

Vierte Abtheilung.

L e h r e

von der

Bereitung der Fischgattungen.

1811

1811

1811

1811

Von den Fischen.

Es ist eine weit schwerere Aufgabe, Fische zu sieden, als Fleisch. Diese Kunst ist der natürlichen geographischen Lage nach, mehr an Fischreichen Ufern der Flüsse und Seen zu Hause. Vorzüglich wird sie in Holland gepflegt, und erhalten, wo sie ohne allem Unterrichte in den gemeinsten Küchen von Kind auf Kind übergeht. In andern Ländern ist sie schon unter den Händen der geübtesten Köche gescheitert.

Es ist daher bey uns in diesem Bereiche der Kochkunst noch eine bedeutende Lücke auszufüllen, welchem der Hauptzweck dieser Abtheilung gewidmet seyn soll. (Man muß sich nicht nur die Zubereitung, sondern auch die Kenntniß von der Natur dieser Wassergeschöpfe eigen machen.) Wenn man jeden Fisches Eigenthümlichkeiten, seine Größe, das Element, in dem er geboren wurde, und gelebt hat, genau beachtet, so hat man für die Zubereitung schon den ersten Vortheil gewonnen.

Alles liegt aber in dem gehörigen Maße des Siedens. Der Fisch soll zwar hinlänglich aber ja nicht so stark gesotten werden, daß das Fleisch durch zu vieles Kochen auseinander fällt. Er muß nie seinen eigenthümlichen Geschmack verlieren. Um dieses zu erreichen, hat man vorzüglich die verschiedenen Zugaben und Mischung des Wassers, mit dem Salze, mehr aber noch Zeit und Grad des gähen und langsamen Kochens zu beachten.

Man will entweder den Fisch selbst zu einem Gerichte, oder eine gute, schmackhafte Brühe daraus bereiten. Der Fisch darf weder halb roh, noch zu weich, oder gar verflocht zu Lische kommen.

Um dieses zu erwecken darf er nicht eher zum Kochen in das Wasser gelegt werden, als bis dasselbe auf dem höchsten Grade des Siedens gestiegen ist. Durch solche gähe Hitze wird

die Außenseite des Fisches schnell zusammengezogen, und dessen Fleisch viel körniger.

Von dem Karpfen.

Der sammt den Schuppen blau abgefottene Karpfe.

Der Karpfe wird, ohne ihn abzuschuppen, aufgemacht, und in beliebige große Stücke zerschnitten, die schuppige Seite mit starkem, salzvermishtem siedendem Essig übergossen, und ohne ihn mehr viel herum zu wenden, in dem vorbereiteten Sude, wenn er eben am stärksten kocht, rasch hineingegeben. Der Sud wird aus der Hälfte Wasser, und aus der Hälfte Essig mit Beymischung von Salz, ganzem Pfeffer, ganzen Nelken, ein Paar Sträußchen Kuttelkraut, 2 Lorbeerblättchen und Zwiebel bereitet.

Ist der Fisch auf diese Weise langsam fertig gekocht, und zierlich angerichtet, so wird er unten mit wenigem Sude, oben mit geschabenem Kren und gezupfter Petersilie zur Tafel gebracht. Der geriebene Kren wird auch nebenbey auf einem Teller servirt.

Ordinär heiß abgefottener Karpfe.

Dieser vorher abgeschuppte Fisch wird noch lebend durchaus an beyden Seiten, auf der Oberfläche der Haut, nicht zu tief eingeschröpft, dann auf dem Kopfe geschlagen, und das Eingeweide aus dem aufzuschneidenden Bauche herausgenommen. Aus diesem wird die Galle behutsam losgelöst, und der Fisch in eine willkürliche Zahl von Stücken zerschnitten, die man eine Stunde lang in frisches kaltes Wasser legt, mit dem man in diesem Zeitraume öfters abwechselt. Das Fleisch des Fisches wird dadurch mehr zusammengezogen, und dann recht hart und körnig im Sieden; denn man gibt ihn hernach sammt dem Eingeweide, in den kochenden erst beschriebenen Sud, worin man ihn langsam auskochen läßt. Er wird nun zierlich mit geschabenem Kren, gezupfter grüner Petersilie, auf eine Schüssel, ein wenig vom Sude darunter gegeben, angerichtet.

Auch wird geriebener Kren nebenbey auf einem Teller servirt.

Karpfe in einer pikanten braunen Sauce.

Ein solcher, geschuppt, gepuzt, gehörig aufgeschnitten, in mehrere Stücke zertheilt, und gesalzen, wird mit einer zerschnittenen spanischen Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürze, Schalotten, mit einem Sträußchen Kuttelkraut, Lorbeerblättchen, Champignons und mit einem Stücke Butter in einer Casserolle eingerichtet, und noch ein Paar Unrichtlöffeln voll versottenen Essig, und eben so viel Fastenbrühe dazu mengend, kurz und bräunlich eingedünstet. Darauf kommt ein Seitel versottener guter weißer Wein und eine Maß gute klare Erbsenbrühe, noch besser eine gute braune Fastensuppe, womit man den Fisch vollkommen auskochen läßt.

Nun wird derselbe in eine andere Casserolle gegeben, und den eingerichteten Sud rührt man mit zwey Kochlöffeln voll, in Butter bräunlich anlaufen gelassenem Mehle fein ab, läßt alles zusammen eine Weile kochen, und gibt es, wenn es von allem Fett gereiniget worden, und kurz eingegangen ist, durch ein Haarsieb auf den in der anderen Casserolle befindlichen Karpfen. Um Mannigfaltigkeit in diese Zurichtung zu bringen, gibt man manchesmahl Limonien-Schalen, oder Kapern nebst einem Paar Unrichtlöffeln voll Milchrahm, ein andermahl auch eine kräftig verfertigte Sardellen-Butter darunter.

Derselbe auf eine andere Art.

Der Fisch wird, wie der zum ordinär heiß absieden bestimmte, noch lebendig geschuppt auf beyden Seiten geschrópft, dann auf dem Kopfe geschlagen, eröffnet, das Eingeweide, ohne die Galle zu verletzen, herausgenommen, der Leib willkürlich in größere oder kleinere Stücke zerschnitten, in frisches öfter wechselndes Wasser eine Stunde lang gelegt, solcher Gestalt in Salzwasser mit geschnittener spanischer Zwiebel, ein wenig ganzem Gewürze, und ein Paar Unrichtlöffeln voll Essig gäh abgesotten, und aus dem Sude ganz trocken auf eine Schüssel angerichtet. Man kann mit Fasten-Brühe zugerichtete Aустern-, oder Müschel-, oder Orangen-, oder Trüffel-, oder Flammändische-

oder starke pikante holländische Sauce, man kann auch Kapern-, Sardellen- oder Milchrahm-, Schalotten-, Gurken-, und verschiedene andere Saucen darüber geben. Auch wird dieser Fisch mit Erdäpfeln, die mit Butter, Zwiebel und grüner Petersilie anpassirt sind, bereitet, oder mit Semmelbröseln bestreut, und mit brauner Butter abgebrannt, oder auch ganz natürlich einfach mit Limonien-Saft und klarer Butter zugerichtet.

Ein Karpfe von 4 Pfunden mit rothem Weine und Blut legirt.

Wenn man einen solchen Fisch aufmacht, wobey man wie gewöhnlich das Eingeweide heraus zu nehmen trachtet, ohne die Galle zu verletzen, so fängt man das Blut mit einigen Tropfen Weinessig vermengt, behutsam auf, und schneidet den Körper in so viele Stücke, als jedem gut dünkt. Man salzt ihn, und richtet ihn mit Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürze, Schalotten, einem Sträußchen Kuttelkraut, sammt einem Lorbeerblättchen, Champignons in eine Casserolle gut ein, gießt eine Maß guten rothen Wein, eben so viel Bier, und eine Maß gute Fasten-Schü, in deren Ermangelung, auch Fastensuppe darauf, und läßt alles zusammen mit dem Fische gäh und stark einkochen. Ist derselbe ausgekocht, wird er herausgenommen, und in eine andere Casserolle gebracht.

Den zurückbleibenden Fischsud aber rührt man mit einem großen Kochlöffel voll Mehl, das in einem Stück Butter gelblich angelauten ist, fein ab, gibt noch ein Stück Zucker hinzu, läßt alles zu einer dicken Sauce kurz auf dem Feuer eingehen, und seibt es durch ein Haartuch oder Sieb auf den in der andern Casserolle befindlichen Fisch.

Diesem richtet man so vorbereitet, aber noch vorher mit dem dazu behaltenen Blute über dem Feuer legirt, ohne weiteren Zuthaten an, Man pflegt so zugerichtet, diesen Fisch sammt der Sauce auch kalt auf die Tafel zu bringen. Der Fisch kann auch von höherem Gewichte seyn, oder man kann mehrere Fische nehmen; nur müssen dann der Größe und Zahl auch die Zuthaten angemessen seyn.

Derselbe auf eine andere Art.

Man nimmt ein Gewicht von 5 Pfunden an. Der Fisch

wird, wie die Vorigen noch lebendig geschuppt, auf beyden Außenseiten nicht zu tiefeingeschröpft, auf dem Kopfe geschlagen, dann das Eingeweide ohne die Galle zu verletzen, herausgenommen, aufgemacht, der Fisch in Stücke zerschnitten, und in abwechselnd frischen Wässern eine Stunde lang liegen gelassen.

Inzwischen schneidet man eine große spanische Zwiebel, mehrere Schalotten und Champignons fein zusammen, passirt solches mit einem Stück Butter flüchtig an, füllt 2 Maß rothen Wein und eine Maß gute Fastensuppe noch besser aber Schü darauf, und leget die bisher im Wasser ausgefrischten Stücke des Fisches hinein, die man damit fest und körnig absiedet. Nachdem dieß geschehen ist, hohlt man sie wieder aus dem Sude heraus, und richtet sie zierlich auf die Schüssel an.

Der Sud aber wird mit einer plattgedrückten, in wenig Mehl umgekehrten Butter vermischt, damit recht kurz zu einer dicken Sauce einsieden gelassen, und so über den Fisch gegeben.

Auch hier kann man eine schwerere Gattung Karpfen wählen, und nach demselben nur auch die Zuthaten einrichten. Dieser Fisch wird zuweilen auch mit Sauce und Schüssel auf das Eis gesetzt, und kalt zur Tafel gebracht.

Kalter gesulzter Karpfe.

Man bleibt bey der bereits angenommenen Schwere des Fisches, nämlich von 5 Pfunden, und hat nicht nöthig die Vorbereitung des Fisches, bis zum Zerstückten, und im frischen Wasser auswässern zu wiederholen, da sie ganz so geschehen muß, wie bey dem vorigem Fische. Während diesem zu Geschehenden, verfertigt man einen guten Sud aus einer Maß weißem Wein, einem Seitel Essig, und einer Maß weißen Fastensuppe, aus ganzem Gewürze, Wurzelwerk, dürrern Kräuteln, einem Häuptel zerschnittener spanischer Zwiebel, einigen Schalotten, Rocamboll und Salz, bringt die zerschnittenen Stücke des Karpfen hinein, und läßt sie darinnen alle langsam auskochen, worauf man sie zierlich auf eine Schüssel anrichtet, und so auf das Eis stellt.

Der Sud muß nun aber mit einem Loth Hausenblasen noch mehr und kürzer eingesotten, und mit Eyerweiß an einem ge-

linden Kohlenfeuer geklärt werden. So vorbereitet läßt man ihn durch ein aufgespanntes Sehtuch laufen, und diesen dann ganzen klaren Saft, ebenfalls in einem Gefäße auf das Eis gesetzt, sulzen. Diese Sulze wird auch über den Fisch zierlich angerichtet, und derselbe damit auf die Tafel gebracht.

Man pflegt solche Fische auch mit kalten rohen Austern, oder gepuzten von einander gespalteten Sardellen, und mit frischen Kräutern, als Bertram, Pimpernell und Portulack zu garniren.

Man formirt auch um sie rund herum von gepuzten stückweis geschnittenen frischen Häringen, ausgelösten Oliven, eingemachten kleinen Gurken, oder von einem frischen mit Essig, Salz und Oehl angemachten Gurkensalat, oder ähnlich bereitetem Erdäpfelsalat einen Kranz.

Gebackener Karpfe.

Solche Fische werden geschuppt, aufgemacht, in Stücke geschnitten, eingefalzen, und im Salze eine geringe Weile liegen gelassen. Darauf wälzt man die Stücke im Mehl herum, taucht sie schnell in frisches Wasser, und panirt sie unverzögert in feinen Semmelbröseln. So legt man sie in recht heiß gewordenes Rindschmalz, ohne sie viel herum zu schütteln, und bäckt sie resch und braun aus, trachtend, daß sie noch ganz warm zur Tafel kommen. Nur in Mehl eingewälzt werden sie auch vielmahls ausgebacken.

Auf diese beyden Weisen werden alle Fische zum Backen bereitet.

Karpfen-Filets mit verschiedenen Saucen.

Man schuppt und puzt ein oder zwey Karpfen, je nachdem man mehr oder weniger Filets verfertigen will, schneidet die Köpfe kurz ab, löset das Fleisch ganz aus dem Gerippe, und reiniget es von allen Gräthen. Aus dem Fleische werden dann Fingerdicke, und wie Thaler große, runde auch längliche Filets geschnitten, die man in frisches öfter gewechseltes Wasser gibt. Wenn sie von dem kalten Wasser fest zusammen gezogen, und schön weiß sind, so werden sie aus demselben herausgenommen, in einer mit Finßherbes zerlassener Butter eingetaucht, gesal-

zen und zur Unrichtezeit am Kohlenfeuer auf einem Platfond-Deckel gäh auf beyden Seiten übersprengt, dann zierlich auf die Schüssel rangirt. Von Saucen können dazu kommen: fertige Trüffel-, oder Austern-, oder Müsscherl-, oder Sardellen-, oder Kapern-, Milchrahm oder halbklare braune pikante, oder gedünstete Zwiebel-, oder Schalotten-Sauce, gesäuerte oder frische Gurken-, Champignons-, oder Fricassée-, oder Krebs-Sauce, Pomeranzentren oder Pomeranzen-Sauce und noch mehrere. Auch nimmt man oft Spargel, grüne Erbsen, Carviol, Erdäpfeln, kleinen Hespot, und verschiedene Rüben dazu.

Man pflegt solche Filets auch mit Finsherbes in abgeschlagenen Eiern, und Semmelbröseln zu paniren, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel abzubraten, und mit klarer Fasten-Schü und Limonien-Saft zu geben, eben so gut mit Schü und Sardellen. Man verwendet diese Filets auch zur Belegung der grünen Speisen.

Karpfen = Andouillen.

Das Fleisch von dem Karpfen wird auf obige beschriebene Art vom Gerippe gelöst, und von den Gräthen gereinigt, dann gesalzen, und mit einer gleichen Quantität kalter frischer Butter nebst einem anpassirten Kochlöffel voll Finsherbes mit dem Scheibenmesser fein zusammen geschnitten. Einstweilen dünstet man eine große spanische Zwiebel mit 8 Champignons in Obers weich, und kurz, und schneidet es ebenfalls mit einem Büschel grüner Petersilie fein zusammen; reibt die Rinde von einer Semmel rund herum ab, und stößt sie dann, wenn sie in Milch geweicht, und wieder ausgedrückt worden ist, sammt den obig vorbereitetem Fische und Zwiebel in einem Mörser, dazu man noch 6 ganze Eier, eine Messerspitze voll Majoran, eben so viel gestoßenes Gewürz von Nelken, Muscatnuß, Pfeffer und Ingwer und ein bißchen fein geschnittene Limonien-Schalen gesellt, und eine Flasche daraus verfertigt.

Diese füllt man dann in eine mit Butter bestrichene Sturz-Casserolle, oder in ein langes kupfernes Andouillen-Wannell, stellt sie mit dem Geschirre wieder in eine Casserolle, worinn man in der Höhe eines kleinen Fingers Wasser gibt, und sie zudeckt. So verschlossen und unten und oben Kohlenfeuer, läßt man alles

ganz langsam im Dunste sieden. Ist die Fische gut ausgekocht, so wird sie auf die Schüssel gestürzt, von dem Fett gereinigt, und eine gute, halb klare braune Sauce, auch eine Trüffel-, eine Auster-, eine Mäskerl-, eine Sardellen-, Champignons- oder Kapern-Sauce mit Milchrahm dazu gebraucht.

Man macht aus solcher Fische auch:

Granadel oder Grilasch.

Dann wird derselbe in kleinere Theile getheilt und daraus Fingerdicke und wie Thaler große Granadel, oder auch kleine Würstel geformt, selbe in abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln panirt, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel gebraten. Dazu gibt man noch gute Fasten-Schü, und Sardellen-Butter sehr heiß, und richtet ihn an.

Diese so gestaltete Fische läßt sich zur Belegung der Fasten Grünspeisen nicht minder schicklich verwenden.

Der fische Karpfe wird ebenfalls aus dieser Fische bereitet. Man legt nämlich in eine Fischform von irdenem oder stark verzinnem kupfernem Geschirre, welches sehr reich mit Butter ausgestrichen seyn muß, den kurz abgeschnittenen Kopf, und das Endstück vom Schweife, und in die Mitte die ganze Masse von der Fische, so daß alles zusammen, die Form ausfüllend, einen vollkommenen Fisch bildet. Der so geformte Fisch wird dann sammt dem Model in ein anderes langes Wannel mit wenigem Wasser am Boden, gesalzen, zugedeckt, und im Dunste fertig gekocht, umgestürzt, schön gelb glacirt, und eine pikante braune Sauce, oder Trüffel-, oder Auster-, oder Mäskerl-, oder Sardellen-, oder Kapern- oder Milchrahm-Sauce darüber gegeben.

Derselbe auf eine andere Art.

