuchertem Lachs.

Man schneidet ungefähr 1 Pfund geräucherten Lachs in egale Scheiben oder Trangen, schneidet noch ein Maß so viel Scheiben Semmel, röstet diese letztern, beschmiert die geröstete Semmel auf der einen Seite mit Butter, legt zwischen 2 solche mit Butter bestrichenen Semmelscheiben eine Scheibe Lachs. Rangirt nun solche mit Lachs gefüllten Semmeln auf eine mit Butter bestrichene Schüssel oder Pfanne; dann schlägt man 8 ganze Eyer zu  $\frac{1}{2}$  Kanne sauern Rahm, etwas Muskat und fein geschnittenen Schnittlauch hinzu, rührt es wohl unter einander, über die Semmel und Lachs gegossen, und im Ofen 1 kleine Stunde backen lassen. Beym Anrichten schneidet man es in solche Stücke als Anfangs die Semmel gewesen.

537. Bouvaise von Sardellen.

Die Sardellen wäscht man und macht sie von den Gräten frey, legt die Sardellen auf die mit Butter bestrichenen Semmeln, gießt den kalten Crème, wie vorhin gedacht, darüber, und macht es, wie schon beschrieben, oder hackt die Sardellen mit Butter, streicht sie durch ein Haarsieb und in die Semmel gestrichen.

538. Bouvaise mit Haché von Champignons.

Die Champignons, wenn sie gepuzt und gewaschen, setzt man mit einem Stück Butter, einer Zwiebel, etwas Salz und den Saft von einer halben Citrone zugedeckt zum Feuer, läßt sie langsam schwitzen, bis alle Feuchtigkeit kurz und bis auf die klare Butter eingekocht; dann hackt man sie fein, wenn die Semmelscheiben mit

Butter bestrichen sind, legt man so viel Champignons dazwischen als liegen können, und gießt den kalten Crème, wie bey den Lachs gedacht worden, darüber.

### 539. Forellen en Court Bouillon.

Die Forellen nimmt man nur aus und schuppt solche auch nicht, denn der äußere Schleim gibt bey Kochung der Forellen das schöne blaue Ansehen, damit das Salz gut in benannten Fischen durchziehet, gibt man ihnen einen, vom Kopf bis nach dem Schwanz zu, länglichen tiefen Einschnitt, besprengt sie alsdenn mit Essig, und läßt die Forellen  $\frac{1}{2}$  Stunde in gut gesalzenem kochendem Wasser, worin Zwiebeln, Lorbeerblätter und ganz Gewürz, auch Citronenscheiben sind, gar kochen. Beym Anrichten deckt man sie mit einer Serviette zu, und gibt Petersilie und Essig dazu.

NB. Will man eine holländische Soß, oder andere scharfe legirte Soß dazu geben, so stehet es auch einem jeden frey.

### 540. Forellen en Galertine.

Hierzu nimmt man gern kleine Forellen, welche am besten dazu passen; kocht solche blau ab in Salzwasser, wie vorher gesagt, hält eine Consomé No. 133 in Bereitschaft, und läßt von solcher in einem passenden Casserole einen Daumen oder Zoll hoch erkalten und steif werden, legt es dann mit grünen Blättern und Citronenscheiben und Schale etwas aus, und feuchtet es behende mit etwas Consomé Löffelweise an; damit das aufgelegte fest sitzen bleibt; dann werden die in Wasser abgekochten und kalt gewordenen Forellen einrangirt, und so viel Consomé neben den Fischen nach und nach hineingegeben, bis das Casserol eines Theils voll und auch die Forellen völlig bedeckt sind. Zwischen den Forellen und wo es anzubringen ist, kann man abgeschwitzte Champignons, Spitzmorcheln, Krebse und dergleichen mit in einer solchen Galartine einrangiren, und im Com-

mer läßt man es auf Eis hinlänglich kalt und steif werden. Beym Anrichten tunkt man das Casserol in ein größeres, worin heißes Wasser befindlich, mit einem Mahl völlig hinein, damit der Consomé oder Gallerte sich von dem Casserole ablöset, deckt eine Schüssel, worauf angerichtet werden soll, darauf, stürzt beydes in der Geschwindigkeit um, und garnirt mit geblätterter Peterstie über Citronenscheiben solche Salatine. Damit der Consomé auch nach Fisch schmeckt, so läßt man aparte dergleichen oder andere Fische verkochen, und gibt die Kraft mit zum Consomé.

#### 541. Forellen en Marinade.

Die Forellen schuppt man, und macht sie völlig rein, kocht sie dann, wie vorgemeldet, mit Salzwasser, worin Zwiebeln, Kräuter, Lorbeerblätter und dergleichen befindlich gewesen, und läßt sie darin kalt werden. Einen Löffel von feinen Kräutern No. 85 fein gehackt, passirt man in etwas Provenceröhl, gibt ein gut Glas Weinessig, etwas Pfeffer und Citronenscheibe dazu, legt die abgesehenen Forellen hinein, und gibt so viel von erstgedachtem Consomé No. 133 dazu, daß damit die Forellen bedeckt werden, begießt damit oft die Forellen und richtet solche auf einer Porzellan-Schüssel oder Affiette an.

#### 542. Marinirter frischer Lachs oder Lachs à la Daube.

Man richtet sich nach der Größe und Schwere des Lachses, und richtet die andern Ingredienzien darnach ein. Gesezt, der frische Lachs wägt 16 und mehrere Pfde., so würden erfordert  $1\frac{1}{2}$  Kanne Essig,  $\frac{3}{4}$  Kanne Wein, 2 oder 3 Citronen,  $\frac{1}{2}$  Loth Muscate, Nelken und Pfeffer. Den Lachs schuppt, pußt und reiniget man, schneidet solchen vom Schwanz bis am Nabel in runde Scheiben eines kleinen Fingers dick, läßt in einem breiten Casserole oder Geschir hinlänglich Wasser mit einer mäßigen Hand voll Salz, Zwiebeln und Lorbeerblätter aufkochen,

