

Ochsenaugen.

Man gibt in die Vertiefungen der Schüssel oder des Dalkenmodells etwas Butter, sobald sie heiss, aber nicht braun geworden, schlägt man je 1 Ei hinein und lässt es stocken, bis das Weisse vollkommen fest geworden ist. Gegen Ende bestreut man sie mit Salz und Pfeffer.

Spiegeleier.

Werden genau wie Ochsenaugen bereitet, nur lässt man das Eiweiss nicht so stark fest werden, damit um den Dotter noch etwas glänzendes, durchsichtiges Eiweiss einen sanften Spiegel bildet; sie sind infolge dessen etwas schwieriger aus der Pfanne zu nehmen, doch mit Hilfe eines Löffels und einer Gabel geht es bei etwas Uebung ganz gut. Man gibt die einen wie die anderen auf Linsen, Spinat oder zu Beefsteak und dergleichen.

Verlorene Eier.

In einen Schöpflöffel voll siedenden Wassers werden einige Tropfen Essig gegeben, dann lässt man rasch ein ganzes Ei aus der Schale hineingleiten, worauf sich, wenn es geschickt gemacht wird, das Eiweiss um den Dotter schliesst. Jedes dieser Eier wird dann vorsichtig in den Suppentopf gelegt, oder noch sicherer auf den Suppenteller, da man sie meistens zu Brotsuppe oder dergleichen benützt.

Fische.

(Das Vorrichten, Kochen und Sulzen der Fluss- wie Seefische ist in der Kunst des Kochens, S. 34, eingehend erörtert.)

Aal, gekocht.

Einen frischen, lebenden Aal fasst man am besten mit einem Tuche an, wenn man ihn tödten will, da er dann nicht so leicht entgleiten kann. Man macht einen leichten Einschnitt in den Bauch des Fisches, brüht ihn ab, worauf sich die erste Haut leicht entfernen lässt. Nimmt ihn aus und legt ihn einige Minuten in siedend heisses Wasser, wonach man die zweite, fette Haut auch ganz leicht abziehen kann. Nachdem

der Aal abgehäutet ist, schneidet man ihm Rücken- und Bauchflossen ab und theilt ihn in gleich grosse Stücke. Diese wäscht man sorgfältig aus, salzt sie ein und lässt sie beiläufig 20 Minuten in geseihtem Fischsude (siehe Kunst des Kochens, S. 34) kochen. Dann nimmt man die Stücke mittelst Sieblöffels heraus, richtet sie nett auf die Schüssel, besteckt sie mit gebackener Petersilie, legt Citronenviertel herum und gibt italienische Kräutersauce oder Limonensauce dazu.

Aal mit Krebsbutter.

Schöne Stücke von frischem Aal überkocht man, nachdem sie gut ausgewässert sind, in pikantem Fischsud, nimmt sie heraus, lässt sie auskühlen und dann in frischer Krebsbutter aufbraten. Man staubt die Butter, lässt das Mehl goldgelb werden, vergiesst es mit etwas Fischbrühe, seiht die Sauce über den gebratenen Aal und servirt Scheeren und Schweifchen der Krebse dazu, oder garnirt den Aal mit Letzteren und reicht die Sauce separat.

Aal, auf dem Roste gebraten.

Man richtet einen frischen Aal, wie vorstehend angegeben, vor, spaltet ihn jedoch der Länge nach in zwei Theile und nimmt die Mittelgräte heraus. Dann scheidet man ihn zu hübschen Stücken, richtet sie nett her, salzt sie etwas, taucht sie in zerlassene Butter und bratet sie auf dem Roste. Man ordnet sie zierlich auf der Schüssel und reicht dazu nachstehend angegebene Sauce à la Tartare. So viele Eierdotter, ebenso viele Esslöffel voll Essig, Citronensaft nach Geschmack und etwas Salz sprudelt man am Feuer wie Chaudeau. Ist die Masse genügend dick, so nimmt man sie vom Feuer und sprudelt sie bis zum vollständigen Erkalten fort, gleichzeitig rührt man nach und nach für jeden Dotter einen Löffel feines Speiseöl und französischen Senf nach Geschmack darunter und lässt sie einige Zeit auf dem Eise stehen, ehe man sie zu Tische gibt.

Aal, marinirter.