Indem man die fertige Karpfen-Fische in ganzer Masse länglich auf einen mit Butter reich bestrichenen Platfond-Deckel, wie schon oben gesagt wurde, in Gestalt eines Fisches dressirt, Kopf und Schweif ansetzend, überzieht man ihn einige Messerrücken dick mit Beschamel, welches mit einem Stück Butter und einem Paar Eyerdottern, untereinander abgetrieben wird, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, und bäckt ihn gäh im Back-

ofen auß. Von da richtet man ihn mit Hülfe breiter Backlöffel, und mit geschickter Vorsicht, daß man ihn nicht zerreiße, auf eine lange Schüssel an. Saucen gehören die nähmlichen, wie bey Vorigem dazu.

Marionirter Karpfe.

Den Fisch in Stücke geschnitten und in frischem Rindschmalze ausgebacken, läßt man ihn auskühlen, und verfertigt eine Marionade. Man schneidet 1 große spanische Zwiebel, mehrere Schalotten blätterweise, läßt sie in $\frac{1}{2}$ Maß Weinessig, mit einigen Gewürznelken, ein bißchen Salz, ganzem Pfeffer, einem Sträußchen Kuttelkrant, 1 Lorberblättchen gut aufsieden, und wieder auskühlen.

Diese Marionade gießt man dann mit gutem Öhle über den zerschnittenen Fisch, worin er 3 Tage liegen bleiben, und öfter umgewendet werden muß.

Gespickter Karpfe für Fleischtage.

Sobald ein Karpfe von 8 bis 10 Pfunden geschuppt und aufgemacht ist, wird ihm die obere Haut abgelöset und er vom Kopfe bis weit über die Hälfte wie ein Fricandeau mit feinem Specke gespickt und gesalzen. In dem Bauche des Fisches reibt man $\frac{1}{2}$ Pfund Sardellen-Butter, ein Paar Kochlöffel voll Finsberbes nebst 2 Messerspitzen voll Sepice. Den ganzen Fisch aber legt man auf einen großen mit scheibenweis fein geschnittenem Speck belegten Platfond-Deckel, übergießt ihn eben mit Finsberbes in zerlassener Batter, und deckt ihn mit mehreren Speckscheiben und Papier zu. So übergießt man ihn mit einem Seitel weißen Wein, und bratet ihn langsam im Backofen. Schön goldgelb glacirt richtet man ihn auf eine Schüssel an. Den Saft läßt man, von allem Fett gereinigt, mit ein Paar Unrichtlöffeln voll Schü und Glace stark aufsieden, und drückt den Saft von einem Paar Limonien hinein, wovon etwas weniges von dem Saft unter den Fisch kommt. Das Übrige gibt man abgedondert in Saucieres mit demselben zur Tafel. Auch kann man andere verschiedene Saucen nach Belieben darunter geben.

Karpfe von 10 Pfunden in der Braise für Fleischtage.

Der Karpfe wird nach früher angegebener Weise lebendig geschuppt, auf beyden Seiten durchaus geschöpft, und dann erst mit einem Schlage auf dem Kopfe getödtet, eröffnet, und eine Stunde lang in gewechseltem frischem Wasser liegen gelassen.

Unterdessen bereitet man in einem großen Fisch-Wannell mit einem Einsage die dazu nöthige Braise, also:

Ein Stück gewürfelt geschnittener Schinken, 6 geschnittene spanische Zwiebeln, mehreres Wurzelwerk, Kuttelkraut, Lorbeerblättchen, ganzes Gewürze als Nelken, Pfeffer, Muscatblüthe, Ingwer, Schalotten, Rocamboll, einige Zehen ganzen Knoblauch und Salz, 2 Pfunde zusammen geschnittenes Kernfett läßt man in 6 Maß guten weißen Wein, 1 Maß Essig, und zur Ergänzung des übrigen Raumes mit einer Zugabe von Wasser lange, und gut versieden.

Man hat auch einige Speckscheiben geschnitten, womit man den Fisch belegt, ehe man ihn, aus dem Wasser nehmend, in den Sud bringt, und darinn langsam auskochen läßt. Der Sud muß in dem Wannell über dem Fische zusammen schlagen.

Ist er vollkommen ausgekocht, wird er auf die Schüssel angerichtet, schön goldgelb glacirt, mit grüner Petersilie garnirt, und trocken auf die Tafel gesandt.

Dazu gehören mehrere Gattungen Fleisch-Saucen, welche aber extra in Saucieres servirt werden müssen.

Auch Fische von 3 bis 4 Pfunden lassen sich auf diese Art zurichten, nur muß auch das Verhältniß der Zugaben, und des Sudes darnach vermindert werden.

Von dem Hechten.

Der Hecht wird geschuppt und gepuzt, aufgemacht und ausgewaschen. Die Galle löst man behutsam von der Leber ab, denn das übrige Eingeweide ist nicht zu gebrauchen. Der Fisch wird als dann in kaltes Wasser ganz oder in Stücken gelegt, und dieses öfter mit frischerem gewechselt.

Einstweilen bereitet man einen guten Sud mit Zwiebel, Wurzelwerk, durren Kräutern, ganzem Gewürze, Schalotten,

Rocamboss, mit einem halben Theil weißen Wein, einem halben Theil Wasser und etwas Essig, welches man alles zusammen versieden läßt.

Wenn dieser Sud nun siedet, so wird der Hecht aus dem Wasser darein gebracht, und langsam ausgezogen, und fertig gekocht; nachdem ganz, oder in Stücken trocken angerichtet, und eine Fasten-Sauce, als Fricassee, braune pikante, Sardellen- oder Sauce mit Milchrahm, oder Kapern, oder eine Austern-, Muschel-, Trüffel- oder Gurken-Sauce nach Belieben dazugegeben.

Gedünsteter Hecht.

Der Hecht wird wie der Vorige gepuzt, geschuppt, entweder in Ganzen gelassen, oder in Stücke zerschnitten, und in kaltes Wasser gebracht. Ist er durch das kalte Wasser zusammen gezogen und fest genug, dünstet man ihn mit einem Stück Butter, Salz, fein geschnittener Zwiebel, Schalotten, Champignons und grüner Petersilie, darüber zuletzt Sardellen-Butter, heiß zerlassen, gegossen, und der Saft von einem Paar Limonie darauf geträufelt wird.

Ohne den Sardellen gibt man auch, wenn der Hecht mit Finsherbes gedünstet ist, Glace-Safe mit Schü, oder Fleisch-Reduction darunter, und den Limonien-Saft darauf. Auch alle andere schon angeführten Fleisch-Saucen lassen sich dabey verwenden.

Hecht von 3 bis 4 Pfunden in Wein-Sauce.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, rein gewaschen, in Stücke nach beliebiger Größe geschnitten, und in eine Casserolle gebracht, weiter gesalzen, und zusammen geschnittene spanische Zwiebel, einige Champignons, grüne Petersilie nebst den Saft einer Limonie dazu gegeben. Auf dieses füllt man 1 Maß von bestem österreichischem Weine, und 1 Maß Fastensuppe, und läßt es gäh einkochen. Wenn der Fisch ausgekocht ist, wird er aus der Casserolle herausgenommen, ein Stück Butter roh mit 1 Kochlöffel voll Mehl abgedrückt, und in kleinen Stücken unter den Sud hineingezupft, mit einem Unrichtlöffel auf dem Feuer gäh aufgezogen, und gerührt, und noch

kürzer einsieden gelassen, worauf man den zerstückten Fisch wieder hineinlegt, und, ohne ihn mehr damit zu sieden, anrichtet.

Gedünsteter Hecht mit Erdäpfeln, oder anderen Garnirungen.

Solcher Fisch wird gleich dem Vorigen geschuppt, gepuht, ganz oder in Stücke zerschnitten, gesalzen, und mit einem Stücke Butter und Finsherbes trocken gedünstet.

Die dazu bestimmten Erdäpfel werden geschält, in kaltes Wasser gelegt, und zur Zeit des Anrichtens im Ganzen mit Butter braun gedünstet, auch auf andere Art gut übersotten, blätterweise geschnitten, mit Butter, grüner Petersilie gäh anpassirt, gesalzen, und so bereitet mit dem Fische, trocken angerichtet.

Man garnirt ihn auch mit im Salzwasser abgessenen ganzen Carviol-Rosen, oder mit welsischen Proccoli, oder Artischocken.

Man gibt auch nebenbey klare heiße Butter in Saucieren, oder bestreut ihn mit feinen in brauner Butter abgebrannten Semmelbröseln.

Derselbe mit Trüffeln.

Nachdem der Hecht gleich dem Vorigen im Ganzen gedünstet worden ist, läßt man ihn austühlen, und, entledigt aller Gräthen, zupft man ihn zu großen Blättern. Zu gleicher Zeit werden gleich große schwarze Trüffeln geschält, und blätterweise geschnitten, in Butter mit Finsherbes überdünstet, und sind sie ausgefühlt, abwechselnd, mit dem gezupften kalten Hechtenfleisch, immer Schichte auf Schichte reich und zierlich angerichtet. Darüber gibt man halb klare Sauce, oder auch nur Reduction, doch dürfen diese Brühen die Trüffeln und Filets nicht ganz bedecken.

Man kann solche gedünstete Hechten-Filets auch ganz weiß ohne Trüffeln anrichten, dazu man halb klare weiße deutsche Sauce mit Limonien-Saft gibt.

Nicht selten kommen diese schichtenweis aufgerichteten Filets mit Auster-Sauce vor, woben aber die Sauce unter die Filets, und die Auster oben auf angerichtet werden. Einiger Limonien-Saft vollendet den guten Geschmack.

Kalte Hechten-Filets mit Austern und Sardellen.

Gedünstet, kalt in Blätter gezapft, die Gräthen abgesondert wie der Vorige, marionirt man diesen Fisch in Bertram-Essig, und Provencer-Ohl, woran Pfeffer, Salz 6 oder 8 Dotter von hartgefottenen Eyern abgerührt worden sind, und richtet die Filets dann zierlich und in der Ordnung gereiht auf die Schüssel an, und garnirt sie reichlich mit rohen Austern, und mehreren frischen, gepuzten und auseinander gespaltenen Sardellen, wie auch mit Portulack, oder mit ausgelösten Krebschereen. In Fleischtagen auch mit gehacktem Aspic.

Auf eine andere Art

mischt man zu diesen gezapften Hechten-Blättern einige Anrichtlöffeln voll gute weiße deutsche Sauce, mit einem Anrichtlöffel voll Glace-Saft, und legirt sie mit einer Liaison von 6 oder 8 Eyerdottern, nebst beygedrücktem Limonien-Saft dick an dem Feuer. Zierlich angerichtet, setzt man sie in der Schüssel auf das Eis, und garnirt sie mit Austern und Sardellen, oder mit Portulackkraut, manchmahl auch mit Aspic.

Carbonaden von Hechten.

Das Fleisch von einem erst aufgemachten, gepuzten Hechte wird von Haut und Gräthen rein abgesondert, daraus Finger lange, und drey Finger breite Stücke geschnitten, diese werden gesalzen, in Finsherbes mit zerlassener Butter oder statt derselben auch mit abgeklopften Eyern und Semmelbröseln paniert, auf einen mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel gelegt, und am Kohlenfeuer gebraten. Nun drückt man Limonien-Saft darauf, und gibt gute Schü darunter. Es läßt sich auch heiße Sardellen-Butter darüber geben.

Diese Carbonaden sind zur Belegung der Zuspeisen zu verwenden; auch pflegen sie mit grünen Erbsen, oder Spargel, oder Erdäpfeln mit Butter und grüner Petersilie servirt zu werden.

Grillirter Hecht in ganzen Stücken.

Ohne die Gräthen heraus zu nehmen wird der Hecht in mittelgroße Stücke geschnitten, wie die Carbonaden paniert, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel gebraten,

und dann mit brauner Butter, Schü und beygedrücktem Limonien-Saft angerichtet.

Er wird auch in kleineren Stücken zur Belegung der Zuspeisen, als die sogenannten und bekannten Abschrotel verwendet.

Haschee vom Hechte.

Der Hecht, geschuppt, aufgemacht und ausgewaschen, wird im Ganzen in guter reiner Butter mit blätterweis geschnittener weißer spanischer Zwiebel, einigen Champignons, einem Paar Unrichtlöffeln voll weißer Suppe, in einer Casserolle am gelinden Feuer, ohne daß er sich braun anlegt, gedünstet. Ausgeföhlt löst man das Fleisch von Gräthen und Haut ab, und schneidet es mit einem Scheibenmesser fein zu Haschee. Der Saft wird durch ein Sieb geschlagen, und damit abgerührt, dann noch mit einem Paar Unrichtlöffeln voll kalter weißer Sauce angefeuchtet, gesalzen, und, ein wenig Muscatnuß darunter geschoben, angerichtet, jedoch nur warm, ohne es mehr sieden zu lassen.

Es muß so dick ausfallen, wie das Haschee von Kalbs- oder Kapaunenfleisch. Man säuert es zuletzt auch mit Limonien-Saft, und legirt es zuweilen mit Liaison von einem Paar Eyerdottern, womit man an Fasttagen auch die kleinen Butterpastetchen oder Risellen füllen kann. Es wird auch, in einem Hollowan von Butterteig gefüllt, oder mit einem geflochtenen und gebackenen Gitter von selchem belegt, gebacken, oder auch statt dessen, mit Croutons - Kameln, verlorenen Eyern, rohen oder gebackenen Austern. Zur Garnirung kommen öfter die ausgeföhsten Schweifel und Scheren abgesottener Krebse, oder gedünstete Trüffelblätter u. d. gl.

Wenn dieses Haschee ganz fertig, mit mehreren Eyerdottern gebunden, und ganz ausgeföhlt, fest ist, gestaltet man wie Thaler große Granadel, oder kleine kurze Würstel daraus, taucht sie in zerklopfte Eyer ein, panirt sie mit Semmelbröseln, und bäckt sie auf einem mit Butter reich bestrichenen Platfond - Deckel auf beyden Seiten auß. In solcher Form sind sie ganz trocken anzurichten, und auch zur Belegung der Zuspeisen anzuwenden. Es werden unter dieses Haschee auch oft, ehe man es legirt, rohe fein geschnittene Trüffel oder Austern gegeben. Dann sind sie aber zur Belegung der Zuspeisen nicht mehr anwendbar.

Die Hechten-Fasche.

Das von Gräthen und Haut gelöste Hechtenfleisch wird roh mit einer gleichen Masse frischer Butter durch ein Scheibenmesser zusammen geschnitten, im Mörser gestossen, gesalzen, und ein bißchen Muscatnuß dazu geschaben. Man reibet ferner die Rinde von 1 oder 2 Semmeln rund herum ab, schneidet die Semmeln in Stücke, weicht sie in Obers, und macht am Feuer ein dickes Panadel. Noch heiß legirt man dieses mit einem Paar ganzen Eyern, und läßt es auskühlen, nehme aber nicht mehr davon, als von den oben gesagten Hechtenfleisch, damit genau gleiche Theile von Fleisch, Butter und Panadel darin enthalten sind. Sind alle diese Theile gut untereinander gemengt, sehr fein geschnitten, und gestossen worden, vollendet man diese Fasche noch mit zwey ganzen rohen Eyern, und passirt sie durch ein grobes Haarsieb.

Diese Fasche ist zu verschiedenen Fastenspeisen, und sonst zu Mannigfaltigem zu verwenden.

Man formt Carbonaden, oder Granadel daraus, läßt sie auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond = Deckel fertig auskochen, und richtet sie zierlich an, dazu man Champignons-, Trüffel- oder Krebs-Ragout-Sauce, oder Spargel oder grüne Erbsen gesellt.

Diese Carbonaden oder Granadel grillirt man auch mit abgeschlagenen Eyern und Semmelbröseln, bratet sie eben so, und richtet sie trocken an. Darauf drückt man Limonien-Saft, und darunter gibt man klare Essenz. Sie werden zur Belegung der Zuspeisen gebraucht.

So verfertigt man auch aus der Fasche, Knödel zu einem Fasten-Ragout, oder zu einer Fastensuppe.

Undouillen oder kleine Wanneln werden aus demselben ebenfalls erzeugt. Man treibt ihn nähmlich mit einem Stück Butter, einem Paar Eyerdottern ab, und versetzt ihn beyläufig mit einem kleinen Kochlöffel voll Beschamel oder auch mehr, dabey sich nach der Quantität der Fasche zu richten ist, und füllt ihn in kupferne Undouillen oder in eine kleine Gattung von Wanneln, die mit Butter gut ausgeschmiert werden müssen. Man füttert sie inwendig mit dieser Fasche auch nur Messer-rücken dick aus, damit in der Mitte ein leerer Raum bleibt,

worein man dann ein kaltes legirtes Hechten-Faschee, oder weich gedünstete grüne Erbsen, die auch mit einem Paar Eyerdottern gebunden werden müssen, oder klein geschnittenen gesottenen Spargel, auch fest legirt, kalt einfüllen kann. Die Wanneln werden dann in eine andere Casserolle, auf deren Boden ein wenig Wasser ist, gesetzt, langsam im Dunste gesotten, und auf die Schüssel gestürzt. Darüber ist eine Champignons-, Spargel-, Carviol-, grüne Erbsen-, oder Krebs-, Fisch-Ragout-Sauce zu geben. In die Hohlung kann man auch gedünstete Trüffel füllen, und ist dann eine Trüffel-Sauce darüber zu nehmen.

Gefülltes Rolat von dieser Fasche.

Die Fasche wird mit Hülfe eines Nudelwälers, und einiger Stäubchen Mehl ein Paar Messerrücken dick auseinander gewälzt, und mit einem legirten kalten Trüffel-Faschee, oder auch mit legirtem klein geschnittenem in einer deutschen Sauce weich und kurz gesottenem Spargel, oder mit kleinem festlegirtem Fisch-Ragout gut ausgefüllt, wie auf einen Strudelteig gestrichen, und so gefüllt, wie eine Strudel zusammen gerollt, aber damit es zusammen hält, mit Eyern bestrichen, und in einer fetten weißen Fastensuppe in einem langen ovalen Wanel kurz ausgefotten. Dann nimmt man sie heraus, schneidet sie über Quer in zwey Finger breite Stücke, und richtet sie auf die Schüssel an, eine halbklare braune, oder auch halbklare weiße Sauce nicht zu dick, damit es die Schattirung des Rolats nicht bedeckt, darüber gebend.

Kleines Hechten-Ragout.