und thut den Lachs allen hinein. Vom Nabel bis zum Ende des Lachses spaltet man vorher solchen sammt dem Kopf von einander, damit die Stücken nicht zu groß werden; kocht nun den Lachs  $\frac{1}{2}$  Stunde, schäumt denselben aus und läßt ihn 1 Stunde darin liegen, damit das Salz sich in solchen wohl einziehe, und er auch abkühle; dann nimmt man ihn mit einem Schaumlöffel heraus auf Schüsseln und Mollen, und gießt alles durch ein Sieb, damit die Zwiebeln und Lorbeerblätter zurückbleiben und läßt alles kurz einkochen. Zu gleicher Zeit hackt man 2 Stück abgebrühte Kalbsfüße ganz klein, kocht solche ein paar Stunden ganz weich, gießt dieß zu dem eingekochten Lachswasser, den Essig und den Wein auch dazu, und läßt es so lange einkochen, bis man glaubt, nicht zu wenig oder zu viel zu haben; dann schlägt man das Weiße von 6 oder 8 Eiern zu Schaum, ziehet damit die Fischbrühe, welche man einen Stand nennt, auf dem Feuer ab, und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde oder noch länger zugedeckt langsam kochen; dann bindet man eine Serpiette auf die 4 Füße eines Schemels oder bedient sich auch eines Gelée-Beutels, wie bey dem Consomé No. 133 gesagt ist, gießt den Stand durch, und wiederholt dieses so oft, bis selbiger so klar ist, wie ein Gelée. Den gekochten Lachs rangirt man dann in einen oder mehrere Löpfe, schälet den Citronen die gelbe Schale diene ab, die dicke weiße Schale von den Citronen schneidet man auch ab, wirft solche aber weg, weil solche nur bitter schmeckt, und schneidet den Saft der 3 Citronen in Scheiben, rangirt die Scheiben, wie auch erstgedachte gelbe Schale nebst dem Gewürz zwischen den Lachs, gießt so viel von diesen klar durchgelaufenen Stand über den eingelegten Lachs, damit solcher einen Zoll hoch über den Lachs überstehet, und läßt ihn 24 Stunden stille stehen, damit es völlig abkühle und steif werde; dann past man einen rund geschnittenen weißen Bogen Pagier und legt solchen dicht auf den Stand, oder schmelzt reines Hammeltalg, und gießt einen Bo-

den davon über den eingelegten Lachs. Mit ein paar andern Bogen Papier bindet man oben den Topf fest zu, und vermahrt solchen an einen kühlen Ort. Dieser Lachs conservirt sich dann lange und schmeckt auch sehr gut. Auch kann man auf obige Art nicht allzugroße Belze einkochen. Auch anstatt der Kalbsfüße  $\frac{1}{2}$  Pfd. Hirschhorn ein paar Stunden auskochen, und solches zu dem Stand nehmen.

#### 543. Schmerlen en Court Bouillon.

Man kocht, nach Proportion der Schmerlen, so viel Wasser mit ein paar Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz ab, und gießt ein Glas Essig dazu. Auf die lebendigen Schmerlen gießt man 1 Glas Wein, schüttelt sie damit durcheinander und gleich in das kochende Fischwasser, und läßt sie nur ein paar Mahl überkochen, ausschäumen und zugedeckt stehen. Wenn solche auf einer porzellanen Afsiette angerichtet sind, werden sie mit einer Serviette zugedeckt, und gehackte Petersilie und Essig dazu gegeben.

#### 544. Schmerlen en Marinade.

Die Schmerlen werden wie die vorigen in Wasser mit etwas Wein und Essig und anderen Ingredienzien abgekocht, dann etwas feine Kräuter Nro. 85 in Provencerbüht geschwigt, ein paar Löffel voll dem Fischwasser, worin die Schmerlen gekocht waren, auch eben so viel Consomé Nro. 133 dazu gegeben, und die Schmerlen darin einrangirt, und zwar auf eine porzellaine Schüssel, dann öfters begossen und damit zu Tische gegeben.

#### 545. Schmerlen en Galartine.

Wenn die Schmerlen, wie schon gedacht, mit Essig und Wein abgekocht und kalt sind, und man keine Consomé vorrätzig hat, kocht man 3 oder 4 abgebrühte Kalbsfüße ganz weich, schüttet beides zusammen, läßt es so weit kurz kochen als man gebraucht, klärt es mit

geschlagenem Eyerweiß ab, wie eine andere Consomé, und wenn es klar und halb erkaltet, gießt man davon eines Zolles dick in eine beliebige Form oder Casserole, rangirt die abgekochten Schmerlen darein schichtweise, und thut so viel Consomé darauf, daß beydes gleich ist. Wenn es hinlänglich kalt und steif ist, so stürzt man es, wie die Forellen, um.

#### 546. Gebackene Schmerlen.

Man pußt solche rein, und salzet sie ein wenig ein; nach einer halben Stunde trocknet man sie rein ab, schwenket sie in ein zerschlagenes Ey herum, bannirt selbige mit halb geriebener Semmel und halb Mehl, bäckt sie in abgeklärter heißer Butter aus, und garnirt sie mit ausgebackener Petersilie.

#### 547. Gründlinge.

Diese macht man mit allen Veränderungen wie bey den Schmerlen gesagt worden, also bedarf es keiner aparten Beschreibung.

#### 548. Stinte.

Man gibt gebackene Stinte zu Sauerkraut auch mit Meerrettig und Essig oder mit einer holländischen Soß, auch mit einer Speck-Soß und Eyern legirt, und kann damit übrigens auch alle, bey den Schmerlen bemerkten Veränderungen damit machen.

#### 549. Gebackener Kaul-Bars.

Wenn die Fische rein geschuppt und gewaschen sind, wird der Darm herausgezogen, dann salzt man sie gehörig ein, trocknet selbige ab, wendet sie in Eyern um, bannirt sie mit Semmel und Mehl, bäckt sie in heißer Butter aus, und garnirt sie mit gebackener Petersilie.

#### 550. Kaul-Barse mit Butter-Soß.

Sie werden wie die obigen gereinigt, und in Salz

und Wasser gut übergekocht und ausgeschäumt. Wenn solche ½ Stunde darin gestanden, gießt man das überflüssige Wasser davon ab, thut ein gut Stück Butter, feine Petersilie, Pfeffer, Muskat, und auch ein wenig geriebene Semmel in das Casserole dazu, und läßt sie damit gehörig kurz einkochen.

551. Bieher = Schwänze grillirt mit Soß à la Rée oder Rober.

Die Schwänze von den Biehern sind gewöhnlich feist, und sehr fett. Man kocht sie in gutem Salzwasser ab, legt sie dann auf einen heißen mit Speck bestrichenen Rost, und bratet sie auf beyden Seiten, damit sie auch Couleur bekommen. Beym Anrichten gibt man die Soß Nro. 102 oder 115 darüber, oder setzt auch solche in eine Braise nach Nro. 82.

552. Gespickte Krebse en Fricandeaux.

Man kocht 1 Schock Krebse mit etwas Salz und Wasser ab, sucht davon etwa 20 Stück der größten heraus, pußt solche ab, die kleinen Beine davon, die Scheren läßt man daran sitzen, schneidet aus einer Kalbskeule längliche Striemen 2 quer Finger breit, klopft solche wie die Fricandeaux von Kalbfleisch Nro. 166 und spicket sie auch. Umwickelt dann die Krebse jeden mit einem solchen Streif Fleisch und steckt sie mit einem kleinen Speiser fest, dann werden sie in einer Braise Nro. 82 gar gemacht, oder auch sam Spies gebraten. Von den übrigen Krebsen werden das Fleisch und die Schweißeln würflich geschnitten, daran ein Salbicom gemacht nach Nro. 79, und wenn die gespickten Krebse angerichtet werden, gibt man das Salbicom unter solche.