Das Fleisch eines Hechtens, von Gräthen und der Haut befreyt, wird roh und fein gewürfelt zusammen geschnitten. Auch mehrere geschälte Champignons werden so geschnitten in Butter mit Finsherbess anpassirt, auf welche man einige Anrichtlöffeln voll weißer deutscher Sauce mit eben so viel weißer Fastensuppe füllt, und sie weich sieden läßt, wozu dann das geschnittene Fischfleisch gemengt, und indem man es noch vorher salzt, ein wenig mitgekocht wird. Ferner kömmt noch dazu: fein gewürfelt geschnittener in Salzwasser abgesetzener grüner Schneidspargel, mit mehreren so geschnittenen

abgesottenen Krebschweifeln, und ausgelösten Krebscheren. Alles zusammen legirt man fest mit einem Paar Eyerdottern, und kann dann dieses Fasten-Ragout oder Salbigio zu verschiedenen Fastenspeisen verwenden, als: zur Füllung der Fastenpastetchen oder Pofesen, zu Risollen, in Oblaten zu backen, zur Versezung der Fischmehlspeisen, oder Eyserspeisen, zu Fätschirungen, u. d. g.

Daselbe gebacken.

Dieses eben so beschriebene Ragout wird in mehrere wie ein Ey große Theile abgetheilt, und in Oblaten gewickelt, welche in 4 Theile zerschnitten, und ein jeder Theil davon mit Oberß ein wenig eingefeuchtet wird. Jeden solchen eingewickelten Ey großen Theil formirt man nun länglich oder rund, taucht sie alle in abgeschlagene Eyer gut ein, panirt sie in Semmelbröfeln, backt sie in Rindschmalz auß, und richtet sie ganz trocken an. Solcher Gestalt können sie auch zur Belegung der grünen Speisen benützt werden. Es ist auch üblich dieses Fasten-Ragout Messerrücken dick, mit Hechten-Fasche zu überziehen, und wie das in Oblaten eingewickelte mit abgeschlagenen Eyern und Semmelbröfeln zu paniren, und auf einem mit Butter bestrichenen Plattfond-Deckel zu braten.

Es wird trocken angerichtet, und auch zur Belegung der Zuspeisen verwendet.

Fanzel von Hechte.

Es wird eine bedeutende Menge Fasten-Ragout von diesem Fische bereitet, legirt und ausgekühlt, mit einem Paar Unrichtlöfeln voll Beschamel, bereitetem Hechten-Faschee, und einer ziemlichen Menge Fasche von demselben versezt. Dieses alles mischt man gut untereinander, treibt es mit einem Stück Butter, und 4 Eyerdottern ab, salzt es, und gibt zuletzt den von Eyerweiß geschlagenen Schnee darunter. Diese so zusammen gesezte Masse, wird in eine mit Butter reich ausgestrichene, und mit Kameln zierlich ausgelegte kupferne Sturz-Casserolle gefüllt.

Die gefüllte Casserolle wird wieder in eine andere Casserolle, deren Boden mit Wasser bedeckt ist, gebracht, worin man dann zugedeckt, das Fanzel langsam im Dunst auskochen

läßt, auf die Schüssel stürzt, und darunter etwas eingegangene Fasten-Schü gibt.

Man kann es mit der Sturz-Casserolle im Backofen backen, dabey wird die Casserolle mit Semmelbröseln ausgestreut, und inwendig viele Kameln dazwischen angebracht.

Es wird gestürzt, und trocken auf die Tafel gegeben.

Großes gemischtes Hechten-Ragout.

Nachdem das Hechtenfleisch von allen Gräthen ausgelöst, und die Galle behutsam von der Leber abgesondert ist, werden beyde in gleiche viereckige zuparirte Stücke geschnitten, und in sehr frisches kaltes Wasser gegeben, damit sich diese zerschnittenen Stücke fest zusammen ziehen. Fünf und zwanzig bis 30 Stücke abblanschirter Spargel und Champignons werden mit einem Stücke Butter, grüner Petersilie, ein wenig Salz, ein Paar Unrichtlöffeln voll Fastensuppe weich gedünstet, und mit dem nähmlichen Saft auch der in viereckige Stücke geschnittene Fisch anpassirt, und zusammen gemengt. Dazu füllt man einige Unrichtlöffeln voll fertige gute weiße deutsche Fasten-Sauce und ein bißchen Fastensuppe, und läßt es kurz eingehen. Zuletzt gehören noch ausgelöste Krebschweifeln und Krebscheren, und abblanschirte geschnittene grüne Petersilie dazu. Wenn der Spargel fehlt, gibt man an dessen Stelle Garviol oder Trüffel-Blätter. Die grüne Petersilie wird, wenn sie abblanschirt ist, in kaltes Wasser gegeben, aus diesem genommen, gut ausgepreßt, zusammen geschnitten, und mit einigen Tropfen Wasser in einem Unrichtlöffel abgerührt, dann zuletzt unter die Sauce gemischt. Es lassen sich aus einer fertigen Hechten-Fasche auch ganz kleine Knödeln machen, welche man vorher in einer Fastensuppe absetet, sie öfters auch ausbäckt, und unter das Ragout gibt. Man pflegt dieses Ragout öfters auch mit einigen Eyerdottern zu legiren.

Es wird meistens in einer porcellainen oder silbernen Casserolle oder in einem Topfe angerichtet. Richtet man es aber in einer Schüssel an, so schlingt man einen Reif von Butterteig, oder Kranz von Garviol, Spargel, Krebsen, Trüffeln, Artischocken, oder andern passenden Garnirungen herum, oder man bringt es in einen Sollowan, oder in eine Butterpastete.

Gebratener Hecht.

Gepuzt, aufgemacht, wird der Hecht gut eingesalzen, mit blätterweise geschnittener Zwiebel, 1 Sträußchen Kuttelkraut, Lorbeerblättchen, ganzem Gewürze, Schalotten, welches in einem Stück Butter anpassirt seyn muß, mit ein bißchen Limonien-Saft gesäuert, einmarionirt und bey gelindem Kohlenfeuer langsam auf dem Roste gebraten, wobey er öfters umgewendet, und begossen werden muß. So gestaltet wird der Hecht auf die Schüssel ganz trocken angerichtet. Die übrig bleibende Marionade läßt man mit Zusatz eines Stückß Butter recht heiß werden, und gibt zuletzt ein wenig davon durchgeseiht darüber, die Übrige servirt man zugleich nebenbey bey der Tafel.

Auch auf dem Spieß bratet man ihn. Er wird dann eben so zugerichtet und marionirt; nur gehört statt des Limonien-Saftes in solchem Falle ein gutes Seitel weißer Wein dazu, den man mit der Marionade vollkommen versieden läßt. Der Fisch wird an dem Spieße gebunden, mit Papier und Spagat gut überwunden, und fest eingemacht, und fleißig begossen.

Hernach wird das Papier abgenommen, und der Fisch noch mit einem Seitel Milchrahm überschüttet.

Ist er ausgebraten, und hat eine schöne braune Farbe, wird er, ohne ihn mehr zu begießen, abgezogen, angerichtet, und ein wenig von der abgetropften Sauce durchgeseiht, darunter gegeben. Das Übrige reicht man in einer Sauciere nebenbey zur Tafel.

Man bedient sich öfter auch an Fleischtagen dieses gebratenen Hechtes, der vorher mit feinem Specke gespißt, und bey dem Anrichten Glace-Saft und Reduction nebst Limonien-Saft darüber gegossen wird. Auch zerschnitten in Stücken kann man diesen Fisch am Spieße, gut angebunden, braten, und auf gleiche Art behandeln.

Gebackener Hecht.

Zum Backen wird der Hecht, gleich dem Karpfen, zugerichtet, entweder nur in Mehl eingewälzt, oder auch panirt, und resch und goldgelb aus dem Schmalze ausgebacken, so warm zur Tafel gegeben.

Auf die nähmliche Weise werden alle Gattungen Fische, die zum Backen bestimmt sind, zubereitet.

Der Schill.

Wenn er rein gepuzt, und ausgenommen ist, wird er bey größeren und kleineren Gattungen, im Ganzen oder zerschnitten langsam in Salzwasser abgekocht, und darin so lang warm gehalten, bis man ihn braucht. Dann wird er ganz trocken auf eine Schüssel, oder wenn er zu groß seyn sollte, auf ein eigenes dazu gemachtes Bret mit einer Serviette belegt, dressirt, eine holländische Sauce, oder eine gezogene Sauce mit Sardellen und Limonien-Saft, oder auch eine Aустern-Sauce besonders in einer Sauciere nebenbey servirt.

Auch, wenn er zerschnitten eben so abgefotten worden ist, werden die Stücke aus dem Salzwasser ganz trocken auf die Schüssel rangirt, und nach Belieben, Müscherl-, Aустern-, gezogene pikante legirte Sauce, Sardellen-, oder Kapern- oder Milchrahm-Sauce dazu gesellt. Auch mit gedünsteten Erdäpfeln, ganz oder zerschnitten, und mit klarer Butter kann man ihn geben.

Ausgelöste Filets von Schill.

Ein mittelgroßer Schill wird wie der Hecht gedünstet, dann kalt in großen Blättern ausgelöst, von allen Gräthen gereinigt, und auch wie dieser mit abgedünsteten Trüffeln auf eine Schüssel rangirt, oder von Aустern, von ausgelösten Oliven, und gedünsteten blätterweise geschnittenen Erdäpfeln rundherum ein Kranz dressirt, und mit klarer Butter gegeben, oder man kann diese Blätter oder Filets mit halbklares pikanter Sauce, mit Reduction, mit Pomeranzen-Sauce, eben so mit kalter Fricassée, oder auch mit Essig und Öl, mit Sardellen und Aspick begleiten.

Die weiße Schill-Fasche.

Auch diese wird auf die nämliche Weise erzeugt, wie die bey dem Hechte. Nachdem sein Fleisch von den Gräthen gereinigt, die Haut abgelöst ist, wird sie roh mit eben so viel frischer Butter, mit dem Scheibenmesser zusammen geschnitten, im Mörser gestochen, gesalzen, und ein wenig Muscatnuß dazugeschaben. Von 1 oder 2 abgeriebenen Semmeln bereitet man inzwischen mit gutem Obers ein Panadel auf dem Feuer, le-

girt es mit zwey ganzen rohen Eyern, läßt es wieder auskühlen, und stoßt so viel von demselben, als vom Fleische in einem Mörtel zusammen, welches nun zur Vollendung der Fische noch mit einem ganzen rohen Ey gut vermischt wird.

Seine Verwendung ist zu Fastenspeisen mannigfaltig, als zu Mehlspeisen, Eyspeisen, in länglichen oder runden Formen, gebraten, in der Suppe als Knödel, zu Fanzeln, Ragout, Andouillen und Granadeln.

Filets von Schill.

Das Fleisch eines mittelgroßen Schills wird wie das zur Fische von allen Gräthen gereinigt, worauf in der Dicke des Fisches runde oder längliche Filets geschnitten werden. Dann gesalzen, in Finsherbes mit Butter auf einem Platfond-Deckel zur Unrichtzeit à la minute gäh auf dem Feuer überschwungen und Limonien-Saft darauf gedrückt, trocken angerichtet. Alle Saucen, die bey dem Fische angebracht werden, sind auch hier anwendbar. Auch Trüffel, Erdäpfeln, oder klare Butter, an einem Fleischtag, Glace-Saft oder pikante Reduction werden beygegeben.

Man bratet solche Filets auch mit Finsherbes, in Eyern, und Semmelbröseln paniert, auf einem Platfond-Deckel, und richtet sie trocken an.

Nicht selten erscheinen sie mit guter Schü, und heiß zerlassener Sardellen-Butter, Limonien-Saft darauf gedrückt.

Escalope von Schill an Fleischtagen.

Auch bey diesem Gerichte ist das Fleisch des Fisches erst von allen Gräthen zu reinigen, woraus man dann Gulden breite und Messerrücken dicke Filets schneidet. Man taucht sie einzeln Stück für Stück in zerlassene Butter mit Finsherbes gut ein, legt sie auf einen, und wenn die Zahl der Filets zu groß ist, auch auf zwey Platfond-Deckel, und salzt sie. Wenn Zeit zum Anrichten ist, überdünstet man diese Filets à la minute am Feuer, drückt den Saft von einem Paar Limonie darauf, und bringt sie mit dem Finsherbes, aber ohne Fett, in eine Casserolle, worauf man mehrere Unrichtlöffeln voll gute requirte braune italienische Sauce mit einen Unrichtlöffel voll Glace-Saft gibt, damit sie

ihre Bindung erhält. Auf dem Feuer überschwungen, und nur sehr heiß, aber ohne mehr zu sieden, wird sie in eine silberne oder porcellainene Casserolle angerichtet. Auch in einer hohlgebackenen Butterpastete, servirt man diese Filets oft.

Dieselben auf eine andere Art.

Wenn solche Filets mit Finsherbes in Butter eingetaucht, und auf dem Platfond-Deckel fertig gedünstet worden sind, kann man zuletzt auch Limonien-Saft darauf träufeln, und sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittenen, gestoßenen und durchpassirten Sardellen, die mit einem Unrichtlöffel voll Fleisch-Reduction vermischt werden, ohne sie zu sieden, nur warm anrichten.

Zur Belegung wählt man 24 Stück ganze rohe Aустern, und drückt noch von einem Paar Limonien den Saft darauf.

Dieselben auf eine andere Art.

Diese Filets gibt man, wenn obige Vorbereitungen bis zum Überdünsten geschehen sind, in eine Casserolle, und bindet sie mit einem Paar Unrichtlöffeln voll deutscher Sauce, und sechs Eyerdottern mit Limonien-Saft vermengt, recht fest an dem Feuer, und läßt sie, auf eine Schüssel angerichtet, abkühlen.

Ausgekühlt werden sie in mehrere Theile getheilt, in abgeschlagene rohe Eyer eingewälzt, und mit Semmelbröseln paniert, so gestaltet, auf einem Butter bestrichenen Platfond-Deckel ausgebraten, und zur Tafel ganz trocken bereit gehalten.

Dieselben auf eine andere Art

nimmt man zu solchen Filets, wenn sie mit einer Liaison von Eyerdottern gleichsam wie eine Fricassée legirt, auf eine porcellainene Schale angerichtet und auf dem Eis ausgekühlt worden sind, zur Garnirung ganze rohe Aустern, gepuzte ausgelöste rohe Sardellen, auch ausgelöste grüne Oliven, gesottene und ausgelöste Krebschweifeln und Krebscheren, nebst grünem Portulack-Kräutel und gehacktem Aspik.

Gedünster Schill.

Man pußt, schuppt und macht den Schill auf, daß Eingeweide wegwerfend, daß nicht zu gebrauchen ist, wäscht ihn

gut aus, und legt ihn zerschnitten oder unzerschnitten, in kaltes und öfter mit anderem aufgefrischtes Wasser. Nebenbey bereitet man eine gute Fleischbraise mit zerschnittenen Zwiebeln, Schneidesinken, Wurzelwerk, ganzem Gewürze, Kernfett und Speck, durren Kräutern, Schalotten, Rocamboll, dazu auch ein Paar gehackte Kälberfüße gehören, füllt ein Paar Maß weißen Wein und eben so viel Fleischsuppe darauf, welches man alles recht lange zusammen sieden läßt, damit es sich gut und wohlschmeckend auflöst.

In diese vorbereitete Braise bringt man den Schill, wie er ist, entweder im Ganzen oder in Stücken, worin er auch, langsam ausgekocht, dann auf die Schüssel angerichtet wird; dazu gehört eine gute Fleisch-Sauce, als von Austern, Müschern, gezogene Sardellen oder Kapern mit Milchrahm, oder Fricassée, braune pikante oder holländische, und noch mehrere Saucen, wie es jedem gefällt.

Auch kalt und gesulzt kann dieser Fisch auf die Tafel kommen. Er wird, wenn er in dieser vorher beschriebenen Braise gar gekocht ist, herausgenommen, angerichtet, und auf das Eis gestellt. Garnirt wird er mit rohen gepuhten Sardellen-Filets, rohen Austern, grünen Oliven, gekochten und ausgelösten Krebschweifeln und Krebscheren oder mit Bricken, geselctem Lachse, ausgelöstem Häringe, oder trocken geschälten Trüffeln, oder grün gezupften Portulack-Kräutern. Der Braise-Saft wird durchgeseiht, kürzer eingesotten, von dem Fett gereinigt, geklärt, wie ein Aspick auf dem Eis gesulzt, und dann zierlich darüber gehackt, und rund herum angerichtet.

Kleiner Schill von 3 bis 4 Pfunden in einer Wein-Sauce.

Dieser Fisch wird geschuppt, aufgemacht, rein ausgewaschen, stückweise geschnitten, in einer Casserolle mit Finsherbes, einem Stücke Butter, und Limonien-Saft überdünstet, eine Maß guter weißer Wein und eben so viel Fastensuppe darauf gefüllt, und gäh mit dem Fische kochen gelassen. Ist der Fisch ausgekocht, wird er wieder heraus genommen.

Einstweilen wird ein Stück Butter mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl abgedrückt und in kleinem Stück unter den

wallenden Sud gepuſt, dieſer ſo mit einem Unrichtlöſſel immer gerührt, und aufgezo-gen, und noch ein wenig kürzer einſieden ge-laſſen.

Darein wird der Fiſch wieder zurück gebracht, und ohne mehr geſotten zu werden, warm angerichtet.

Es werden von dem Schille auch Carbonaden, Saſchee, Faſche, Granadel, gefüllte Rolaten, kleines und großes Ragout, oder gebackenes Ragout bereitet. Er wird grillirt, gebraten, ſowohl auf dem Roſte, ſo wie am Spieß, und geba-cken aber alles ganz auf die nähmliche, und unabänderliche Weiſe, wie der Hecht. Es wäre daher läſtige Wiederholung von ſolchen Zubereitungen noch einmahl zu ſprechen.

Der Fogouſch.

Kommt aus den ungarischen Gewäſſern und iſt ganz dem Schille ähnlich, unterliegt alſo auch in ſeiner Zubereitung ganz derſelben des Schills. Es können auch alle zu dieſem anwendbaren Saucen zum Fogouſch verwendet werden.

Der Huchen.

Dieſer Fiſch wird meiſtens bey großen Tafeln nur, und in größter Gattung zu 10 bis 12 auch mehreren Pfunden verwendet. Er wird geſchuppt, reinlich gepuſt und aufgemacht. Daß unbrauchbare Eingeweide wird wegge-worfen. Er wird auf beyden Seiten mehrmahl eingechröpft, ſtark und viel geſalzen. Er muß ganz mit Salz bedeckt ſeyn. Damit läßt man ihn mehrere Stunden liegen. Nach Verlauf derſelben aber wird er wieder gut ausgewaſchen, und durch mehrere Wäſſer vom Salze ganz gereinigt, und in wenig geſalzenem Waſſer mit vielen zerſchnittenen Zwiebeln, Wurzelwerk, ganzem Gewürze, ein wenig Kuttelkraut und Lorbeerblättern, in einem großen kupfernen Wanne mit dem gehörigen Einſaß ganz langſam nur auf einer Seite des Feuers fertig gekocht. Mit Hülfe des Einſaßes hebt man ihn dann heraus, und richtet ihn, auf einer großen Schüſſel, oder auf einem eigends dazu verfertigten mit einer Serviette bedeckten Brete an. Garnirt wird er mit grüner Peterſilie. Die Saucen, als: Auſtern-, Müſcherl-, gezogenen Sardellen-, Kapern mit Milchrahm-, Trüffel-, pikante Kräuter-, oder kalte

Ramulat-, holländische, oder Senf-Sauce, oder klarer Butter mit Limonien-Saft, kann man nach Gefallen wählen, nur werden sie immer abgesondert in Saucieren dazu gereicht.

Die kleineren Gattungen Fische werden ebenfalls entweder ganz oder in Stücke zerschnitten, wie die großen eingesalzen, davon durch Wasser wieder gereinigt in einem gleichbereiteten Sude langsam abgessotten, und auf die Schüssel angerichtet. Die Saucen, die ebenfalls willkürlich zu wählen sind, werden gleich darüber gegossen.

So werden auch die sogenannten Stierln behandelt. Solche werden oft auch mit ganzen gebratenen, glacirten, oder gesottenen, und blätterweis geschnittenen und in Butter gedünsteten Erdäpfeln garnirt, und werden nur mit klarer Butter oder holländischer Sauce, ebenfalls in besonderen Saucieren, zur Tafel begleitet.

Will man die kleineren Gattungen Fische oder Stierln auf dem Roste braten, oder sie backen, so ist dabey nicht anders als bey allen andern Fischgattungen zu verfahren.

Der Hasch oder Schach ist ein sehr zarter und wohlgeschmeckender Fisch, im Fleische sehr weiß und fein. Er wird geschuppt, aufgemacht, mit Wurzelwerk, Zwiebel, ganzem Gewürze, Schalotten, Lorbeerblättern, Kuttelkraut, Essig und Salzwasser abgessotten, trocken angerichtet, und mit verschiedenen Saucen zur Tafel servirt. Man bäckt ihn, und bratet ihn auch öfters gut marionirt auf dem Roste.

Der Hal.

Diesem Fische wird, nachdem er vorher getödtet worden ist, ein Nagel durch den Kopf geschlagen, er damit fest geheftet, die Haut rings herum aufgeschnitten und von oben herab mittelst einzureibenden Salzes abgezogen. Um vollkommen das allenfalls zurückbleibende Häutchen abziehen, hält man ihn noch über glühende Kohlen. Unterdessen bereitet man den Sud mit zerschnittenen spanischen Zwiebeln, Wurzelwerke, ganzem Gewürze, Salz, Schalotten, Kuttelkraut und Lorbeerblättern, mit weißem gutem Weine, Essig und Wasser, läßt alles vorher durch das Sieden gut auflösen, und köcht hernach den Fisch, in Stücke zerschnitten, ganz fertig.

Fertig wird er trocken auf die Schüssel angerichtet, und eine halbklare, scharf pikante starke braune Sauce darüber gegeben. Es läßt sich auch eine Sardellen = Sauce, oder eine mit Essig geschärft holländische Sauce, oder Senf, oder Gurken-Sauce, die letzten zwey auch kalt oder warm, dazu geben.

Dieser Fisch wird auch, in Stücken gesotten, trocken angerichtet, dann abgekühlt mit hartgesottenen Eyerdottern, die mit Essig und Öl abgerührt sind, übergossen, und mit gepuzten gespaltenen Sardellen, grünen ausgelösten Oliven, Austern, und mit feinen grünen Kräutern, als: Portulack, Bertram, und Pimpernell garniret, nicht selten wird auch gehacktes Aspick dazu verwendet.

Gebratener Aal.

Der Aal, wie oben vorbereitet, wird in Stücke geschnitten, der Kopf beseitigt, das Übrige in eine Marionade mit in Butter anpassirten zerschnittenen spanischen Zwiebeln, ganzem Gewürze, Schalotten, Salz und versottenem Weinessig gelegt, woraus man diese Stücke über Quer und dazwischen eben so länglich geschnittene in zerlassene Butter getauchte Semmelspalten an kleine Spießchen steckt, und an einem großen Bratspieß gebunden, langsam bratet, immer fort mit der Marionade begießend, welche zuletzt mit einer Zugabe von Milchrahm vermehrt wird. Wenn sie mit schöner Farbe gut ausgebraten sind, so werden sie sammt der Semmel von den Spießen abgezogen, und auf die Schüssel reihenweis angerichtet, und die abgetropfte rein durch ein Sieb kurz eingegangene Marionade, darunter gegeben.

Man kann diesen Aal in Stücken aus der Marionade herausnehmen, und sie in Butter mit Finscherbeß, abgeschlagenen Eyern und Semmelbröseln paniren, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond = Deckel langsam braten, und, Limonien = Saft noch darüber träufelnd, anrichten; darunter kömmt gute Schü, auch heiß zerlassene Sardellen-Butter darüber, oder Schü und Limonien = Saft.

Wir beziehen vom Auslande auch marionirte Aale in Fässern. Diese, dann Sardellen, Häringe in Salz, Thunfische, gesalzner Lachs und kleine Krebsen verwendet man meistens

zu Salaten, oder Garnirungen kalter Speisen, oder man servirt sie als Horsd'oeuvres auf Assietten.

Blau gesottene Alruthe.

Dieser Fisch wird ebenfalls mit einem Schlag vor dem Kopf getödtet, behutsam ohne vieler Reibung aufgemacht, ausgewaschen, und mit Salz vermengtem siedendem Weinessig übergossen. Zugleich kocht man mit wenigem Wasser vermischtem Weinessig sammt zerschnittener Zwiebel, Schalotten, ganzem Gewürze, fein geschnittenem Wurzelwerke, Vorbeerblättern und einem Sträußchen Kuttelkraut einen bedeutenden Zeitraum hindurch, und wenn dieses alles lang genug gesotten hat, gibt man die Alruthe ganz mit der sich schön blaugefärbten Haut hinein. Man deckt alles gut zu, läßt sie langsam auskochen, und richtet sie warm an, noch ein wenig eingegangenen Saft darunter gebend. Nebenbey folgt noch in Saucieren, heiße klare Butter mit Limonien = Saft.

Es ist auch üblich, die Alruthe, wenn sie abgesotten ist, ganz trocken auf die Schüssel anzurichten, und Fricassee-, Austern-, Muschel-, auch halbklares braunes pikante, oder grüne Gurken- aufgezogene Sauce oder Sauerampfer- oder klare Sauce mit Kräutern dazu, und darüber zu geben. Eben so wird sie oft blau abgesotten, kalt auf eine mit zusammen gelegter Serviette bedeckte Schüssel dressirt, und mit grüner Petersilie garnirt. Noch besonders reicht man dazu kalte Ramulat- oder kalte Schnittlauch = Sauce mit harten Eyerdottern in Essig und Öhl abgerührt, oder man dressirt die Alruthe kalt auf eine Schüssel, übergießt sie mit kalter Ramulat = Sauce, und garnirt sie zierlich mit rohen Austern, Sardellen, und Aspik.

Alruthe in Wein = Sauce.

Die Alruthe wird getödtet, aufgemacht, ausgewaschen, und einstweilen in frischem Wasser gelegt, Nebenbey bereitet man einen Sud, aus $\frac{1}{2}$ Maß guten weißen Wein und eben so viel Suppe, dazu man eine sehr fein zusammen geschnittene in Butter nur wenig anpassirte halbe spanische Zwiebel und einige weißgeputzte Champignons, nebst Limonien = Saft gibt, und alles zusammen eine Weile versieden läßt.

In diesem Sude wird die Alruthe, mit dem Schweife zum Kopf gebunden ausgekocht, ein wenig gesalzen, in eine andere Casserolle gebracht. Man drückt ferner ein Stück frische Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl unter einander gemischt ab, und zupft ihn in kleinen Stücken unter den kochenden Sud, zieht es gäh auf dem Feuer auf, und läßt es immerfort rührend, noch etwas kürzer einsieden, welches dann auf den sich in der Casserolle befindlichen Fisch gegossen wird, und worin man ihn bis zum Anrichten warm hält. Diese Sauce kann auch mit ein Paar Eyerdottern legirt werden.

Die Alruthe erscheint nie zerschnitten, sondern stets im Ganzen an der Tafel. Die Leber von diesem Fische ist besonders köstlich, und wird ihr allezeit beygelegt.

Von dem Hausen.

Von solchem kann man Stücke von 4, 5, 10 bis 12 Pfunden wählen. Das beste Fleisch an diesem Fische ist in der Mitte.

Während man ihn rein putzt, auswäscht und salzt, wird ein Sud bereitet aus Wein und Wasser von jedem die Hälfte, wenigem Essig, in Butter anpassirter spanischer Zwiebel, Wurzelwerk, ganzem Gewürze, Schalotten-, Rocamboll, Lorbeerblättchen, Kuttelkraut und Salz, welches man, damit es sich vollkommen untereinander auflöst, und verbindet, ziemlich lange sieden läßt, und das gewählte Stück des Fisches, von allem Salze wieder gut abgewaschen, auf einer Seite Feuer angebracht, darin langsam auskochen läßt. Ist er ausgekocht wird er herausgenommen, und auf eine Schüssel ganz trocken angerichtet. Man garnirt ihn zierlich mit geschabenem Kren, und grüner Petersilie, seihet etwas von dem Sude durch ein Sieb, und gibt ihn, noch kürzer eingesotten, mit geriebenem Kren darunter.

Ist das Stück des Hausens, welches man in diesem Sude abgefotten, und trocken angerichtet hat, von 3, 4 auch 5 Pfunden, so lassen sich Saucen nach Belieben, als: Auster-, Müschel-, aufgezogene Sauce mit Sardellen und Limonien-Saft, oder Trüffel-, Kapern mit Milchrahm- oder braune pikante italienische Sauce, oder legirte pikante, oder holländische Sauce darüber geben. Ist der Hausen aber im Gewichte schon zu 10

bis 12 Pfunden, so kommt er immer ganz trocken aus dem Sude auf die Schüssel, und alle die schon oben angeführten Saucen dürfen nur nebenbey in einer Sauciere mit zur Tafel gebracht werden.

Hausen in der Braise an Fleischtagen.

Ein Stück von 3 bis 5 Pfunden richtet man in eine gewöhnliche Fleischbraise ein, und siedet es weich und kurz mit gutem weißem Weine, Wurzelwerke, ganzem Gewürze, Schneideschinken und Speck, worauf man es auf eine Schüssel bringt, schön goldgelb glacirt, und mit ebenfalls glacirten Erdäpfeln, halbklarer brauner Sauce, oder mit kleinen zu gleich in der Braise weichgesottenen Zwiebeln, die, wenn sie weich sind, auch glacirt werden, mit einer braunen starken Fleisch-Sauce rundherum zierlich anrichtet. Ein solches Stück Hausen läßt sich auch ganz rund wie ein Fricandeau zupariren, worauf man es so schön zugerichtet, gespiet, gut assaisonnirt in gewöhnlicher Fleischbraise mit weißem Weine angefüllt, weich kocht, trocken wieder herausnimmt, goldgelb glacirt, und mit verschiedenen Garnirungen und den schon oft genannten Saucen zierlich anrichtet. Die Garnirungen können seyn: in Zucker weich gedünstete große Kastanien, oder glacirte kleine Zwiebeln, auch Erdäpfeln oder legirter Sauerampfer, grüne Erbsen, Artischocken, Krebsragout mit Spargel oder Garviol.

Statt des Speckes spickt man dieses Hausen-Fricandeau mit eben so geschnittenen Trüffeln oder Schinken, oder mit weichgesottener, eben so geschnittener, geräucherter Zunge, und garnirt es mit gebackenen Semmel-Croutons, weichgesottene großen Hahnenkämmen, ausgeflosten fahirteten Krebsen, oder überschwungenen Trüffeln, mit gespieteten oder auch kleinen Kalbsbrieseln, glacirten Ganslebern, und gibt eine starke, halbklare braune, mit Glace-Saft vermischte, Sauce darunter.

Hausen auf dem Roste oder Spieß gebraten.

Auf dem Roste zu braten, wird ein Stück bis zu 5 auch mehreren Pfunden genommen, rein gewaschen, in kaltes Wasser gelegt, eingesalzen, und mit Butter passirter Zwiebel, ganzem Gewürze, Limonien-Schalen, Lorbeerblättern, Kuttelkraut erst ma-

rionirt, und dann auf dem mit Butter bestrichenen Roste an gelindem Feuer langsam gebraten, nebenbey mit der Marionade öfters begossen, und umgewendet. Zuletzt kommt bey dem Anrichten heiße braune Butter, Limonien-Saft darüber, und etwas kurz eingegangene Schü darunter.

Will man den Hausen aber auf dem Spieße braten, wird er vorher eben so bereitet und marionirt, dann aber mit Hilfe kleiner Spießchen am großen Bratspieß gebunden, und in Speckblätter sammt Marionade und mit Butter bestrichenem Papiere eingewickelt, mit Spagat fest überbunden, mit etwas versottetem Essig fleißig begossen und langsam gebraten. Ist er fast ausgebraten, werden Speck und Papier abgenommen. Man läßt ihn, mit Milchrahm noch zuletzt begossen, Farbe nehmen, und richtet ihn an, indem man die bey dem Braten abgelaufene Brühe, vorher durchsiebend, darunter gibt.

Man kann auch über einen dergleichen gebratenen Hausen, eine Ausern-, Müschel-, oder auch Sardellen- oder Kapern-Sauce mit Milchrahm geben, ohne Milchrahm aber, darf die Limonie nicht dabey fehlen.

Hausen = Filets.

Wenn ein Stück Hausen auf oben beschriebene Art auf dem Roste abgebraten ist, läßt man es auskühlen, und schneidet lange oder runde, oder viereckige, kleinen Fingerdicke, oder nach Belieben größere Filets daraus. Diese richtet man kalt und zierlich auf eine Schüssel an, und gibt Pomeranzen-Kren darunter. Man setzt sie dann sammt der Schüssel nur warm in Dunst.

Man pflegt diese Filets auch schön und goldgelb zu glaciren, und mit verschiedenen schon oft angeführten Saucen zu geben. Man rangirt auch geschnittene und überdünstete romanische schwarze blätterweis geschnittene Trüffel zierlich dazwischen, und gibt nur halbklare braune Sauce mit Glace-Saft darunter.

Man macht sie kalt mit Essig, gutem Provencer-Öhl, Pfeffer, Salz, feinen grünen Kräutern, als Bertram, Pimpernell, Portulack, Schnittlauch, an, oder man gibt kalte Ramulat-Sauce, oder kalte französische Senf-Sauce darüber.

Es werden oft sechs oder acht hartgefottene Eyerdottern

mit gutem Provencer-Öhl, ganz wenigem Bertram-Essig, und einem Unrichtlöffel voll starker Glace-Saft fein abgerührt, und alle Filets auf beyden Seiten darein getaucht, indem man sie zierlich auf die Schüssel rangirt. Sie werden mit rohen ganzen Austern, gepuzten und gespaltenen Sardellen, in Stücke zerschnittenen Bricken, auch mit frischen ausgelösten Häringen, kleinen Meerkrebsen, ausgelösten grünen Oliven und Kapern garnirt.

Auch in Fricassée erscheinen sie, in beliebiger Form, Dicke und Größe, wie die andern geschnitten. Man säuert sie mit Limonien-Saft, legirt aber die Sauce mit einem Paar Eyerdottern fester, und mengt einen Unrichtlöffel voll Glace-Saft dazu, damit sich die Fricassée recht dick an die Filets anlegt. Zubereitet, setzt man sie auf das Eis, und legt sie dann stückweise mit der Fricassée-Sauce auf die Schüssel, die Garnirungen bleiben die nämlichen wie oben, mit rohen Austern, frischen Sardellen u. s. w.

Schnitzel oder Carbonaden von Hausen.

Sie unterliegen der nämlichen Behandlung, wie die der Fleischgattungen. Aus einem rohen Stück von 5 bis 6 Pfunden dieses Fisches schneidet man mehrere Stücke Fingerdick in Form der Schnitzel oder Carbonaden, tauchet sie in Finsherbes mit zerlassener Butter, salzet, panirt sie mit Semmelbröseln, und bratet sie gäh auf dem Rost. Sind sie gebraten, richtet man sie zierlich auf die Schüssel an, drückt Limonien-Saft darauf, und gibt gute Fasten-Schü darunter.

Man kann diese Carbonaden mit Finsherbes, abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln paniren, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel braten. Darüber träufelt man Limonien-Saft, und heiße Sardellen-Butter. Eben panirt, kann man sie auch in einer Pfanne mit Rindschmalz ausbacken.

Hausen Filets au Gratin mit Austern und Trüffeln.

Von einem vorher abgebratenen und wieder ausgekühlten Stücke Hausen werden Filets, nach Gefallen, entweder rund, länglich, oder viereckig geschnitten.