553. Krebse en Salbicom.

Ein Schock oder mehrere Krebse kocht man ab, pußt die größten aus, und läßt den ganzen Rücken an dem abgepußten Schweißel fest sitzen, und von den andern

Krebse macht man ein *Salbicom* Nro. 79. Mit einem guten Kalbfleisch-Fasch Nro. 76 macht man dann auf die aufgepußten Krebse einen Rand, füllt das *Salbicom* hinein, überzieht solche ganz dünn mit Fasch, bestreicht sie mit Butter und dem Gelben von Eiern, und bannirt sie mit reiner geriebener Semmel. Rangirt nun diese Krebse in ein hierzu passendes *Casserole*, thut ein Stück Butter und ein paar ganze Zwiebeln dazu, und läßt sie zugedeckt eine Weile langsam schwitzen, nachher kann man solche mit dem *Casserole* aufgedeckt im Ofen  $\frac{1}{2}$  Stunde backen lassen, und einen Löffel voll guter *Bouillon* dazu geben. Wenn dann die Krebse angerichtet werden, und man keine andere *Sos* dazu hat, so gibt man ein paar Löffel voll guter *Coulis*, weiß oder braun in dasselbe *Casserol*, legirt sie mit dem Gelben von 3 oder 4 Eiern und dem Saft von 1 Citrone ab, und gibt sie über die angerichteten Krebse.

#### 554. Krebse à la Crème.

Die Krebse pußt man ab, pußt sie aus, passirt in einem *Casserol* ein Stück Butter mit 1 Löffel voll Mehl, thut etwas fein geschnittenen Schnittlauch dazu, und läßt es mit  $\frac{1}{2}$  Kanne süßen Rahm oder, in dessen Ermangelung, mit guter Milch auskochen; dann werden die Krebse hinzu gethan, etwas Muskat und Pfeffer dazu, und auf flachem Feuer heiß stehen gelassen. Wer es will, kann zuletzt die Krebse mit dem Gelben von etlichen Eiern legiren und dann anrichten.

#### 555. Marter-Krebse en Coquilles.

Aus den lebendigen Krebsen pußt man alles Fleisch heraus, den Magen wirft man aber weg. Zu 1 Schock Krebsfleisch läßt man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter aufsteigen, schwitzt in selbiger ein paar fein gehackte Charlotten und etwas Schnittlauch, thut die Krebse dazu, etwas Salz, 6 durchgestrichene Sardellen, Pfeffer, Muskatblume und eine Hand voll geriebene Semmel daran, bestreicht



große Coquillen, oder, wenn man solche nicht hat, orbinaire große Austerschalen mit Butter, thut die Krebse da hinein, bestreut sie mit frisch geriebener Semmel, gießt noch gelb gebratene Butter darüber, und setzt solche  $\frac{1}{2}$  Stunde in Ofen, damit sie gar backen; dann werden die gebackenen Krebse auf einer Schüssel mit den Austerschalen angerichtet. NB. Wenn dieses als ein hartes Verfahren gegen die lebendigen Krebse erscheint, der kocht die Krebse erst ab, sucht dann das Fleisch davon, und macht es, wie eben beschrieben worden.

### 556. Geschmorte Krebse.

Zu einer guten Assiette kocht man 2 Schock Krebse mit ein wenig Salz im Wasser, pust und sucht alles Fleisch aus denselben heraus, und spaltet die größern Schweifeln, damit solche mit den kleinern egalisiren, läßt dann  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter in die Höhe steigen, und schwißt darin 6 oder 8 Stück Charlotten, dann thut man die Krebse, etwas Muskat, Pfeffer, Salz, ein wenig Schnittlauch und Petersilie darein, schneidet so viel Semmel, als etwa die Hälfte der Krebse ausmacht, in kleine Würfel, und röstet solche apart gelbbraun in Butter, thut sie dann zu den Krebsen, und läßt es mit dem nöthigen Salz zugedeckt etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde durchschwitzen, dann angerichtet. — Krebswürste oder Endouillen sind in No. 294 schon beschrieben.

### 557. Schildkröte en Fricassée mit Champignons.

Wenn man der Schildkröte eine heiße Schaufel auf den Rücken hält, so streckt sie alle Extremitäten von sich. Bey solcher Gelegenheit haut man ihr Kopf, Schwanz und Füße weg, und läßt sie in einem Eimer Wasser rein ausbluten; dann wirft man sie in einen Kessel, worin Wasser kocht, und läßt sie darin 8 bis 10 Minuten kochen, dann wird sie in kaltem Wasser abgekühlt; so läßt sich ganz bequem die Schildpad oder obere Schale abbrechen und das Fleisch herausnehmen. Dieses schnei-

bet und hackt man nun so klein, als man es will, läßt es noch ein paar Mahl in reinem Wasser ausziehen und blanchirt es noch ein Mahl, wie bey dem Fricassée Nro. 184 zu sehen. Alsdann passirt man in Butter 1 Löffel voll Mehl, thut ein paar fein gehackte Charlotten dazu, läßt es mit Bouillon auskochen, die Schildkröte dazu, auch ein Bouquet von feinen Kräutern Nro. 85 und gehöriges Salz dazu, und läßt es, wenn es gut abgeschäumt, zugedeckt langsam gar kochen. Zuletzt thut man die erst abgeschwitzten Champignons dazu, und lesgirt es mit dem Gelben von 3 bis 4 Eiern und dem Saft von 1 Citrone ab, gibt etwas Muscate und Pfeffer, auch gehackte Petersilie daran und angerichtet. Man kann Sardellen, auch Trüffeln, überhaupt alles, wie an ein Hühner- oder Kalbfleisch-Fricassée dazu geben.

558. Pastete von Schildkröte.

Wenn die Schildkröte, wie erst beschrieben, geschlachtet und das Fleisch gereinigt ist, marinirt man es mit feinen in Provencerbhl oder Butter passirten Kräutern Nro. 85 mit Salz und Gewürze ein, macht einen guten Fisch Fasch oder auch von Kalbfleisch, und präparirt seine Pastete, wie Nro 237 ausführlich erzählt worden. Man kann auch Krebse, Morcheln und dergleichen darein nehmen, solche gar backen, und eine jede Soß, auch Austersoß Nro. 86, beyrn Anrichten darein geben. Auch en Ragout mit Trüffeln oder Austern solche serviren.