Dazu bereitet man eine Fische. Es werden nämlich eine

halbe spanische Zwiebel, einige Champignons, Schalotten, mit einem Stück Butter, und einem Unrichtlöffel voll guten Obers weich gedünstet, und noch mit einem Stücke abgebratenem Hausen, einer rohen Gansleber, mit einigen weich gesotenen Kalbsentern, nachdem sie wieder ausgekühlt worden sind, ferner mit acht oder zehn Stücken rohen Austern, ein Paar Stücken geschälten Trüffeln, mit Salz, mit einer halben Messerspiz voll Sepice, $\frac{1}{4}$ Pfund geschabenen frischen Speck und drey rohen Eyerdottern fein zusammengeschnitten, in einem Mörser gestossen, und durch ein grobes Haarsieb durchpassirt.

Diese so verfertigte Fische theilt man in zwey Hälften. Mit der einen bedeckt man den Boden einer Schüssel, mit der anderen bestreicht man auf einer Seite jedes Stück der Filets, und dressirt sie zierlich auf die schon auf dem Boden der Schüssel gestrichene Fische. Man glacirt die Filets goldgelb, und befeuchtet sie mit einem Unrichtlöffel voll Reduction, worauf man sie zur gänzlichen Vollendung in einem nicht zu heißem Backofen fertig anziehen läßt.

Noch werden sie mit ganzen rohen Austern, und überdünsteten Trüffelblättern zierlich belegt, und eine halbklare braune sehr dünne Sauce mit Glace vermischt, darüber gegeben. Rundherum bringt man zierlich geschnittene, in Butter gebackene Semmel-Creutons, oder auch von Butterteig ausgebackene Croutons an, oder man legt sie sammt dieser Fische, die dann aber verdoppelt werden muß, in eine Butterpastete, oder sie werden in andere mürbe Pasteten eingeschlagen.

Faschee von Hausen.

Man nimmt ein solches Stück von einem gebratenen Hausen, welches uns hinlänglich zu seyn scheint, die Menge von Faschee zu liefern, die wir gebrauchen. Dieses wird zusammengeschnitten, gesalzen, mit einem Kochlöffel voll Finsberbes anpassirt, und mit einem Unrichtlöffel voll deutscher weißer Sauce gebunden. So wird es auch, mit wenig darauf geschabener Muscatnuß, nur warm in eine silberne oder porcellänene Casserolle angerichtet. Man pflegt es auch mit Limonien-Saft zu säuern, manchmahl mit einigen Eyerdottern zu legiren, und dann in kleine Butter-Pastetchen, oder auch in eine große Butter-Pastete zu füllen.

Oder es wird ganz fest mit Eyerdottern legirt, und wenn es ausgekühlt ist, mehrere kurze kleine Würstchen, oder andere, wie Gulden große Stücke daraus geformt, die man gut in Eyerdottern einwälzt, mit Semmelbröseln panirt, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond = Deckel auf beyden Seiten ausbäckt, und trocken anrichtet. Sie sind an Fleischtagen, zur Belegung der Zuspeisen zu gebrauchen.

Ehe man dieses Haschee legirt, gibt man auch zuweilen fein geschnittene Trüffeln, oder auch gewürfelt geschnittene rohe Austerhinein. In solchem Falle können aber die Zuspeisen nicht damit belegt werden.

Gateau oder Hausen = Fanzel.

Ein Stück von zwey Pfund dieses Fisches wird roh in zwey gleiche Theile getheilt. Von dem einen Theil wird die Haut abgezogen, und das rohe Fleisch mit $\frac{1}{2}$ Pfund frischer Butter durch ein Scheibenmesser zusammengeschnitten, darunter auch noch eine von der Rinde abgeriebene, in Obers geweihte, und wieder ausgedrückte Semmel gehört, und dieses alles im Mörser zusammengestoßen, noch ein Paar Eyer darunter rührend, nebst einer Messerspiße voll Sepice, und wenig geschabener Muscatnuß, passirt man durch ein großes Sieb. Von der andern Hälfte des abgetheilten Stückes schneidet man, wie Gulden große und Messerrücken dicke Filets, die in Finsherbess mit zerlassener Butter eingetaucht, gesalzen, und damit eine mit frischer Butter geschmierte Sturzcasserolle inwendig zierlich, und ordentlich ausgetäfelt wird. Dahinein, und darauf füllt man die fertige Fische, doch so, daß in der Mitte der ausgetäfelten Sturzcasserolle eine hohle Öffnung bleibt. Einstweilen wird das noch übrige Hausenfleisch, und die Abschnitzel der Hausen-Filets klein gewürfelt geschnitten, mit eben so geschnittenen zwölf Stückchen Champignons in Butter mit ein wenig Zwiebel und grüner Petersilie anpassirt. Man läßt es mit einem Paar Unrichtlöffeln voll deutscher Sauce gut versieden, und verfertigt davon ein kleines Ragout, oder Salbigo, legirt es fest mit drey oder vier Eyerdottern, und füllt es in die, in der Mitte der Sturzcasserolle leergelassene Öffnung.

Zu diesem Ragout kann man auch klein gewürfelt geschnit-

tene Trüffeln, oder zur angemessenen Jahreszeit gewürfelt geschnittene Krebschweifeln, mit abgesottene eben so geschnittene Spargel nehmen.

Es lassen sich auch, wenn man die Stürzcasserolle mit den rohen Hausen-Filets auslegt, Filets von geräuchertem Lachs, oder auch schwarze blätterweise geschnittene, und überdünstete Trüffeln, zur schicklichen Zeit auch ausgelöste Krebschweifeln, oder weichgesottener Spargel, oder Carviol-Röschen, willkürlich dazwischen zur Zierde anbringen.

Wenn alles auf solche Weise in die Casserolle gelegt, und darin geordnet worden ist, bringt man sie in eine andere bis zur Hälfte mit Wasser angefüllte größere Casserolle, deckt sie zu, und siedet sie, oben und unten Kohlenfeuer angebracht, im Dunste. Ist das Gateau gut ausgekocht, stürzt man es, von allem Fett gereinigt, auf die Schüssel, und gibt eine halb klare dünne deutsche Sauce mit Reduction darüber.

Volaten von Hausen.

Von einem großen rohen Stücke Hausen werden mehrere kleine Stücke in der Größe und Form eines Kartenblattes, zwey Messerrücken dick geschnitten, und gesalzen, dann mit einer eigends dazu bereiteten Fische ein Paar Messerrücken dick bestrichen. Ist dieses geschehen, so werden sie zusammen gerollt, jedes Stück mit zwey hölzernen Spalten in der Quere durchstochen, und in Finsherbes, zerlassener Butter und Limonien-Saft auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel in einem nicht zu stark geheizten Backofen fertig gebraten. Dazu gibt man eine braune pikante Auster-, oder Muschel-, oder Trüffel-, oder Kapern-Sauce mit Milchrahm.

Die dazu gehörige Fische wird auf folgende Weise zubereitet: Man dünstet eine halbe spanische Zwiebel mit einigen Champignons, Schalotten, einem Stücke Butter, und einem Anrichtlöffel voll guten Obers, passirt die Abfälle von dem rohen Hausen mit Finsherbes in Butter an, und gibt sie zu der Zwiebel, wozu auch noch fein geschnittene Limonien-Schalen, einige Kapern, $\frac{1}{4}$ Pfund gepuzte rohe Sardellen, eine von der Rinde abgeriebene in Obers geweichte und wieder ausgedrückte Semmel kommt. Dieses alles wird recht fein zusammengeschnitten,

mit einer Messerspitze voll Seypice, mit Majoran und Salz gut assaisonnirt, dann im Mörser noch mit $\frac{1}{4}$ Pfund roher frischer Butter, und sechs Eyerdottern gut zusammengestoßen, und durch ein grobes Haarsieb passirt.

Diese Rolaten kann man auch mit in einem Paar Eyerdottern, abgerührtem Beschamel, und zwar ein jedes einzeln überziehen, mit zerlassener Butter bestreichen, oder auch mit geriebenem Parmasan Käse stark bestreuen, und auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel im Backofen braten, dann zieht man die hölzernen Spalten heraus, richtet sie zierlich an, und gibt eine klare Fasten-Schü kurz eingegangen darunter. Man kann solche Rolaten auch, wenn sie auf oben beschriebene Art fertig, und gespällt sind, in abgeschlagenen Eiern mit Semmelbröseln paniren, und auf gleich bestrichenen Platfond-Deckel auf beyden Seiten am Kohlenfeuer braten. Beym Unrichten muß aber der Spall weggenommen werden. Auf eine andere Art pflegt man sie auch, sechs zu sechs Stücken über quer an ein langes, feines, eisernes Spießchen zusammen zu stecken, und sie so an dem großen Spieß, mit einem stark mit Butter bestrichenen Papier überzogen, fest aufzubinden, womit man sie langsam bratet. Sind sie gehörig gebraten, nimmt man das Papier hinweg, begießt sie mit Milchrahm, und läßt sie die nöthige Farbe erhalten. Nachdem werden sie von den kleinen und großen Spießchen abgezogen, und der Reihe nach auf die Schüssel angerichtet, darunter man nach eine Kapern-Sauce mit Milchrahm gibt.

Der Dick und Scharen.

Diese beyden Fische werden fast immer heiß abgesotten, oder gebraten, und einer wie der andere zugerichtet, und ihrer Größe wegen nur in mehreren Pfunden, oder ganz großen Stücken verwendet.

Heiß abgesottener Dick oder Scharen.

Man nimmt von einem dieser Fische zu vier bis fünf Pfunden ein Stück, am besten, wenn es aus der Mitte seyn kann, puzt es, richtet es wie üblich vor, und salzt es nicht zu wenig.

Nebenbey bereitet man einen Sud, aus weißem Wein

und Wasser, von jedem die Hälfte, aus ein wenig Essig, ganzem Gewürze, zerschnittener Zwiebel, Wurzelwerke, Lorbeerblättern, Kuttelkraut, Schalotten und Rocamboll.

Ist dieser Sud gut übergekocht und aufgelöst, wirft man das Stück des gewählten Fisches hinein, entweder ungetheilt, oder in kleine Stücke zerschnitten, und läßt ihn langsam, das Geschirr, in dem er sich befindet, nur mit einer Seite ans Feuer gestellt, vollkommen auskochen.

Ein wenig von durchgeseihten, und kürzer eingegangenen Sude darunter geschabenen Kren und grüne Petersilie darüber, bringt man ihn zierlich angerichtet zu Tische. Man rangirt diese Fische abgekottet, nicht selten, in kleineren Stücken auf die Schüssel an, und gibt eine Auster-, oder Muschel-, Trüffel-, oder braune pikante, Sardellen-, oder Kapern-Sauce mit Milchrahm, oder eine gezogene holländische Sauce mit Bertram Essig darüber. Man bestreut sie oft, auch nur mit Semmelbröseln, übergießt sie mit brauner Butter, und gibt ein Paar Unrichtlöffeln voll Reduction darunter, von mehreren Limonien den Saft darüber. Auch mit blätterweise geschnittenen, gekotteten, und in Butter mit grüner Petersilie gedünsteten Erdäpfeln erscheinen sie manchmahl.

Sollte ein solches Stück Fisch schon im Gewichte zu zehn bis zwölf Pfund seyn, wird es im Ganzen trocken angerichtet, und nur mit grüner Petersilie geziert. Nebenbey folgen, entweder klare Butter mit Limonien-Saft, oder eine von den früher hergezählten Saucen, in Sauce-Schalen.

Gebratener Dief oder Scharen.

Drey bis fünf oder mehrere Pfunde von einem dieser Fische, rein gepußt, ausgewaschen, und gesalzen, legt man auf einige Stunden in eine Marionade, wendet den Fisch öfter darinnen um, und bratet ihn auf einem rein abgewischtem, mit Butter bestrichenen Rost langsam ab. Dabey muß er auch öfter auf beyde Seiten gedreht, und mit der Marionade begossen werden.

So gebraten richtet man ihn trocken an, übergießt ihn mit brauner Butter, und Limonien-Saft, und gibt ein wenig Schü darunter.

Die Marionade verfertigt man auß geschnittenen spanischen Zwiebeln und Schalotten, die mit Vorbeerblättern, ganzem Gewürze, Kuttelkraut, Limonien-Schalen und Kapern zusammen und mit einem Stück Butter anpassirt, und dann mit einem Seitel Weinessig gut versotten werden. Ausgekühlt ist sie, wie vorgeschrieben, zu verwenden.

Der Lachs.

Man wählet ein Stück von drey bis fünf Pfunden, und nöthigen Falls noch mehr. Dieses siedet man, vorher geschuppt, die mittleren Gräthen ausgelöst, gut gewaschen, und gesalzen in einer gewöhnlichen ordinären Fleisch-Braise mit weißen Weine langsam, und richtet es ohne Mehrerem an, indem man es noch goldgelb glacirt, und nur ein Paar Anrichtlöffeln voll Reduction darunter gibt. Nebenbey geleiten diesen Fisch Austern- oder Müsschel-, oder mehrere von den schon oft genannten Saucen, oder klare Butter mit Limonien-Saft in Saucieren zur Tafel.

Ordinär heiß gesottener Lachs.

Ein Stück Lachs von mehreren Pfunden wird geschuppt, gewaschen, auß den mittleren Gräthen gelöst, in einem halben Theil Wein, und halben Theil Wasser, und einem wenig guten Essig, nebst einem Häuptel zerschnittener weißer spanischer Zwiebel, Schalotten, Wurzelwerk, ganzem Gewürze, Vorbeerblättern und Kuttelkraut, alles mit einem Stücke Butter gut anpassirt, vollkommen vorher mit Sieden aufgelöst, dann langsam, das Feuer an einer Seite des Geschirres angebracht, gehörig abgekocht. So bereitet richtet man ihn auf eine Schüssel trocken an, ziert ihn mit geschabnem Kren, und Petersilie und gibt kurz eingegangenen Sud darunter.

Nebenbey servirt man auf einem Teller noch geriebenen Kren, oder besonders in Saucieren, kalte Kamulat-Sauce, oder Schnittling mit hartgesottene in Essig und Öhl zerrührten Eyerdottern, oder französische kalte Senf-Sauce, oder kalte Gurken-Sauce, auch Gurken-Salat.

Ebenso abgesotten kann man diesen Lachs kalt mit fertigem Fleisch-Aspic, mit rohen gepusten Sardellen, Austern,

rohen blätterweise geschnittenen Trüffeln, ausgelösten grünen Oliven, Portulackkrautblättern, oder mit abgefottenen und ausgelösten Krebschweifeln und Krebscheren zierlich dressiren, und nebenbey gutes Provencer-Ohl mit Bertram-Essig und einigen hartgefottenen Eyern fein abgerührt, mit Pfeffer und Salz assaisonnirt; in Saucieren auf die Tafel geben.

Filets von Lachs.

Ein auß der Mitte geschnittenes Stück Lachs wird mit weißem Wein, Essig und Wasser, auch mit in Butter anpassirtem Wurzelwerk, Zwiebel, Schalotten, ganzem Gewürze, Lorbeerblättern und Ruttelkraut übersotten, wieder ausgekühlt, und dann behutsam die Filets blätterweis auseinandergelöst. Diese dressirt man ordentlich und zierlich auf die Schüssel, und macht sie sammt derselben, mit weniger Reduction angefeuchtet, im Dunste nur warm. Halbklare pikante Sauce mit Glace-Saft kommt darüber. Man pflegt diese Filets auch zu glaciren, mit rohen Austern oder Trüffelblättern dazwischen zu belegen, und klare Reduction darunter zu geben. Auch ist es nicht unschicklich Orangen-Sauce, heurige Gurken-Sauce, dazu zu wählen. Man bringt diese Filets auch ganz kalt, mit in Provencer-Ohl und Bertram-Essig fein zerrührten Eyerdottern mit feinen Kräutern, als: Bertram, Pimpernell, Portulack, und mit fein geschnittenem und gehacktem Fleisch-Aspic, so wie mit allen bereits genannten Garnirungen zur Tafel.

Andouillen vom Lachs, 4 Stücke auf eine Schüssel.

Es werden von einem rohen Stücke Lachs mehrere kleine Fingerdicke und eben so lange Filets geschnitten. Auf gleiche Weise, doch nur halben Fingerdicke, und vorher sie schälend, schneidet man $\frac{1}{4}$ Pfund rohe schwarze romanische Trüffeln. Dazu mengt man noch 16 Stücke rohe Austern, mitten auseinander getheilt, und assaisonnirt alles mit einer Messerspitze voll Sepice und Salz, welches man wieder mit einem Kochlöffel voll Finsherbes, einem Stücke zerlassener Butter, und vier rohen Eyerdottern, kalt und roh zusammen mischt, und untereinander rührt, damit sich alles zusammen bindet. Weiter schmiert

man 4 kupferne Andouillen-Wanneln reich mit Butter aus, und füllt sie mit dieser Masse roh, wie sie noch ist, ganz voll. Dann stellt man die Wanneln auf den Boden einer großen Casserolle, in der sich ein wenig Wasser befindet, deckt solche zu, und läßt, oben und unten Kohlenfeuer angebracht, die Andouillen langsam im Dunste fertig sieden. Sind sie das, werden sie der Reihe nach auf eine Schüssel gestürzt, von allem Fett gereinigt, dazwischen auch mit ganzen Austern und Trüffelblättern zierlich belegt. Darunter gehört eine halb klare braune Sauce mit Essenz von kurz eingegangener Fischsuppe.

Lachs, auf dem Roste gebraten.

Ein Stück Lachs, von 3 bis 4 und mehreren Pfunden wird geschuppt, der mittleren Gräthen entledigt, gesalzen, und in einer Marionade einige Stunden gebeizt, während man den Fisch öfter darinnen umwendet. Nach Verlauf dieser Zeit wird er heraus genommen, auf einem reinen gut bestrichenen Roste bey gelindem Kohlenfeuer langsam gebraten. Dabey wird er auch öfter umgekehrt, und mit der Marionade begossen, und endlich ausgebraten auf einer Schüssel angerichtet, und mit brauner Butter und Limonien-Saft, nebst ein wenig Fastenschü übergossen.

Die Marionade besteht, in mit Butter anpassirten Zwiebel, Schalotten, Kapern, Limonien-Schalen, von denen aber das Weiße genau abgeschnitten werden muß, aus Lorbeerblättern, Kuttelkraut, und ganzem Gewürze, worein man noch den Saft einiger Limonien mengt.

Die Lachsforellen.

Allgemein wird diese Gattung Forellen, sind sie klein oder groß, unzertheilt abgefotten, und stets die Saucen abgeseondert in Saucieren dazu servirt.

Lachsforellen blau zu sieden.

Man weide den Bauch dieses Fisches aus, dessen Eingeweide nicht zu gebrauchen ist, wasche ihn rein aus, daß das Blut gänzlich heraus kommt, gieße sogleich guten Wein-Essig, mit Salz versotten, siedend auf die vorliegende Seite, und

thue das, ihn umwendend, auch auf der andern. Nebenbey siede man Wasser mit ein wenig Salz und Essig, blätterweis geschnittener Zwiebel, ganzem Gewürze, Lorbeerblättern, Kuttelkraut und Schalotten, darein gebe man während des Siedens den Fisch sammt den über ihn früher gegossenem Weinessig, und lasse ihn langsam auf der einen Seite des Feuers auskochen; dann richte man ihn, mit weniger grüner Petersilie garnirt, zierlich an.

Abgesondert reichert man in Saucieren an der Tafel klare Butter mit Limonien-Saft, aufgezozene holländische pikante Sauce, oder Aустern-, Muschel-, aufgezozene Sardellen-Sauce mit Eyerdottern legirt, dazu.

Eben so abgesotten gibt man solche Lachsforellen auch kalt. In welchem Falle sie aber in dem Sude, bis sie gebraucht werden, liegen bleiben müssen, und dann ganz trocken, auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel mit grüner Petersilie garnirt, angerichtet werden. In Saucieren kommen entweder kalte Ramulat-, kalte Schnittling-Sauce mit abgerührten harten Eyerdottern, und mit feinen Kräutern, als: Bertram, Pimpernell, Portulack, oder kalte französische Senf-Sauce, oder kalter Orangenkren dazu. Man bringt sie auch ohne Serviette mit Aspick, rohen Aустern und Trüffeln garnirt, auf die Schüssel. Dazu gehören fein geschnittene Kräuter mit Essig und Provencer-Oehl, mit hart gesottenen Eyerdottern abgerührt, und nebenbey in Saucieren zur Tafel gegeben.

Filets von Lachsforellen.

Wenn die kleineren Lachsforellen eben so blau als ganzer abgesotten, und vollkommen ausgekühlt sind, werden sie aus dem Sude genommen, in der Mitte entzwey gespalten, die mittleren Gräthen herausgelöst, und zu kleinen Stücken sammt der blauen Haut geschnitten, und zierlich auf die Schüssel dressirt. Der Kopf wird ganz auf die Seite gegeben, und nicht mit angerichtet. Unter die Filets gibt man klaren warmen zerlassenen Fleisch-Aspick-Saft mit feinen Kräutern, als: Bertram, Pimpernell und Portulack, und haltet sie in der Schüssel nur im Dunste warm.

Man pflegt auch halbklares braunes pikantes Sauce, oder

nur zerlassene Sardellen-Butter mit ausgedrücktem Limonien-Saft und Schü darüber zu geben. Nicht seltener richtet man sie mit Gurken-, Trüffel-, oder mit Sauce von geschälten frischen Pfirsichen- und mit dazu gefügten Aspic-Saft, oder mit Fricassée = Sauce mit Limonien = Saft, nach Gefallen an. Solche Lachsforellen-Filets werden auch, wenn sie angerichtet sind, ganz kalt mit gehacktem Fleisch-Aspic, ganzen Austern, und rohen gepuzten Sardellen, oder Trüffelblättern, oder ausgelösten grünen Oliven garnirt.

Man macht auch mit Bertram-Essig, und Provencer-Öhl, darein gerührten hart gesottenen Eyerdottern feine Kräuter an, übergießt sie damit, und garnirt sie mit gehacktem Fleisch-Aspic.

Lachsforellen auf dem Roste gebraten.

Die kleinere Gattung dieser Forellen, wird, nachdem sie aufgemacht, und das Eingeweide herausgenommen worden ist, innwendig gut ausgewaschen, und in einer Marionade von in Butter anpassirten Zwiebeln, Schalotten, versottendem Essig, ganzem Gewürze, Lorbeerblättern und Kuttelkraut einige Stunden gebeizt, in welcher Beize die Fische öfters umgewendet werden. An die Stelle des Eingeweides werden in dem Bauch derselben ein Kochlöffel voll anpassirter Finsberbes, ein bißchen von fein geschnittener Limonien-Schalen und Kapern, nebst einem Kochlöffel voll Sardellen-Butter, wenn es die Jahreszeit gibt, auch zuweilen 12 oder 16 Stücke rohe Austern, gefüllt. Den Saft davon gießt man unter die Marionade. Nun wird ein reiner mit Butter vollkommen bestrichener Rost über Kohlenfeuer heiß gemacht, die Fische in ihrer ganzen Länge darauf gelegt, und auf beyden Seiten langsam gebraten. Während des Bratens werden sie öfter mit der Marionade angefeuchtet, dann auf die Schüssel angerichtet, mit brauner Butter und Limonien = Saft übergossen, und darunter eine Fasten-Schü gethan. Nebenbey läßt man in einer Sauciere klare Butter mit Limonien = Saft reichen. Auch gießt man über sie öfters recht heiße Sardellen-Butter, und unter dieselbe kömmt gute Fasten-Schü. Solche Fische werden auch mit Gurkensalat, mit hartgesottenen und in Essig und Öhl abgerührten Eyer-

dottern, oder mit Erdäpfelsalat, oder eingemachten Gurken begleitet.

Zwar nur selten, aber doch zuweilen werden solche Lachsforellen auch gebacken. Zu diesem Zwecke wählt man aber immer die kleinste Gattung. Sie werden aufgemacht, ganz oder in Stücke zerschnitten, gesalzen, nur in Mehl eingewälzt, und im Rindschmalze resch ausgebacken. Gebacken kühlt man sie öfters aus, und marionirt sie in Essig und Öl mit Zwiebel.

Kleine, gewöhnliche Forellen

werden fast immer blau, und im Ganzen abgefotten, wobey sich genau wie bey den Lachsforellen zu benehmen ist. Sie erhalten auch alle die nähmlichen Zurichtungen. Wenn sie blau abgefotten, und kalt gebraucht werden sollen, bleiben sie bis zum Gebrauche eben so im Sude liegen, und werden trocken angerichtet. Es werden auch, wie bey den Lachsforellen alle kalten Saucen nebenbey servirt, und auch mit gehacktem Aspic, rohen Austern, Trüffeln und Oliven Garnirungen angebracht.

Macht man Filets aus ihnen, werden sie aus dem Sude genommen, entzwey gespalten: die Mittelgräthen herausgelöst, und in kleinen Stücken sammt der blauen Haut zierlich auf die Schüssel dressirt. Auch von solchen wird der Kopf abgesondert, und die Filets mit klarem Aspic-Saft und Kräutern sammt der Schüssel nur warm im Dunst erhalten. Auch hier können alle jene vorhergenannten Saucen, Garnirungen und Zugaben angebracht und servirt werden.

Diese gewöhnlichen Forellen werden auch mit allen Vor- und Zurichtungen mit allen Zugaben auf dem Roste gebraten; die kleinere Gattung, nur in Mehl eingewälzt, und im Ganzen resch im Rindschmalze ausgebacken; auch auf gleiche Weise ausgekühlt, marionirt, und einige Tage in der Marionade liegen gelassen.

Der Salbling, Schwarzreiterl, Sprenzling, Neunauge werden alle im Ganzen meistens Theils blau heiß abgefotten, auch ausgekühlt mit Essig und Öl und darin abgerührten harten Eyerdottern, mit allen denen bey allen Gattungen Forellen üblichen Saucen, mit Fleisch-Aspic, und allen Garnirungen zugerichtet und servirt.

Auf die nähmliche Weise, von den Gräthen gereinigt, werden alle diese Gattungen zu Filets verarbeitet, und auch zu warmen Saucen verwendet.

Diese Fische werden meistens von Ober-Österreich schon fest und gut blau abgefotten, oder geräuchert und trocken, in Schachteln, recht wohl erhalten, überall hin versendet. Man bringt sie dann auch in dem Zustande, wie sie ankommen, nähmlich blau gefotten, mit kalten Saucen wie Forellen, oder mit Fleisch-Aspik, und gleichen Garnirungen zur Tafel. Geräuchert, weicht man sie in laues Wasser, zieht nach einer halben Stunde die Haut ab, überdünstet sie mit Finsberbes in Butter, und siedet sie kurz in gutem Milchrahm ein, worauf man sie, mit der sich selbst daraus erzeugenden Sauce, anrichtet. Man kann auch damit statt des Milchrahms einen guten Theil Sardellen-Butter nebst Limonien-Saft mit aufdünsten lassen.

Grundeln, Gräshling, Haberfischen werden nie-mahl aufgemacht, und dann entweder mit Zwiebel, Essig, ganzem Gewürze, Salz, Vorbeerblättern, Kuttelkraut und weißem Weine abgefotten, oder in Mehl eingewälzt, vorher ein wenig gesalzen, im heißesten Rindschmalz resch ausgebacken.

Man pflegt diese Fische auch, wenn sie blau abgefotten und ausgekühlt sind, mit Fleisch-Aspik in eine Form eingegossen, auf dem Eise sulzen zu lassen, stoßt dieses kupferne und mit den Fischen angefüllte Geschirr bis an die Hälfte in siedendes Wasser, und stürzt Fische, und das gesulzte Aspik, die Form vorher abtrocknend, auf die Schüssel.

Eben so erscheinen diese Fischchen, abgefotten, zierlich mit gehacktem Fleisch-Aspik, rohen Austern und Trüffeln auf einer Schüssel angerichtet.

Die Verschlinge, Platteiseln und Schrazen.

Diese Fische werden wie die Andern abgeschuppt, aufgemacht, rein gepuzt und abgewaschen. Die Verschlinge müssen mit Hilfe eines Reibeisens geschuppt werden. Man siedet alle diese Gattungen meistens nur ganz ordinär mit Zwiebel, Wurzelwerk, Vorbeerblättern, Kuttelkraut, Schalotten, Rocamboll, guten Essig und Wasser ab, oder man bäckt sie ganz einfach, mit Mehl eingewälzt resch in Rindschmalz aus, oder marionirt

sie mit Essig, Öhl, Zwiebel, Schalotten, Rocamboll und Gewürznelken. Die kleinere Gattung solcher Fische lassen sich auch zur Erzeugung kräftiger Fastensuppe, theils roh, theils vorher ausgebacken, sehr schicklich verwenden.

Die großen Gattungen der Verschlinge, werden, nachdem sie vorher mit Zwiebel, Schalotten in Butter anpassirt worden sind, mit Limonien = Saft, Pfeffer und Salz marionirt, und auf dem Roste gebraten, so gestaltet auf die Schüssel angerichtet, und zerlassene heiße Sardellen = Butter darüber gegeben.

In dieser Marionade pflegt man sie auch zu überdünsten, trocken auf die Schüssel anzurichten, und nebenbey holländische Sauce mit Bertram = Essig in Saucieren zu reichen.

Es gibt noch verschiedene Gattungen Weißfische und Bratfische, die auch, voraus geschuppt, aufgemacht, ausgewaschen und gesalzt, ganz ordinär mit Essig, wenigem Wasser, Zwiebel, Schalotten, ganzem Gewürze, und durren Kräutern abgesotten, oder mit Zwiebel, Butter, Gewürznelken, durren Kräutern und ein wenig Essig gut anpassirt, versotten, einmarionirt, und auf dem Roste gebraten werden. Auch ausgebacken werden sie im Rindschmalz wie die Vorigen, und dann ausgekühlt mit Essig und Öhl, geschnittener roher Zwiebel, Schalotten, Pfeffer und Salz, hartgesottenen zerrührten Eyerdottern, Kapern, fein nudelweiß geschnittenen rohen Sardellen, und Limonien = Schalen zugerichtet.

Die Schildkröten.

Vor Allem müssen diesem Thiere Kopf und Füße, so weit sie aus beyden Schalen herausreichen, abgeschnitten werden. Wenn es ausgeblutet hat, und ihm die vorfindigen äußeren schwarzheckigen Schuppen abgelöst sind, kocht man sie in Salzwasser, bis das Fleisch weich ist. Dann werden die beyden Schalen auseinander gebrochen, und das Fleisch heraus genommen; die schwarze Haut von den Füßen, und übrigen Theilen abgezogen, und die Leber, behutsam von der Galle und Gedärmen ablösend, sammt dem Saft und den gelben Eyern, die man manchemahl bey der Schildkröte antrifft, behutsam aufbewahrt. Die Schildkröte selbst wird in 4 Theile zerschnitten.

Es ist auch Regel, das Fleisch der Schildkröte sammt der

Schale im Ganzen, wenn sie von der feinen schwarzen Haut gereinigt ist, in vorhandener Fastensuppe zu kochen, wodurch diese besondere Kraft und Geschmack erhält.

Ragout von Schildkröten, 2 oder 3 Stücke zu einem Gerichte.

Nachdem die Schildkröten, wie gesagt, behandelt, vorbereitet, und in einer Fastensuppe weichgefotten worden sind, so passirt man 6 oder 8 in mehrere Theile zerschnittene und geschälte Champignons mit Limonien-Saft in Butter weiß an, worauf man einen Schöpflöffel mittlerer Größe voll guter weißer Fasten-Sauce mit eben so viel Fastensuppe gießt, es salzt, und kurz und weich einkochen läßt. In diese Sauce bringt man die zerschnittenen Schildkröten nebst den Lebern, Saft und vorgefundenen gelben Eyern, gesellt ihnen im Salzwasser weich gefottene Schneidespargel, kleine von Hechten-Fasche verfertigte, und in Suppe abgefottene Knödeln, ungefähr 15 bis 20 Stücke abgefottener und ausgelöster Krebs-Schweifchen, in Salzwasser abgefottene Garviol-Rösschen, oder in treffender Jahreszeit anpassirte, schwarze, romanische in Blätter geschnittene Trüffeln, an deren Stelle allensfalls auch weich gedünstete grüne Erbsen zu.

Bei solchem Ragout muß die Sauce kurz und bündig seyn. Man pflegt es oft in trocken gedünsteten Reiß einzuschlagen, daraus einen Laib zu gestalten, ihn mit zerlassener Butter und Eyern zu bestreichen, und im Backofen auszubacken.

Schildkröten in Fricassée, 2 oder 3 Stücke zu einem Gerichte.

Die Vorbereitungs-Behandlung bleibt sich gleich, nach der man die zerschnittenen Theile der Schildkröte, und Leber, ohne Galle, mit Finsberbes in zerlassener Butter anpassirt, salzt, einen mittelgroßen Schöpflöffel voll weißer deutscher Fasten-Sauce mit dem in der Schale befindlichen Saft, und etwas weißer Fastensuppe darauf füllt, gäh und kurz einsiedet, und zuletzt mit einer Liaison von 3 Eyerdottern nebst Limonien-Saft legirt.

Solche Fricassees werden größtentheils in silberne oder porcellainene Casserollen angerichtet, oder auch in hoblausbäckene Butter-Pasteten gefüllt.

Oft werden auch 12 oder 16 rohe Auster in einem halben Seitel siedenden Wein geworfen, aber die Auster gleich wieder herausgenommen, damit sie nicht mitsieden. Man schneidet von selbst die schwarzen Härte, und gibt die so zugestuzten Auster zuletzt in das Fricasse. Den Saft der Auster seihet man durch ein Haarsieb, und läßt ihn, auch ehe man die Schildkröten mit Eyern legirt, mit der Sauce kurz eingehen.

Schildkröten mit Auster = oder Müsscherl = Sauce.

Hierzu bedarf es nur einer voraus bereiteten Auster- oder Müsscherl = Sauce, worein man die Schildkröten, die eben so, wie alle die Vorigen vorbereitet, und in der Fastensuppe weichgesottene wurden, sammt Lebern und Eyern, wenn bey ihnen einige vorgefunden werden, legt. Man kann auch andere Saucen, und wenn sie die Jahreszeit bringt, auch Trüffel = Sauce dazu verwenden. Solche weichgesottene Schildkröten lassen sich auch zu Chartreussen oder Hospoten, grünen Erbsen oder Fisolten, oder noch zu andern Gemüsen anbringen. Auch bey mit Butter und Suppe trocken gedünsteten Reiß erscheinen sie.

Gebäckene Schildkröten.

Solche in der Fastensuppe gesottene, aus der Schale gelöste, und in 4 Theile zerschnittene Schildkröten werden mit Finsherbes und Butter gut anpassirt, gesalzen, mit einem Paar Unrichtlöffeln voll weißer Sauce, und einer Liaison von 6 Eyerdottern auf dem Feuer fest gebunden, dann vollkommen ausgekühlt und stückweis in rohen abgeschlagenen Eyern eingewälzt, mit geriebenen Semmelbröseln panirt, und aus dem Rindschmalze resch ausgebacken.

Haschee von Schildkröten.

Nach vorher gegangener bekannter Zubereitung, wird das Fleisch aus der Schale, und die Knochen aus dem Fleische gelöst, dasselbe mit einem Scheibenmesser fein zusammen geschnitten, mit Finsherbes in Butter anpassirt, mit einigen

Unrichtlöffeln voll weißer Fasten-Sauce gebunden, gesalzen, und mit wenig geschabener Muscatnuß assaisionirt, oft auch mit Limonien-Saft gesäuert, oder mit Eyerdottern legirt. Dieses Haschee paßt auch sehr gut in eine Butter-Pastete, oder in kleine Pastetchen. Wird es auf eine Schüssel angerichtet, so garnirt man es mit Kameln, Croutons von Butterteig, oder gebackener Semmel, mit verlorenen oder gebackenen Eyern, rohen oder gebackenen Austern, oder blätterweis geschnittenen Trüffeln, statt derer, wenn sie im Laufe der Jahreszeit nicht zu haben sind, mit gebratenen glacirten Kastanien. Findet man bey den Schildkröten Eyer, so pflegt man sie auch nur mit diesen ihren eigenen Eyern zu garniren.