559. Grenouillen oder Froschkeulen en Fricassée.

Die hintern Keulen von den mit einem hellgrünen Strich auf dem Rücken bezeichneten Fröschen hält man für die besten. Wenn die Haut von solchen abgestreift und die Keulen durch einander geschürzt sind, läßt man sie 24 Stunden in öfterm frischen Wasser ausziehen, dann blanchirt man solche, passirt in Butter etwas Mehl, und wenn es kraus wird, thut man fein gehackte Char-

lotten hinzu, mit Bouillon ausgekocht, die Grenouille dazu, auch ein Bouquet feine Kräuter No. 85 hinzu; zuletzt, wenn sie gar sind, werden sie mit dem Gelben von etlichen Eiern, dem Saft von 1 Citrone, etwas Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer und Muskat abgelegt. Man kann Austern, Muscheln, Trüffeln, Sardellen und alles, wozu man Apperit hat, dazu nehmen.

### 560. Gebackene Froschkeulen.

Will man solche backen, so blanchirt man sie nicht, wie vorher, sondern, nachdem sie 24 Stunden ausgewässert haben, salzt man sie, wie einen andern Bratfisch,  $\frac{1}{2}$  Stunde ein, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenen Eiern um, bannirt sie mit Semmel und Mehl, und bratet sie in einer Pfanne in brauner Butter auf beyden Seiten. Will man eine Pastete davon machen, so marinirt man sie, nachdem sie blanchirt sind, mit feinen Kräutern, Provencerbhl. Gewürz und Weinessig ein, macht einen guten Fisch-Fisch No. 77, und präparirt seine Pastete, wie No. 237 beschrieben steht.

### 561. Cabliau mit klarer Butter und gehackten Eiern.

Der Cabliau wird rein geschuppt und gepuht, in runde Scheiben geschnitten, wie frischer Lachs, und in Salzwasser, worin etliche Zwiebeln und Lorbeerblätter sind, zum Feuer gebracht; wenn der Cabliau anfängt zu kochen und auszusäumen, schüttet man 1 Theelöffel voll gestoßenen Alaun dazu, so wird solcher aufs beste ausschäumen: und dieses thut man gern bey allen Seefischen, erspart dafür auch den Essig, welches beydes das Ausschäumen befördert. Dann läßt man  $\frac{1}{2}$  Stunde den Cabliau darin ziehen, kocht unter der Zeit etliche Eier hart, welche man fein hackt und über den trocken angeordneten Fisch streut; eben so wird auch gehackte Petersilie und eine hinlängliche Portion abgeklärte Butter darüber gegossen; auch zur Veränderung dicke Butter: Soß

mit Schnittlauch und abgekochte Kartoffeln dazu gegeben, oder auch Butter und Senf zu einer andern Zeit.

562. Cabliau, grillirt.

Das Schwanzstück ist hierzu das beste. Wenn dasselbe rein gepuht ist, legt man es 1 Stunde in Salz trocknet es dann rein ab, wendet in Butter um, legt es, auf einen heißen mit Speck bestrichenen Rost, und läßt es über gutem Kohlfener öfters mit Butter bestrichen, gar backen. Beym Anrichten gibt man eine Soss à la Rée Nro. 115 oder Capern-Soss Nro. 116 darunter.

563. Cabliau en Four mit Sardellen-Soss.

Den rein gemachten Cabliau schneidet man in runde Trangen, salzet solche  $\frac{1}{2}$  Stunde ein, trocknet ihn dann rein ab, und rangirt ihn auf einer Schüssel oder Tortenpfanne, überzieht jedes Stück mit einer St. Venus Nro. 80, bestreuet sie mit fein geriebener Semmel, und bäckt sie im Ofen gar. Beym Anrichten gibt man das in der Pfanne zurückgebliebene unter eine Sardellen-Soss Nro. 93, und richtet solche unter dem Fisch an.

564. Steinbütten und Lorbütten mit Sauerampf.

Die Stein- oder Lorbütten, wenn solche rein gewaschen, geschuppt und abgehäutet, kerket man mit einem Messer etwas tief ein. Zu solchen Fischen, welche man gan; kocht, pflegt man ein durchlöchert Blech mit Handgriffen zu haben; auf selbigem läßt man den Fisch in das dazu bereitete Wasser, worin Salz, Zwiebeln und Lorbeerblätter sind, und wenn es anfängt zu kochen und auszuschäumen, thut man etwas gestoßne Alaune dazu, und schäumt es rein aus. Beym Anrichten gibt man klare Butter, gehackte Eyer und Petersilie, oder eine Sauerampf-Soss darüber. Man haect zu letzterer eine Hand voll Sauerampf nicht zu fein, sondern gröblich durch, läßt solchen mit etwas Butter zugedeckt

langsam schwichen, rührt in einem andern Casserole  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 1 Löffel voll Mehl und 4 bis 5 Eyerdotter unter einander, gibt etwas Pfeffer und Muscate, ein paar ganze Zwiebeln und den Saft von 1 Citrone dazu, dann den abpassirten Sauerampf dazu, und so viel Bouillon als nöthig ist, rührt die Soß auf dem Feuer ab, bis sie kocht, dann nicht mehr, und gibt sie aparte zu den Steinbütteln.

Eben so kann man Butter und Senf, auch eine holländische Soß dazu geben.

565. Schellfische mit klarer Butter und gehackten Eiern.

Wenn die Schellfische gepuht und gereinigt sind, schneidet man sie in runde Trangen oder kerbt sie ein, und kocht sie ganz ab, und thut wie schon gesagt, etwas gestoßene Alaune, während des Ausschäumens, dazu; dann gibt man klare Butter, gehackte Eier und Petersilie darüber. Zur Veränderung kann man auch eine dicke Buttersoß mit Kartoffeln, oder klare Butter mit Senf und Kartoffeln, auch Capern-Soß oder holländische Soß dazu nehmen. Wenn der Fisch grillirt und auf dem Roste gebraten wird, so paßt eine Soß à la Rée gut dazu.

566. Schellfische marinirt en fines herbes.

Man kocht die kleinen Schellfische ganz ab, passirt feine Kräuter in Provencerohl, die Fische dann dazu, und ein Glas Essig darauf, Pfeffer und ein paar Löffel voll Consomé darüber, lasset sie darin mäßig durchkochen, öfters begossen und auf einer porzellainen Schüssel kalt werden lassen.

567. Schellfische faschirt mit Auster-Soß.

Die Schellfische schuppt man, löset die Gräten heraus, macht einen guten Fasch mit Kräutern davon, wie No. 515 bey dem Hecht; zieht eine St. Menus No.

So darüber, bäcket es gar, und gibt beyim Anrichten die  
Sop No. 86 darüber, oder auch eine andere Sop.

568. Gebackene Seezungen.

Von den Seezungen ziehet man die Häute herunter, schneidet oder kerbt solche ein, und läßt sie 1 Stunde im Salze liegen, trocknet sie rein ab, ziehet solche durch Eyer, bannirt sie mit halb Semmel und halb Mehl, und bratet sie in brauner Butter in einer Pfanne, oder bäcket sie auch in klarer Butter völlig aus, und garnirt sie mit ausgebackener grüner Petersilie. Will man sie kochen, so kann man klare Butter und gebackte Eyer, auch sonst alle Sopsen, wie bey dem Cabliau und Schellfisch, dazu geben.