Schildkröten mit Sardellen und Milchrahm.

Ein sehr fein geschnittenes Schildkröten-Haschee wird in Butter mit Finsberbes anpassirt, und gesalzen. Dazu thut man noch einen Kochlöffel voll stark gemachter Sardellen-Butter mit zwey Unrichtlöffeln voll frischen Milchrahm, rührt alles gut durcheinander, läßt es auf dem Feuer gäh heiß werden, womit es fertig gemacht, und in eine silberne oder porcellainene Casserolle angerichtet wird.

Man belegt sie auch mit Austern, die vorher sammt der Schale in Butter und Semmelbröseln auf dem Roste gebraten, und mit Limonien-Saft gesäuert werden, hernach aber zur Belegung aus der Schale genommen, und mit dem Saft rangirt werden.

Schildkröten-Haschee mit Reis gebacken.

Ein solches Haschee muß vorbereitet seyn, und wird dann mit Finsberbes, in Butter anpassirt, nach der Menge des Haschee's mit einem oder zwey Unrichtlöffeln voll weißer Sauce angefeuchtet, und mit einigen Eyerdottern fest legirt. Unterdessen kocht man eine ebenfalls verhältnismäßige Quantität Reis beyläufig $\frac{1}{2}$ Pfund in Obers, und wenn er sich fest und dick eingekocht hat, läßt man ihn, wie das Haschee auskühlen. Beides, Haschee und Reis wird nun in so viele kleine Theile, als daraus zu machen sind, abgetheilt. Jedes einzelne Theilchen des Reises wird auf einem Tafelbrette mit Hülfe einiger

Staubes Mehlß auseinander gebreitet; die Schildkröten-Haschee-Theilchen aber in die Mitte des breit gemachten Reibes gelegt, und mit selbem vollkommen eingeschlagen. Daraus formt man kleine Fingerdicke, und wie Thaler große runde Granadel, oder längliche kleine Würstel, wälzt sie Stück für Stück in abgeschlagenen Eiern, panirt sie mit Semmelbröseln, bratet sie auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel, oder bäckt sie auch in einer Pfanne mit Rindschmalz aus; und richtet sie ganz trocken an.

Nach einer andern Weise bringt man unter dem fest und dick eingekochten, aber nicht ganz ausgekühlten Milchreis ein frisches Stück Butter, und eine Hand voll Parmasan-Käs, nebst ein wenig Salz, und dressirt ihn kalt auf die Schüssel in Form eines Laibes, doch so, daß in der Mitte eine weite Höhlung bleibt, darein man das fertige fest legirte Schildkröten-Haschee füllt, und dick mit Reis bedeckt, ohne die Laibform zu zerstören. Dieser Laib wird nun oben mit zerlassener Butter, die mit einigen Eyerdottern abgetrieben ist, ganz überzogen, mit Parmasan-Käs reichlich bestreut, und so angerichtet langsam in einem leichtgeheizten Backofen ausgebacken.

Bey dieser Gelegenheit scheint die Bemerkung an der rechten Stelle, daß man jederzeit, wenn man eine Speise auf einer porcellainen Schüssel anrichtet, und damit im Backofen ausbäckt, eine solche Schüssel auf einen mit vielem Salze oder Asche vollgefülltem kupfernem Deckel oder Platten gesetzt, und im Backofen eingeschossen werden muß, wodurch das Zerplagen des Geschirres vermieden wird. Bey silbernen oder blechernen Gefäßen ist dieses zu thun, nicht nöthig.

Von den Fröschen.

Die Frösche müssen sehr frisch, rein weiß, und nicht zu klein seyn. Die größere Gattung ist zu mannigfacher Zurichtung am tauglichsten.

Weiß eingemachte Frösche oder Ragout von Fröschen.

Beide vordern Füße, bis auf die großen Schenkeln, und den hervorstehenden Theil des Rückgrathes werden abgeschritten, welche Abschnitzeln man zu Fastensuppen oder um die Fasten-Saucen

kräftiger anzupassiren, sehr gut verwenden kann. Die Schenkeln werden in lauem Wasser ausgewässert, wieder herausgenommen, mit einem Stück Butter, fein geschnittener grüner Petersilie anpassirt, und gesalzen. Zu gleicher Zeit passirt man auch einige zerschnittene Champignons, mit ein wenig zerlassener Butter, und darauf geträufelten Limonien-Saft weiß an, gibt einen Schöpflöffel voll weiße, deutsche Sauce, mit weißer guter Fastensuppe dazu, und läßt die Schwämme weich, und die Sauce kurz zur gehörigen Dicke verkochen.

Diese gießt man dann auf oben vorbereitete Frösche-Schenkeln, und läßt sie mit solchen noch eine kurze Weile zur Vollendung verkochen. Man kann dieses Gericht, auch, zur Abwechslung mit Limonien-Saft säuern, und mit einigen Eyerdottern legiren, und nennt es, so zugerichtet, *fricassirte Frösche*.

Zu den weiß eingemachten oder Frosch-Magout aber nimmt man auch weichgedünstete, kleine ganze Murrachen, oder in Salzwasser abgessottene Schneidespargel, oder Carviol, nicht seltener ausgelöste Krebschweifchen nebst Scheren, nach dem Gange der Jahreszeit auch Trüffel oder Aустern. Manchmal gibt man auch gebackene Hechtenknödeln dazu. Bey solchen Zugaben wird, die Aустern ausgenommen, die Sauce aber niemals gesäuert, oder mit Eyern legirt.

Heiß abgessottene Frösche, 24 bis 30 Stücke auf eine Schüssel.

Die wie vorher schon angegebenen abgesschnittenen Schenkeln, die man im Allgemeinen Frösche nennt, werden ausgewaschen, mit einer fein zusammengeschnittenen halben spanischen Zwiebel, und 6 weiß gepuzten Champignons, einigen Schalotten, einem Seitel Essig, $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein, Kuttelkraut, Beerblättern, $\frac{1}{2}$ Maß guten Fastensuppe, mit einem Bouquette aus einer Wurze Petersilie, einem Stücke Porre, $\frac{1}{2}$ Häuptel mit Gewürznelken besteckten Zwiebel, sammt einer mittelgroßen gelben Rübe, alles fest zusammengebunden, bestehend, auf gähem Feuer gesotten. Jedoch müssen die Frösche schnell aus dem Sude herausgenommen, damit sie sich nicht verkochen, und ohne Mehrerem zierlich angerichtet werden.

Der Sud wird aber bis auf einige Unrichtlöffeln voll noch

kürzer eingesotten, und, wenn das Bouquett herausgeworfen wurde, über die Frösche gegossen, die man mit geschabnem Kren, und grüner Petersilie zierlich garnirt.

Seriebener Kren wird auch noch abgesondert auf einem Teller dazu servirt.

Frösch- Carbonaden.

Zu einer Carbonade gehören nach dem mehr oder wenigem Fleische, welches die Frösche an sich haben, zwey oder drey Stücke.

Von zwey Fröschen löst man das Fleisch ganz ab. Von dem dritten kömmt ein Beinchen weg, das Andere bleibt an den Schenkel. An diesem bleibt alles Fleisch versammeln, und bekommt mit diesem Schenkelnknochen die Gestalt einer Birne, wozu man dann auch das ausgelöste Fleisch der übrigen 2 Frösche gesellt, und alles vereint zusammen, mit umgekehrtem Messer breiter geklopft zur Carbonade formt. Die erzeugten Carbonaden, marionirt man in zerlassener Butter mit Finsherbes ein, salzt sie, und läßt sie auf einem Platfond-Deckel auf beyden Seiten am Feuer nur wenig anlaufen, damit sie ihre gehörige Festigkeit erhalten. Dann werden sie ausgekühlt, und sammt dem auch mitausgekühlten Finsherbes und Butter mit einigen abgeklopften Eyern vermischt, und mit Semmelbröseln garnirt, endlich auf einem mit Butter reich bestrichenem Platfond-Deckel auf beyden Seiten gebraten. Fertigt angerichtet gibt man noch gute Fasten-Schü darunter, oder heiß zerlassene Sardellen-Butter und einigen Limonien-Saft darüber.

Faschirte Frösch- Carbonaden, 24 bis 30 Stücke auf eine Schüssel.

Die auf eben beschriebene Weise, und genau darnach gefertigten Carbonaden, belegt man Stück für Stück mit einer Quantität, ungefähr in der Größe einer Nuß, mit Füll-Ragout, und überzieht dieses wieder Messerrücken dick mit dazu bereiteter Sechten-Fasche. Dann rangirt man diese faschirten Carbonaden auf einem reich mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel, doch so, daß das mit der Sechten-Fasche überzogene Ragout oben bleibt, übergießt sie auch oberflächlich mit zerlassener Butter, und bäckt sie auf dem Platfond-Deckel in einem nicht

zu viel geheitem Backofen vollends aus. Sind sie ausgebacken, so werden sie ohne Fett auf die Schüssel zierlich und trocken angerichtet, und Ragout-Sauce, Champignons-, Krebs-, wenn es die Jahreszeit hat, auch Trüffel-Sauce darüber gegeben.

Man pflegt solche Carbonaden auch mit gut gedünsteten grünen Erbsen, klein geschnittenen Schneidespargel in dicklich weißer Sauce mit grüner Petersilie, auch mit Carviol oder mit klein geschnittener Chartreussen von allerhand Rüben aufzutischen. Bey der Anrichtung müssen diese Garnirungen aber immer unten seyn, und die Carbonaden oben erscheinen. Man kann solche faschirte Carbonaden, auch in Eyern eingewälzt, mit Semmelbröseln panirt, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel am Kohlenfeuer auf beyden Seiten abbraten, und ganz trocken anrichten, oder auch gute Schü, und Limonien-Saft dazu geben.

Gebackene Frösche.

Bey der kleineren Gattung der Frösche werden nur die zwey herausstehenden Lätzchen, und der hervorragende Rückgrath abgeschnitten. Die zwey Füße bleiben eingesteckt. Bey der großen Gattung werden aber die zwey Füßchen und der ein wenig hervorragende Rückgrath ganz weggeschnitten. Man schneidet auch öfters einen Knochen nur allein von dem Schenkel des Frosches weg. Von dem andern Schenkel löset man aber nur das Fleisch ab, und formt dasselbe von beyden Schenkeln zu einer Birne, wohey der eine noch vorhandene Schenkelknochen den Stengel bildet. So gestaltet werden sie gesalzen, theils nur einfach in Mehl eingewälzt, theils auch mit abgeschlagenen Eyern und Semmelbröseln panirt, mit Rindschmalz reich in einer Pfanne ausgebacken, und mit ausgebackener Petersilie geziert.

Von Krebsen.

Auf eine Schüssel gehören beyläufig 16 bis 24 Stücke, wovon die größten und schwärzesten wegen Güte und Wohlgeschmack den Vorzug vor den kleineren haben. Sie werden zuerst rein gewaschen, mit einer halben Zwiebel, einigen ganzen Gewürznelken, ein wenig Kümmel und Salz, grüner Petersilie, einem Stück frischer Butter, $\frac{1}{2}$ Maß Bier, oder $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein in einer

Casserolle, fest zugedeckt, langsam auf dem Feuer gedünstet. Wenn sie gut sieden, werden sie aus der Casserolle heiß heraus genommen, die Füße weggeschnitten, und auf eine, mit einer reinen Serviette belegten Schüssel, die Köpfe alle in die Höhe gestellt, zierlich angerichtet, und mit grüner Petersilie garnirt.

Krebse mit Milchrahm.

Eine mittlere Gattung Krebse, wovon gewöhnlich 30 auch 36 Stücke auf eine Schüssel gehören, werden rein gewaschen, trocken und lebendig in eine Casserolle gegeben, und gefalzen. Unterdessen schneidet man ein halbes Häuptel spanische Zwiebel, einige Schalotten, ein Büschel grüne Petersilie, 4 oder 5 Stück Schampignons fein zusammen, und gibt dieses Tinsberbes mit $\frac{1}{2}$ Maß Milchrahm, und einem Stück Butter in die Casserolle auf die vorfindigen Krebse, die man gut zugedeckt, mit diesem Zugehör auf gähem Feuer siedet, den Saft aber bis auf einige Unrichtlöffeln voll kurz eingehen läßt, und mit den Krebsen heiß auf die Schüssel anrichtet. Manchmal verwechselt man die frische Milch-Butter, zur Veränderung auch mit Sardellen-Butter.

Zurichtung der Krebse zu jeder Verwendung.

Dazu sind die Krebse von mittlerer Gattung gut genug. Man nimmt davon, so viel man nöthig hat, und übersiedet sie gäh bloß mit einem halben Häuptel Zwiebel, grüner Petersilie, einigen ganzen Gewürznelken, Kümmel und Salz, in so viel Wasser, als hinreicht, die Krebse zu bedecken. Dann werden sie abgeseiht, Schweife und Scheren ausgelöst, die Schalen zusammengestoßen, und zur Krebs-Butter verwendet, die schon im Anfange dieses Buches zu verfertigen, gelehrt wurde.

Man pflegt ferner die mittlere Schale, wenn das ganze Eingeweide herausgepukt ist, rein zu waschen, und mit fertiger Kapauen-, Kalbs-, Hechten- oder Leber-Fasche, oder mit fest legirtem Füll-Ragout von Fischen oder vom Fleische voll zu füllen. Diese gefüllten Schalen überdünstet man in einer fetten Suppe, und verwendet sie solcher Gestalt, nach Willkühr, zu Fasten- oder Fleisch-Ragouts, oder anderen Garnirungen. Man darf nicht außer Acht lassen, daß solche faszirte

Krebs-Schalen nie sauer gemacht, sondern ihnen immer ungefäuert, gemeintlich weiße Saucen beygesetzt werden.

Es bleiben solche Krebse auch oft im Ganzen. Nur wird die mittlere Schale, und die inneren Haarteile abgelöst, die Füße weggeschnitten, die Scheren und Schweife aber bloß von dem obern Theile ihrer Schalen entledigt. In dieser Gestalt sind sie zu verschiedenen Garnirungen zu gebrauchen.

Salat von Krebse.

Die Zahl der Krebse wird nach der Menge Salat bestimmt, die man verfertigen will. Es können hundert Stücke und auch mehr seyn. Auch hier ist die mittelgroße Gattung zu wählen. Sie werden wie gewöhnlich, abgesotten, und davon Scheren und Schweife im Ganzen ausgelöst, die allein zu diesem Salate bestimmt sind. Diese rangirt man dann kalt und ordentlich in einer porcellainen Salat-Schale, bis sie davon ganz voll ist, besprengt sie, mit Salz und wenigem Pfeffer, übergießt sie mit Provencer-Öhl und Estragon-Essig, und garnirt sie rundherum mit gehacktem Fleisch-Aspic.

Auf eine andere Art zubereitet, schneidet man sechs oder acht hartgefottene Eyerdotter mit acht gepuzten gespaltenen Sardellen und einigen Kapern fein zusammen, passirt das Ganze zusammen durch ein Haarsieb, rührt sie mit Provencer-Öhl, und etwas guten Essig dick ab, assaisionirt sie mit einigen fein geschnittenen Schalotten, und wenigem Pfeffer, richtet diese erzeugte Sauce auf eine Porcellain-Schale an, und rangirt die ausgelösten Krebs-Schweifeln und Scheren darauf, sie noch mit ein bißchen Salz und Essig besprengend, und mit Portulack-Kräutern schmückend.

Haschee von Krebsen.

Zu solchen werden auch nur Scheren und Schweife der mittelgroßen Gattung gebraucht, die ausgelöst, und zu diesem Haschee in größerer Quantität zusammengeschnitten werden. Man vermischt es mit einem Stück zerlassener Krebs-Butter, und fein geschnittener grüner Petersilie, salzt, und verwendet es, zuweilen statt des Haschees, auch gewürfelt geschnitten, zu Butter-Pastetchen, oder mürben Risollen, nicht minder zur Füllung, zu Fische, zu Mehlspeisen, oder zu Meridons.

So ist überhaupt die mittelgroße Gattung von Krebsen, wenn sie abgessotten worden, und die Krebs-Butter davon erzeugt ist, mit den ausgelösten Scheren und Schweifen zu Suppen, zu Ragouts, Mehlspeisen, und verschiedenen Garnirungen zu gebrauchen.

Der Meerkrebs und die Meerospinnen.

Diese Wassergeschöpfe kommen gewöhnlich schon abgessotten, und dann roth aus dem Auslande zu uns. Erhalten wir sie aber auch unabgessotten, und noch schwarz, wie sie roh sind, so werden sie nur in Salzwasser mit Zwiebeln und Gewürz gut abgessotten, und ausgekühlt, unzerschnitten auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel zur Tafel gegeben, bey der man sie hernach sammt der Schale von oben bis an den Schweif auseinander schneidet. Die beyden Scheren öffnet man oben, und affaisionirt sie entweder in der Schale, oder reicht die Sauce absondert in einer Sauciere nebenbey.

Die Sauce wird auf folgende Weise verfertigt: Man treibt sechs hartgessottene Eyerdottern, mit sechs gepugten, gespaltenen Sardellen, welche beyde Dinge vorher zusammengestoßen seyn müssen, durch ein Haarsieb, gibt wenige fein geschnittene Kapern mit Limonien-Schalen, und einigen Schalotten, nebst wenigen Salz und Pfeffer dazu, und rührt dieses alles mit einem Paar Unrichtlöffeln voll gutem Provencer-Ohl, und halb so viel gutem Essig fein ab.

Sie erscheinen auch mit kalter Kamulat-, oder kalter Senf-Sauce, oder kalter Schnittling-Sauce mit harten Eyerdottern an der Tafel, oder man gibt zugleich kalte Gurken-Sauce, in Saucieren absondert, an die Gäste herum.

Die geräucherten Fische, als Forellen, Salbling, Sprenzling, Räugeln, Schwarzeitel, welche man meistens schon so zugerichtet aus Ober-Osterreich, Salzburg und Tyrol bezieht, gleich den Picklingen, bekommen alle die nämliche Behandlung. Man legt sie in laues Wasser, damit sie erst erweicht werden, zieht ihnen dann die Haut ab, und läßt sie, wenn sie vollkommen gereinigt sind, mit einem Kochlöffel voll roher Finsherbess, und einem Seitel frischen Milchrahm gäh aufkochen, und die Sauce kurz einkochen; wozu man manches-

mahl zur Abwechslung die von sechs Sardellen verfertigte Butter mengt, und mit Limonien-Saft säuert.