569. Dorsch verschiedener Art.

Die Dörse kocht man wie die Cabliaus und Schellfische, gibt auch solche mit allen dort angemerkten Veränderungen. Eben so fascirt man solche wie bey den Schellfischen weiter zu sehen. Auch speist man wohl gepöckelten Dorsch mit weißen Rüben. Den Dorsch schneidet man in Trangen 2 Finger breit, läßt solchen im Fluß- oder Regenwasser die Nacht hindurch wässern. Kann solches an einem warmen Drie geschehen, ist es besser. Des Mergens gibt man wieder frisches Wasser darauf, und thut dieß nach Befinden öfters, wobey man untersuchen muß, ob noch viel Salz im Dorsch befindlich; dann läßt man die weißen Rüben schon kochen, den Dorsch nach und nach, jedoch langsam immer heißer werden, eben so als kochte man Stockfisch, welcher auch nicht kochen darf, sondern nur heiß werden muß; dann läßt man ihn zugedeckt langsam darinnen ziehen, und wenn die weißen Rüben völlig fertig sind, so zieht man den gar gezogenen Pöckeldorsch auf die Rüben, und läßt solche eine Weile durchziehen.

570. Muscheln gestobt.

Die Muscheln müssen sehr oft, nachdem mit einem

Messer von außen der Unrath abgeputzt ist, gewaschen und mit einem stumpfen reinen Besen in einem Faß gereinigt werden. Zuletzt werden sie mit den Händen, aus einem Wasser ins andere, ausgewaschen. Man setzt sie dann zum Feuer in einem Kessel oder Casserole mit nur wenigem Wasser, worin etliche ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter befindlich. Während sie anfangen zu kochen, passirt man sie durch einander, damit die untersten oben kommen, und wenn sie sich beynabe alle geöffnet haben, läßt man sie neben dem Feuer stehen, schwenkt sie noch dann und wann um, gießt das Wasser davon ab in ein ander Geschirr zum fernern Gebrauch, thut etwas Butter, Pfeffer und Salz dazu, und schwenkt die Muscheln damit durch, läßt sie aber nicht kochen, da sonst durch das zu viele Kochen die Muscheln nur hart werden. Zur Muschelsoß rührt man nach Porportion ungefähr  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl, 5 Gelbe von Eiern, Pfeffer und Muscate, und 1 Glas Essig zusammen, rührt dieses mit dem Muschelwasser, wenn sich solches klar gesetzt hat, ab, und gibt es aparte zu die Muscheln. Zu einer solchen legiten Soß kann auch wohl so viel Zucker als ein Fingerglied hinzukommen. Sonst macht man auch eine Semmelsoß dazu, nämlich man läßt in dem abgeklärten Muschelwasser 1 Stück Butter, 1 Hand voll geriebene Semmel, etwas Pfeffer und Muskatblume, auch feine Petersilie durchkochen, und gibt es dann zu den Muscheln.

#### 571. Muscheln en Hatelets.

Auf vorbeschriebene Art werden die Muscheln bloß aus Wasser gekocht, aus den Schalen genommen, der Bart und die Zunge heraus genommen, nachdem noch öfters aus einem lauen Wasser ins andere gewaschen, damit solche nicht sandig bleiben, und auf einem Haarsieb oder Durchschlag rein ablaufen gelassen; dann läßt man in einem Casserole ein gut Stück Butter steigen, gibt ein paar fein gehackte Charlotten darein und die Mu-

scheln, etwas Pfeffer, Salz und Petersilie dazu, und läßt es zugedeckt auf stillem Feuer schweizen oder dämpfen, bis die Feuchtigkeit verzehrt; dann sticht man die Muscheln auf feine Spießchen, bestreut solche mit geriebener Semmel, bratet sie auf dem Rost, und gibt die Muschelsos No. 86 darunter. Man macht auch eine Fricassée-Sos, rührt die Butter mit 1 Löffel voll Mehl, 4 bis 5 Eyerdottern, etwas Citrone und 1 Glas Essig, Pfeffer, Muscate und Petersilie gut durch; dann wird es mit Bouillon und Muschelwasser abgerührt, die Muscheln darin warm stehen gelassen, und mit erstgedachten Gatelets garnirt.

#### 572. Muscheln en Coquilles.

Nachdem die Muscheln gut gereinigt, abgekocht und mit Butter, Pfeffer und Salz einpassirt sind, gießt man ein paar Löffel voll guter Jus darauf, und läßt es damit durchstoben und ganz kurz werden; dann richtet man sie in Coquillen oder großen Schalen an, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, begießt jedes Stück mit 1 Löffel voll Butter, setzt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in den Ofen und richtet sie dann an.

#### 573. Stör aus dem Salz mit Sos.

Die Störe, sie mögen klein oder groß seyn, häutet man völlig ab, nimmt sie dann aus, und schneidet sie in runde Trangen wie Schellfische, kocht sie auch wie jeden andern Seefisch mit etwas Alaune, und gibt klare Butter, gehackte Eyer und Petersilie darüber her, oder auch aparte dazu. Uebrigens macht man sie mit allen Veränderungen der Sosen wie die Schellfische und Dorsche.

#### 574. Schollen mit grünen Erbsen.

Wenn die grünen Erbsen bald zurecht sind, so nimmt man die gut gewässerten Schollen, legt sie in kochendes Wasser, deckt den Kessel oder Casserol zu, läßt  $\frac{1}{2}$  oder  $\frac{3}{4}$  Stunde die Schollen in dem heißen Wasser ziehen, so



werden sie hingänglich gut werden; dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, sucht das Fleisch von den Gräten abzusondern, legt die Fische oder Schollen dann in ein anderes reines Casserol, ein gut Stück Butter dazu, etwas Pfeffer, Salz, Muskat und Petersilie dazu, läßt es zugedeckt auf langsamem Feuer erst so lange gehen, bis die Butter geschmolzen ist, und dann läßt man es schärfer und schnell kochen, damit die wässrigen Theile einkochen, und richtet dann die Schollen mit den aparte gekochten Erbsen an.

#### 575. Schollen mit Butter und Petersilie gestobt.

Wenn die Schollen in dem kochenden Wasser genug gezogen haben, langt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, damit sie abtriefen können; rangirt nun die Schollen in einer Tortenpfanne mit Petersilie, Salz und Pfeffer, sparet dazu die Butter nicht, denn 6 Stück Schollen können  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter verzehren; dann läßt man auf mäßigem Feuer die Schollen langsam kochen, begießt sie oft mit Butter und richtet sie sammt den Gräten an. Man kann auch dazu noch eine holländische Soß aparte geben.

#### 576. Frische Heringe.

Die frischen Heringe kocht man gut gesalzen aus dem Wasser, wie Dorsch und Schellfische, gibt klare Butter mit Senf oder auch gehackte Eyer und Petersilie mit Butter darüber. Man grillirt sie auch auf dem Rost, wenn sie vorher eingesalzen gewesen, faszirt sie und macht davon Pasteten, wie bey dem Hecht zu sehen, und nach welchen man sich genau richten kann.