Der geräucherte Hausen, Huchen, Scharen.

Diese Fische werden in sehr heißem Wasser, ohne sie zu kochen, vollkommen durchgewärmt, dann in ganzem Stücke von einigen Pfunden, oder auch in Filets in der Größe und Form nach Gefallen geschnitten, und trocken auf die Schüssel anrichtet, mit Beygefellung von Kapern-, oder Milchrahm-Sauce, auch nur klarer Butter mit Limonien-Saft. Zur Garnirung taugen am besten gedünstete grüne Erbsen, oder grüne Phasolen, oder abgefottene Carviolen-Rösschen mit Schü.

Geräucherter Hausen, Huchen oder Scharen mit Beschamel.

Ein Stück von 6 oder auch mehr Pfunden von Einem dieser drey Gattungen Fische wird in Kuhwarmer Milch geweicht, und darinnen auch ganz langsam warm gemacht, und dann getrocknet, auf einem mit Butter reich bestrichenem Platfond-Deckel gelegt, mit in einem Paar Eyerdottern, abgerührten Beschamel, ausgefüllt, kleinen Finger dick überzogen, mit Semmelbröseln bestreut, und mit klarer Butter übergossen. Dergestalt bringt man den Fisch in einem nicht zu viel geheizten Ofen, und läßt ihn dort die gehörige Farbe fassen, worauf man ihn in seiner Gänze auf die Schüssel anrichtet, nur wenige Schü darunter gebend. Mandelfren in Saucieren geleitet ihn nebenbey zur Tafel.

Man pflegt solche Fische, nach dem sie nur ein bißchen in lauem Wasser aufgelöst worden sind, in Filets nach willkürlicher Größe zu schneiden, und mit Eyern und Semmelbröseln panirt, auf einen mit Butter bestrichenen Platfond-Deckel zu braten, und auf diese Weise trocken anzurichten. Der Saft von einem Paar Limonien kommt darauf, und Schü darunter.

Knödel von geräuchertem Hausen, Scharen oder Huchen.

Ein Stück von einem halben oder auch einem Pfund dieser Fische wird in lauem Wasser nur ein wenig aufgelöst, wieder ausgefüllt, gewürfelt geschnitten, mit einem Häuptchen spanischer

zusammengeschnittener Zwiebel, und einem Büschchen Petersilie nur flüchtig anpassirt, und ein bißchen gesalzen. Zugleich schneidet man in ähnliche Würfel ein Paar von der Rinde vorher entblößte Semmeln. Die Hälfte dieser gewürfelten Semmeln wird in Butter gelblich geröstet; die andere Hälfte aber sehr wenig mit Obery angefeuchtet, und mit einem Stücke frischer Butter und sechs Eyerdottern abgetrieben.

Hier hinein kommt dann der geschnittene Fisch, und die andere Semmel, welches zum Schlusse mit dem festgeschlagenen Schnee aus dem Weißen von drey Eiern und einem Paar Kochlöffeln voll Mundmehl vollkommen gebunden, und zu Kugeln geformt wird. Solche kommen in siedendes Wasser, werden gesalzen, und darinnen gekocht. Sind sie fertig, können sie an einem Fasttage, entweder in die Suppe gebracht werden, oder ganz trocken mit Semmelbröseln bestreut, und mit vollkommen heißem Schmalze, oder Butter abgebrennet, auf einer Schüssel bey Tische erscheinen. Sie sind auch sehr schicklich an einem Fasttage mit Krogenkraut zu serviren.

Der geräucherte Lachs.

Dieser Fisch wird roh in feinen Scheiben, oder in länglicher Form sehr dünn geschnitten, und zur Auslegung und Garnirung verschiedener Fische, oder zu andern Gattungen Fleisch und Fasten-Speisen, vorzüglich aber wegen seiner schönen hochrothen Farbe zu Schattirungen sehr nützlich angewendet. Oft wird er auch nur, ganz roh, wie er in sich ist, sehr fein geschnitten, und zusammengerollt, oder eben so fein geschnitten auf feine und gebähte Semmelscheiben, oder gleichfalls roh, und fein geschnitten, auf mit Butter reich bestrichene Brotscheiben gelegt.

In allen diesen Gestalten wird er auf Assiette-Tellern als kalte Horsd'oeuvres servirt.

Von dem Stockfische *).

Der Stockfisch wird schon getrocknet in so genannten Scheitern aus dem Auslande bezogen, und muß dann erst zu weiterer Zurichtung gebeizt werden. Es gibt daher bey uns Leute,

*) Obwohl dieser Fisch eigentlich unter die Meerfische gehört, so hat man ihn doch seines allgemeinen Gebrauches wegen gleich hier unter die innländischen Gattungen Fische aufgenommen.

die sich mit dem Beizen beschäftigen, und einen Handelszweig daraus machen. Man kann ihn deswegen auch schon gebeizt nach Gewichte hier zu Land kaufen. Das trockene Scheit wird mit einem Stück Holz auf beyden Seiten geklopft, dann wird es drey bis vier Tage in scharfer Lauge mit etwas Kalk vermischet, eingebeizt, wieder herausgenommen, gut abgewaschen, und noch einmahl drey Tage hintereinander, an jedem Tage mit frischem Röhrbrunn-Wasser abwechselnd ausgewässert.

Derselbe ordinär abgefotten.

Von einem fünf bis sechs Pfund schweren Stücke Stockfisch, der schon gebeizt, und gut ausgewässert ist, löst man vor Allem noch roh die Haut vollkommen ab. Er wird ferner noch einmahl gut abgewaschen, und mit einigen Händen voll Salz ganz überzogen.

Mit diesem Salze bleibt er in einem irdenen Geschirre einige Stunden lang liegen. Nach Verlauff dieser Zeit, seihet man das, durch das Salz ausgezogene Wasser ab, wäscht ihn wiederhohlt gut aus, und bringt ihn in einem Topfe voll siedenden Wassers, mit welchem man ihn aber, sobald er darinnen liegt, gleich vom Feuer abstellt, und zugedeckt eine kurze Zeit ausziehen läßt.

Nun hebt man die gekochten Stücke aus dem Wasser heraus, legt sie, damit solches gehörig abläuft, entweder auf ein Sieb, oder auf ein Tuch, und richtet sie, mit Semmelbröseln voll bestreut, und mit heißer Butter abgebrannt, trocken auf die Schüssel an.

Man kann ihn auch ohne Semmelbröseln, bloß mit fein geschnittener grüner Petersilie, klarer heißer Butter, Salz und Pfeffer, im Geleite gesottener blätterweis geschnittener, und ebenfalls im Butter mit grüner Petersilie anpassirter Erdäpfeln anrichten, oder mit rüdelförmig geschnittener gedünsteter Zwiebel abbrennen, zur Abwechslung mit heißer Sardellen-Butter, und mit anpassirtem Finsherbes übergießen, und den Saft von einem Paar Limonien darauf, und ein bißchen gute Schü darunter geben.

Man pflegt auch über solche abgefottene und trocken angerichtete Stücke des Stockfisches, Kapern-, Sardellen-, Milchrahm-, oder Austern-Sauce, nach Willkühr zu gießen. Auch erscheint er oft in gedünstetem Kraut, oder in Reiß, oder auf durren Erbsen.

Gebackener Stockfisch.

Der, wie vorn angegebene, abgefottene Stockfisch, wird gut ausgekühlt, mit anpassirter Finsherbes in abgeschlagenen Eyern, und Semmelbröseln umgewälzt, und auf einem mit Butter stark bestrichenen Platfond-Deckel gäh gebacken, und trocken angerichtet.

Der echte holländische Stockfisch, auch der *Labberdan*, ist hier zu Lande selten und schwer zu bekommen. Man muß sich ihn selbst aus Holland verschreiben, dessen Scheiter sind auch viel länger, und haben weit mehr Fleisch. Sie werden zwar auch auf beyden Seiten geklopft, aber in keine Lauge, sondern nur sechs Tage in frisches Röhrbrunn-Wasser gelegt, welches drey-mahl des Tages gewechselt werden muß. Am siebenten Tage ist der Fisch erst zum Kochen brauchbar.

Das Absieden, Zurichten, und die Zugaben sind ganz die nämlichen, wie bey dem ordinären Stockfische.

Doch den echten holländischen kann man auch füllen, oder *fasciren*, und zwar auf folgende Art: Man schneidet von dem vorher schon sechs Tage gehörig ausgewässerten Fisch ein schönes Mittelstück ungefähr in der Größe eines halben Bogen Papiers, in länglichem Quadrat sammt der Haut heraus, welche man mit einem Messer reinlich abschabt. Nebenbey dünstet man $\frac{1}{2}$ Pfund Reis mit Butter, spanischer mit Gewürznelken besteckter Zwiebel, mit ganz wenig weißer Suppe und Salz ganz kurz körnig und trocken, belegt, wenn er ausgekühlt ist, das Fleisch des Fisches inwendig Fingerdick damit, und rollt es fest mit der Haut auswendig zusammen. Dann verbindet man diese Rolle fest mit Spagat, daß kein Reis herausfalle, und siedet sie in dieser Gestalt in Salzwasser mit Zwiebel und Wurzelwerk langsam nur an einer Seite des Feuers ab. Ist dieses geschehen, nimmt man den Spagat weg, und richtet das ganze Rolat auf die Schüssel an, wo es noch mit grüner Petersilie garnirt wird. In einer Sauciere gibt man abgesondert eine aufgezogene weiße Butter-Sauce mit vieler geschnittener grüner Petersilie.

Mit den nämlichen Vorkehrungen wird auch ein fett

gedünstetes Sauerkraut, ganz trocken und kurz eingegangen, erst ausgekühlt, in solche Rolaten eingefüllt, mit Spagat zusammen gebunden, zwar auch auf gleiche Weise abgesotten, allein statt der gezogenen Butter-Sauce gibt man gleich auf der Schüssel eine gute Schü darunter. Klare heiße Butter wird abgefondert in einer Sauciere dazu gereicht.

Man pflegt auch $\frac{1}{4}$ Pfund blätterweis geschnittene mit einigen zusammengeschrittenen Schalotten und grüner Petersilie, in Butter kurz gedünstete Trüffeln kalt in diese Rolaten zu füllen. Sie werden dann auch zusammen gerollt, gebunden und abgesotten, und trocken auf die Schüssel angerichtet. Fertige Trüffel-Sauce wird gleich darüber gegeben.

Die Zurichtung der Viber, Fischotter, Blasänten, Läuherln und Rohrhühner ist zwar schon unter den Fleisch- und Geflügel-Wildpret gelehret worden, obschon sie eben so gut, auch unter die Fischgattungen gehören. Sie werden deswegen auch meistens Theils an Fasttagen mit den dazu gehörigen Fasten-Ingredienzien zugerichtet, wo man dann statt der Fleisch-Fastensuppe, statt des Specks und der Schinken, nur Butter und Schmalz gebraucht.

Von den Meerfischen.

Solche nur an ausländischen Meeren und Seen zu Hause, sind unter verschiedenen Nahmen dort bekannt, und auch nur von dorthen zu beziehen. Die bekanntesten sind der Kabliau, der Rombo, der Magro, der Merlun, Ulbot, Linguatolo, Brangini, Calamari, Rougee. Sie sind gewöhnlich schon ausgeweidet, und mit Vorbeerblättern, und andern Kräutern ausgefüllt. Die noch nicht eröffnet sind, bey denen muß es geschehen, und sie dann gut ausgewaschen, und nur ganz einfach in Salzwasser mit Zwiebel und ganzem Gewürze langsam an einer Seite des Feuers abgesotten werden.

Diese Fische werden in lange oder runde große kupferne Wanneln mit Einsatz gebracht, und sind nicht eher in das Wasser zu legen, als bis es den höchsten Siedepunct erreicht hat. Wenn sie ausgesotten sind, werden sie sammt dem Einsatz herausgehoben, und gewöhnlich trocken auf eine über die Schüssel gebreitete Serviette gelegt. Bey einer größeren Gattung

Fische wird ein eigen dazu gefertigtes, mit einer Serviette überwundenes Bret auf die Schüssel angebracht, worauf der Fisch gelegt wird.

Es kommen auch verschiedene Saucen dazu. Von den warmen: holländische gezogene, legirte Sardellen = Sauce mit Limonien = Saft, auch nur klare Butter mit Limonien = Saft, Austern = oder Müsscherl = Sauce. Von den kalten: Kamulat-, französische Senf = Sauce, feine zusammengeschnittene Kräuter: Bertram, Pimpernell, Petersilie, Schnittling, grüne Zwiebel, hartgefottene Eyerdottern, in Essig und Öhl angemacht, oder auch mit Kren. Alle diese Saucen, nach Willkühr und Geschmack gewählt, werden, abgefondert, in Saucieren servirt.

Der Rombo wird so auf die Schüssel gelegt, daß die schwarze Seite, von der man alle darauf befindlichen harten Warzen wegschneidet, unten bleibt, und die weiße Seite, die mit Limonien = Saft gut abgewaschen wird, oben erscheint.

Die Maerelle, der Merlun, Kabliau, Linguatolo, Brangini können mit Butter, oder Öhl und Finsberbes auf dem Roste gebraten, ja der Linguatolo auch in Schmalz, oder Öhl gebacken werden.

Der Salamare bedarf einer besonderen Zurichtung, weil er sehr körnig vom Fleische ist, und die geschnittenen Stücke davon das Aussehen, wie die dicke Seite der Ruttelflecke hat. Solche Stücke werden in der Braise weichgefotten, ausgekühlt, grob nudelförmig geschnitten, in eine weiße Schampignons = Sauce mit grüner Petersilie gebracht, und in eine silberne, oder porcellainene Casserolle angerichtet. Oft werden sie auch mit einigen Eyerdottern legirt, und mit Limonien = Saft gesäuert. Man kann bey diesem Fisch, wenn er in der Braise weich gefotten ist, mit Sardellen-, Kapern = Sauce in Milchrahm, mit Trüffel-, Austern = oder Müsscherl = Sauce abwechseln, auch in einer hohl ausgebackenen Butter = Pastete ist er anzurichten.

Er wird auch, wenn er vorher in Stücke geschnitten, und weich gefotten worden ist, mit Finsberbes, abgeschlagenen Eiern und Semmelbröseln paniert, auf einem mit Butter bestrichenen Platfond = Deckel resch gebraten, und entweder trocken angerichtet, oder mit heißer Sardellen = Butter übergossen, und mit Limonien = Saft gesäuert.

Es ist vorzüglich bey Seefischen zu beobachten, daß sie frisch sind, und keinen üblen Geruch haben; weßwegen sie auch nur bey kalter Witterung transportirt, und gegessen werden müssen.

Die Aустern.

Diese Schalthiere können nicht frisch genug zum annehmen Genuß gebracht werden.

Sie werden aufgemacht, der obere Deckel auf die Seite geschafft, die Schale am Ranfte herum rein abgewischt, und so gestaltet roh und frisch zu 12 auch mehreren Stücken zierlich auf ein Teller gerichtet, und mit zur Hälfte getheilten Limonien auf einem andern Teller zur Tafel begleitet. Eben so vorbereitet streut man eine große Messerspiße voll Semmelbröseln auf die, in der offenen Schale da liegenden Aустern, übergießt sie mit zerlassener Butter, würzet sie mit wenigem Pfeffer und stellt sie so mit der unteren Schale auf dem Roste, wo sie gäh gebraten, und dann angerichtet werden. Den Limonien-Saft kann man entweder gleich darauf träufeln, oder die Limonien, getheilt, auf einem Teller nebenbey reichen.

Aустern mit Sardellen im Keinel.

Zu diesem Gerichte nimmt man 18 Stücke. Man bringt $\frac{1}{4}$ Pfund starke und zerlassene Sardellenbutter mit einem Kochlöffel voll flüchtig anpassirter Finßherbes in ein mittelgroßes, irdenes, reines Keinel, hebt die Aустern im Ganzen aus ihrer Schale heraus, und gibt sie sammt den dabey befindlichem Saft in dasselbe. Dazu fügt man noch 2 Unrichtlöffeln voll Milchrahm, und läßt sie gäh und kurz auf dem Feuer einsieden. Man bestreut das Ganze noch mit Semmelbröseln, und gibt ihm durch eine darüber gehaltene glühende Schaufel eine schöne Farbe. Angerichtet kommt diese Speise entweder in einer silbernen oder porcellainen Casserolle, oder gleich in dem Keinel, worin sie gekocht wurde, zur Tafel.

Gebackene Aустern.

Dazu werden sie aus der Schale genommen, in Mehl, oder auf eine andere Art in Eyer gut eingewälzt und

mit Semmelbröseln panirt, in einer Pfanne mit Rindschmalz gäh ausgebacken, und auf die Schüssel trocken angerichtet. Sie werden bey verschiedenen Speisen zu Garnirungen angewendet.

Dieses ist auch mit den rohen Aустern bey kalten Speisen der Fall.

Sie werden auch roh und ausgelöst zu verschiedenen Fätschen, und zu Füllungen der Pasteten gebraucht.

Die Müsscherln

müssen wie die Aустern, sehr frisch seyn. Sie werden ausgewaschen, und kalt mit weißem Weine an das Feuer gebracht. Wenn sie nur in einem einzigem Sude aufgewallet haben, werden sie geschwind von dem Feuer weggenommen, und auf einem Siebe abgeseiht. Entweder wird nur der obere Deckel von den aufgesprungenen Müsscherln weggenommen, und sie mit der untern Schale in die Sauce zu der Speise, zu welchen sie bestimmt sind, gegeben, oder sie werden, ganz von der Schale entblöst, nach Gefallen und Bedarf verwendet.

Es gibt eine Gattung welischer großer schwarzer Müsscherl, die auch wie die Aустern gebraten, und zugerichtet werden. Nur darf man bey solchen Pfeffer und Limonien = Saft ja nicht vergessen.