#### 577. Stockfisch en Boudin mit dicker Butter.

An allen Orten kann man den Stockfisch nicht gleich bis zum Kochen präparirt erhalten; daher wird es nöthig seyn, etwas Näheres darüber zu sagen. Wenn man keinen aufgelösten Stockfisch erhalten kann, so nimmt man

trocknen, klopft solchen eine gute Weile mit einem glatten Stück Holz oder hölzernen Hammer, und legt ihn dann 24 Stunden in Flußwasser; zu gleicher Zeit kocht man sich eine Lauge von Buchen- oder anderm harten Holz, worunter etwas Kalk kömmt, dann läßt man die Lauge sezen und kalt werden. Den andern Tag nimmt man den Stockfisch aus dem Wasser, läßt solchen abtriefen, klärt die Lauge in ein anderes Geschirr und legt den Stockfisch in die Lauge hinein. Nach 24 Stunden siehet man, ob die Lauge den Stockfisch schon hinlänglich aufgelöst hat; wenn dieß nicht ist, bleibt derselbe noch 12 oder 24 Stunden in der Lauge; scheint derselbe gut zu seyn, wird er alle 4 oder 6 Stunden in frisches Flußwasser gelegt, und wenn er nun weiß und zart ist, pflückt man das Weiße in nicht zu große Stücken, bindet ihn in eine Serviette nicht zu sehr fest, hängt ihn in kaltes Flußwasser, und läßt ihn langsam heiß werden. Man thut am besten, wenn man erst nur ein klein wenig Stockfisch in ein Casserol legt und nach und nach heiß werden läßt, so kann man durch diese Probe erfahren, wie die große Portion behandelt werden muß. Auch trifft es, daß dem Stockfisch durch das lange Ausziehen in kaltem Wasser alle seine Lauge und zugleich seine Kräfte ausgezogen und weggegossen sind. Wenn man dieses entdeckt, ist es wohl nöthig, sowohl in das Wasser, worin der Stockfisch zum Feuer gebracht werden soll, als im Boudin selbst, etwa einen halben Löffel voll guter Potasche zu legen, welches den Stockfisch wieder weich macht, und ihm wieder frische Lauge ertheilt. Zu der Sosß zum Stockfisch kocht man 1 Hand voll Hafergris in Wasser, wenn solche recht dick ist, streicht man sie durch ein Sieb, thut sie sodann in ein ander Geschirr mit eben so viel Butter, als durchgestrichener Schaum, thut das Gelbe von 4, 6 bis 8 Eiern, so viel man benöthigt, ein paar Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und etwas Citronenschale dazu, und quirlt es so lange, bis die Sosß

Kocht, gibt gehöriges Salz und Muskaté dazu, und dann wird es über den angerichteten Stockfisch gegeben.

578. Rollets von Stockfisch.

Wenn der Stockfisch bis zum Gebrauche gut ist, so legt man solchen aufgespalten, wie er gewöhnlich zu seyn pflegt, auf den Tisch, und schuppt denselben ordentlich ab, schneidet ihn in Trangen, wie 3 Finger breit, und wenn die Gräten herausgesucht sind, so wickelt man die Trangen auf, damit die Hautseite auswendig kömmt, und bindet die aufgerollten Strücker zusammen, thut sie in ein bequemes Geschir, worin Flußwasser ist, läßt ihn gehörig heiß werden, und wenn derselbe seine rechte Güte erhalten, legt man ihn in eine mit Löchern versehene Molle, salzet solchen nach Nothdurft, und deckt ihn zu, damit er nicht kalt werde. Wenn die Soß, wie vorhin gesagt, gut ist bereitet worden, richtet man den aufgerollten Stockfisch an, schneidet die Bänder los, und gießt die Soß darüber, reibt auch Muskaté dazu; die Butter muß nicht gespart werden beyin Stockfisch. Auch speist man denselben mit Butter und Senf, oder passirt eine gute Hand voll Zwiebeln in hinlänglich Butter, und wenn solche weich sind, läßt man mit gutem Rahm die Zwiebeln so lange kochen, bis die Soß dick genug ist.

579. Pastete von Stockfisch.

Man macht Rollets, wie so eben beschrieben sind, suche alles Uebrige von Haut und Gräten ab, und weicht eben so viel Semmel in Milch oder Wasser ein; wenn solche gut durchgezogen, so drückt man die Semmel durch eine Serviette aus, läßt sie in einem Casserol, thut den vierten Theil Butter dazu, und ungefähr 4 ganze Eyer und 1 Löffel voll feine Kräuter No. 85 dazu, und rührt es auf dem Feuer ab, bis es sich vom Boden und den Seiten des Casserols ablöst. Zu den einzelnen abgepflückten Strücker Stockfisch nimmt man

so viel in Würfel geschnittenen Speck und Nierentalg, als der vierte Theil des Stockfisches beträgt, hackt beydes unter einander recht fein, und melirt es zuletzt mit der abgerührten Semmel. Zu diesem Fäsch rührt man noch das Gelbe von 4 und 2 ganze Eyer, etwas Muskatblumen und Pfeffer daran, und setzt es zugedeckt in den Ofen, so wie man die Rollets auch im Wasser langsam ziehen läßt, bis sie gut sind. Zu gleicher Zeit präparirt man seine Pastete, den Teig nach Nro. 237, macht aber die Pastete, so zu sagen, blind ab, schneidet ein Stück Teig zum Boden auf der bestimmten Schüssel, legt darein 2 bis 3 naß gemachte und ausgerungene Servietten, bedeckt die Servietten oben mit einem rund geschnittenen Butterpapier, dann wieder ein großes Stück Teig darüber, und so wird, wie bey Nro. 237 gesagt, die blinde Pastete fertig gemacht und abgebacken. Jetzt kann auch das Casserol mit dem Fäsch in den Ofen gesetzt und gebacken werden; wenn nun alles so weit fertig und in Ordnung, auch erstgedachte Soß fertig ist, läßt man die Rollets ablaufen, schneidet die Pastete auf, nimmt die Serviette heraus, und legt dafür die Rollets hinein, unten und an den Seiten, auch oben zwischen die Rollets sticht man mit einem Löffel Fäsch hinein, gibt die Soß darüber und noch etwas von letzterer aparte dazu.

580. Marenen aus dem Salz mit Meerrettig.

Die Marenen, wenn sie aus dem Salz gekocht sind, gibt man mit Meerrettig und Essig oder mit Petersilie und Essig zur Tafel. Jedoch wollen wir noch ein paar andere gute Veränderungen hierher setzen.

581. Marenen, grillirt.

Wenn die Marenen geschuppt und gereinigt sind, werden solche nicht ausgekehlt, sondern vom Kopf bis zum Schweife auf dem Rücken gespalten, und auf diese Art ausgenommen, dann mit Salz besprenkt und 2

Stunde liegen gelassen, dann abgetrocknet, durch geschmolzene Butter gezogen, und mit Semmel, worunter etwas Petersilie und Pfeffer seyn kann, bannirt; dann werden sie auf einem mit Speck bestrichenen Rost gebacken, unterm Backen öfters mit Butter bestrichen, und bey'm Umrichten eine Hoß Rober 102 oder eine andere darunter gegeben. Das Rostfeuer muß schnell sein, und höchstens 10 Minuten dauern, sonst werden die Marenen trocken.

#### 582. Geräucherte Marenen.

Die Marenen schuppt man, kühlt solche aus und reinigt sie, läßt sie im Salz  $\frac{1}{2}$  Stunde liegen, hernach trocknet man sie ab, und sticht sie, wie man es gewöhnlich mit Böcklingen macht, auf hölzerne Spießchen, sticht so viel neben einander als man Platz dazu in einer Lonne oder andern Gefäß hat. In dem Gefäße muß kein Boden seyn. Man stellt das Gefäß auf 3 oder 4 Stück Mauersteine, macht Schmauhfeuer von Büchholz darunter, deckt es oben mit einem alten Sack oder Matre zu, und in 2 Stunden sind die eingeschichteten Marenen gut. So continuirt man, im Fall man eine große Quantität Marenen hätte.

#### 583. Gingelegte oder marinirte Marenen.

Man püßt, reiniget und salzt die Marenen ein, trocknet sie rein ab, wendet sie in Eiern um, bannirt sie mit Semmel und Mehl, und bratet solche in Brotbutter hintereinander gar. Wenn sie abgekühlt sind, legt man sie in einen dazu passenden Topf mit grünen Lorbeerblättern, kocht guten Essig auf, und gießt solchen Kalt über die Marenen.

#### 584. Marenen aus dem Salz mit Senf und Kartoffeln.

Hierbey kann man sich ganz nach den früher beschriebenen Fischen richten, und die Marenen auch wie

mit Butter, Senf und Kartoffeln, oder mit Butter und Petersilie auf die Tafel geben.

### 585. Grenade von Schnecken.

Man macht einen Hechts-Fasch wie bey den Suppen No. 11 und 12 und No. 77 beschrieben stehet. Wenn die Schnecken noch in ihren verdeckten Häuschen sind, läßt man sie im Wasser  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, dann werden sie abgegossen und abgekühlt, mit einem hölzernen Speiler die Schnecken herausgehohlet, und das Unreine abgesondert, das Schneckenfleisch etlichemahle mit Salz abgerieben, so lange bis sie keinen Schleim mehr von sich geben, und dann in einer Braise gar gekocht. Unter dieser Zeit macht man die Häuser ebenfalls mit Salz gut rein, bestreicht eine Casserol mit Butter, setzt dasselbe mit Speckbarden aus, und wenn unterdessen die Schnecken weich sind, hact man den 4ten Theil fein, und rührt solchen unter den Hecht-Fasch, das zweyte Viertel marinirt man mit Dehl und fines herbes, thut dann von dem Fasch ein jedes Schneckenhaus nebst einer ganzen Schnecke oben hinein, und rangirt die gefüllten Schnecken in das mit Speck ausgesetzte Casserole, gibt zwischen her immer Fasch, damit das Casserole in der Rundung bis oben an mit Schnecken ausgesetzt ist, in die Mitte füllt man die übriggebliebenen Schnecken, nachdem solche mit Kräutern einpassirt, und ein paar Löffel voll Coulis dazu gegeben sind, deckt es nun mit Fasch zu, ein Butter-Papier darüber, und läßt es im Ofen eine Stunde backen. Beym Umstürzen und Anrichten wird der Speck abgesucht und eine gute geschärfte Coulis mit feinen Kräutern darüber gegeben.

### 586. Gratin von Schnecken.

Die Schnecken präparirt man, wie zuvor gesagt; dann macht man einen Rand von Fisch-Fasch No. 77 so hoch man will auf einer Schüssel, füllt die Hälfte der eingemachten Schnecken-Schalen mit Fasch, worin eine

marinirte Schnecke, und setzt diese gefüllten Schnecken neben einander auswendig um den Fischrand herum, bestreicht einen Streif Papier mit Butter, und legt es um den Rand, ziehet einen Bindfaden herum, damit die Schnecken beym Backen nicht herunter fallen können, und läßt solchen Rand gar backen. Die übrigen Schnecken werden mit fines herbes und gut geschärfter Coulis, und mit einem guten Glas Wein, beym Anrichten in der Mitte des Randes gegeben.

#### 587. Hummer à la Daube.

Man bekommt die Hummer gewöhnlich gleich roth und gekocht. Daher spaltet man sie nur der Länge nach, und gibt sie en naturel, das heißt kalt, zur Tafel, und eine Soß von Dehl, Essig und Senf, Pfeffer, gehackte Petersilie und Salz dazu.

#### 588. Hummer mit Dill und Rahm.

Hierzu rührt man 1 Stück Butter, 1 Löffel voll Mehl, etwas gehackten Dill und etwas süße Sahne oder Rahm unter einander, rührt die Soß auf dem Feuer ab, und legt die Hummers, wenn alles Fleisch aus der Schale herausgenommen, in die Soß, läßt es gut durchwärmen, und richtet es dann warm an.

#### 589. Hummer in Pastete.

Hierzu macht man einen Butterteig wie auch einen Fisch-Fasch, bereitet auf einer Schüssel die Pastete, und gibt die Hummer darein, dann wird es mit einem Butterteigdeckel zugedeckt und gar gebacken, und bey dem Anrichten eine abgeschärfte Coulis darein gegeben.

#### 590. Krabben.

Diese werden so wie die Krebse oder Hummer abgekochten, kalt gegeben, Dehl, Essig und Senf dazu, und zu Butterbrot servirt.

591. Taschen-Krebse, eben so ic.

592. Schnepeln mit weißen Rüben.

Die geräucherten Schnepeln schneidet man in Trangen mit den Schuppen quer durch, läßt solche in Wasser bey einer Stunde nur laulich warm werden, und reiniget selbige dann von Schuppen und Gräten. Wenn dann die weißen Rüben mit Butter und Bouillon weich gekocht, und zuletzt etwas weniges Mehl, Pfeffer und Peterfilie dazu gegeben sind, so läßt man die Schnepeln in den Rüben nur gut warm werden, und ganz langsam darin metioniren, damit die Schnepeln durchkochen, aber nicht hart werden, dann sind sie gut, und werden angerichtet.

593. Schnepeln à la Polonoise.

Hier wird von den Schnepeln nur der Kopf abgeschnitten, dann werden sie ganz in ein dazu passendes Geschir mit hinlänglichem Wasser gethan, eine Stunde warm werden gelassen, und dann von Schuppen und innen wohl gereinigt. Alsdann werden nach Bedarf Aepfel geschält, mit Citronenschale, Zimmt und etwas Zucker, Wein und Wasser völlig weich gekocht, und dann durch einen engen Durchschlag oder weites Haarsieb gestrichen. In einem Casserol wird  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter und 1 Löffel voll Mehl gut durchgerührt, mit etwas guter Bouillon wie eine Soß abgerührt, mit der durchgestrichenen Aepfel-Marmelade melirt, die gereinigten Schnepeln nun darein gelegt und gut durchwärmen gelassen. Wem es gefällt, kann auch eine Messerspiße voll Saffran und eine Hand voll gereinigte Corinthen darunter nehmen, auch nach Belieben die Schnepeln in Trangen schneiden.

594. Schnepeln grillirt.

Hier bleiben die Schnepeln ganz, und nur der Kopf wird abgetrennt und gereinigt, wie zuvor gesagt. Alsdann werden sie rein abgetrocknet und in ein gutes Theil



gelber Butter gelegt, dann bringt man sie auf einen heißen Rost, welchen man zuvor, ehe die Schnepeln aufgelegt werden, mit Speck gut bestrichen hat, und bestreicht sie dann fleißig während des Bratens über gelindem Rostfeuer mit Butter. Unter solcher Zeit schneidet man so viel Zwiebeln in Würfeln, als man Sops braucht, thut in ein Casserol die rohen Zwiebeln, ein Stück Butter, etwas Zucker, und passirt oder bratet die Zwiebeln so lange auf gutem Feuer, jedoch unter stetem Umrühren, bis selbige egal gelbbraun werden. Hernach thut man 1 Löffel voll Mehl dazu, und, wenn dieß eine kleine Weile mit den Zwiebeln geröstet hat, füllet man gute Jus, Essig und Wein hinzu, gibt etwas Pfeffer und gehöriges Salz daran, und wenn die Sop schmackhaft, gibt man sie über die Schnepeln.

### 395. Gebratene Auster.

Sobald der obere Deckel von den Auster abgelöst ist, schneidet man sie aus der untern Schale heraus, bannirt sie mit geriebener Semmel, gibt gelbe Butter darüber, bratet sie in ihrer Schale auf dem Rost über Kohlfener, und gibt ihnen mit einer glühenden Schaufel von oben her Couleur. In einer kurzen Zeit sind sie dann gut, und werden beym Speisen mit Citronensaft und Pfeffer gewürzt.

### 596. Gebratene Auster aux fines herbes.

Wenn die Auster so weit zurecht gemacht sind, daß sie sollen mit Semmel bestreut werden, so melirt man unter die Semmel etwas feine Kräuter nach No. 85, und bestreut sie damit; dann werden sie mit Butter begossen und wie vorhin gebraten, aber ohne Citrone gespeist.

### 597. Auster en Coquille.

Man ficht die Auster aus, legt in jede Coquille oder große Muschelschale 6 Stück, bestreut sie mit halb

geriebener Semmel und halb geriebenem Schweizer- oder Parmesan-Käse, thut braune Butter darüber, und läßt sie zwischen 2 Feuern braten.

598. Madellot von Aустern, Hechts-Leber und Champignons.

Die Hechts-Lebern, auch Quappen-Lebern, Champignons, Krebse und dergleichen, läßt man zusammen mit Butter und Kräutern einpassiren, füllt sie dann mit welscher oder brauner Coulis an, läßt sie mit gehörigem Salz und Gewürz durchkochen und gibt zuletzt die Aустern dazu; dann wird es mit Citrone vbschärft und angerichtet.

599. Bignet von Aустern.

Man sucht hierzu schöne, große Aустern aus, wenn solche rein sind, sticht man sie aus, passirt sie in etwas Butter, feinen Kräutern, ein wenig Pfeffer, und läßt auf gelindem Feuer die Aустern nur warm werden; hält sich eine Claire Nro. 81 zur Hand, sticht die Aустern auf eine Spicknadel oder Speiser, zieht solche durch die Claire, und bäckt sie in heißer Butter schnell aus; dann garnirt man sie mit ausgebackener Petersilie.

600. Saché von Aустern in Plinzen en Surprise.

Man bäckt von  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mehl,  $\frac{1}{4}$  Kanne Milch, und 6 Ehern, ein Duzend Plinzen, und wenn 50 Stück Aустern gut gereinigt sind, hackt man sie mit einem krummen Messer ganz fein, passirt eben so viel geriebene Semmel kraus in Butter, thut zu selbiger einen Löffel voll feiner Kräuter Nro. 85, etwas Pfeffer, Salz und Muskat und die gehackten Aустern dazu. Dann streicht man die Masse in die Plinzen, schlägt von den Seiten die Ecken einwärts, rollt sie auf, bestreicht sie mit geschlagenen Ehern, bau-

nirt sie mit Semmel und Mehl, bäckt sie in heißer Butter oder Braise schnell aus, und garnirt sie mit ausgebackener Petersilie.

### 601. Austern en Pain.

Man sticht 50 oder 100 Stück Austern aus, läßt sie mit Essig, Wein und Bouillon langsam steif werden, pugt sie aus, und läßt sie auf einem Siebe ablaufen, die Feuchtigkeit gießt man aparte durch, und vermehrt sie. Nach obigen Austern richtet man sich, und nimmt 2—3 oder mehr ganze runde Semmeln, schält das Braune davon und beschneidet das innere Weiße en Quarrée oder als wenn man Fische einkerbt; passirt dann ein Stück Butter,  $\frac{1}{2}$  Löffel voll Mehl und 6 Stück Charlotten zusammen, füllt solches mit dem durchgegossenem Blanchir-Wasser von Austern an, legt die Semmeln darein, damit der Geschmack sich in die Semmeln einziehe, thut ferner die Austern dazu, Muskat, Pfeffer, abgeschwitzte Citronenschalen und ein gutes Stück ausgewaschene Butter dazu, läßt es langsam metioniren und zuletzt ein Mahl ankochen; dann wird es mit dem Gelben etlicher Eyer und dem Saft von 1 bis 2 Citronen abiegirt und angerichtet.

### 602. Gobelets von Austern.

Man macht einen guten Hechts- oder andern Fisch-Fasch, wie Nro. 77, bestreicht kleine Formen oder Chocoladen-Schalen gut mit Butter, und setzt sie mit Fasch dünne aus. Die Austern passirt man mit Butter, feinen Kräutern und wenig Pfeffer ein, gibt einen Löffel voll in jede Form, und streicht es mit Fasch dann zu, läßt in einem mit kochendem Wasser zugedeckten Casserole solche Gobelets im Ofen  $\frac{1}{2}$  Stunde backen, dann werden sie angerichtet, und mit Citrone garnirt. Die Soß werden die Austern im Becher wohl bey sich führen.

~~~~~