Schönen Stücken von marinirtem Aal zieht man die Haut ab, richtet sie etwas gehäuft auf eine längliche Schüssel auf, betropft sie mit Oel vermengtem Essig, ziert sie mit Aspic und grüner Petersilie oder zartem Vögerlsalat; legt ge-

viertheilte Eier in regelmässiger Entfernung um das Aspic und dazwischen eingerollte Sardellen, Kapern oder dergleichen.

In Aspic. Von geschältem, marinirtem Aal schneidet man regelmässige Scheiben oder man löst die Rückengräte aus und schneidet schöne volle Stückchen, die man mit kleinen Würfeln von Sardellen, Sprotten, Kapern etc. vermengt und in kleinere oder eine grössere Form mit Aspic einfüllt.

Ferner verwendet man marinirten Aal zu Fischsalat oder als Würze zu Wälschem- oder Kartoffelsalat etc.

Aesche, gebacken.

Frische Aesche schuppt man, nimmt sie aus, wässert sie gut durch, schneidet sie dem Rückgrate nach in zwei Theile und diese wieder in 4—5 Centimeter breite Stücke, welche man leicht salzt, in Mehl, geschlagene Eier, Semmelbrösel oder Panirmehl dreht und aus gutem Schweinschmalz oder noch besser Rindschmalz schön goldgelb bäckt.

Barbe.

Gebacken. Man theilt geschuppte, gereinigte Barben wie die Aesche in Stücke und bäckt sie auf ganz dieselbe Weise.

Gebraten. Eine frisch getödtete Flussbarbe schuppt man, nimmt sie aus, wischt sie nochmals sorgfältig mit einem nassen Tuche ab, schneidet sie einigemale leicht ein und legt sie auf 1—2 Stunden in eine Marinade aus Oel, Salz, Pfeffer und etwas Limonensaft; hierauf bratet man sie auf Butter jäh ab, gibt sie auf die Schüssel, ziert sie mit gebackener Petersilie und gibt heisse Butter oder Buttersauce und Kartoffelwürfel dazu.

Gesotten. Geschuppte Barben gibt man in einen geseihten Fischsud (Wurzelbrühe mit Essig), den man nicht zu stark gesäuert hat und mit gutem Weisswein würzt, lässt sie kochen, bis die Augen heraustreten, richtet sie nett auf die Fischschüssel an und servirt sie warm mit Buttersauce oder kalt mit Aspic oder kalter Kapernsauce.

Auf eben dieselbe Weise können Flussbarsche bereitet werden.

Fische, abgeschmalzen.

Abgesottene Fische legt man auf die Fischschüssel, ziert sie mit gebackener Petersilie, gibt etwas geseihten Sud darüber und trägt sie so heiss als möglich auf. In einer Sauceschale reicht man dazu sehr heisse, leicht bräunliche Butter; als Beigabe meist eine Kartoffelspeise.

Fische, abgesotten.

Die meisten Fluss- wie Meerfische, als Forellen, Seiblinge, Hechte, Lachs, Schaiden, Seeforellen, Branzine, Rombo, Steinputt, Schellfisch und dergleichen mehr eignen sich zum Absieden. Kleinere verwendet man im Ganzen, von grösseren Fischen ein beliebiges Stück. Der Fischsud, den man hiezu verwendet, wie Alles, was man hiebei zu beobachten hat, ist in der Kunst des Kochens, S. 34, angegeben. Die abgesottene Fische werden warm, meist mit heisser Butter oder kalt mit Essig und Oel, Aspic, Mayonnaise und dergleichen servirt. Die zum Sulzen verwendeten Fische werden durchschnittlich abgesotten.

Fischcroquetten.

Siehe Assietten.

Fische mit Essig und Oel.

Abgesottene Fische legt man warm nett auf der Fischschüssel zurecht, gibt etwas Sud mit Essig und Oel darüber, und lässt sie erkalten. Dann gibt man sie entweder nur mit Kren oder Aspic und Citronenscheiben geziert zu Tisch und Essig und Oel separat dazu, oder man richtet sie besonders schön her, wobei man sie auf eine erhöhte Unterlage setzt und mit Aspic, Mayonnaise, Krenröschen, zartem Grün, Garnellen und dergleichen garnirt.

Fischfasch.

Siehe Assietten.

Fische, gebacken.

Flussfische, wie insbesondere Karpfen, Barsch, Aesche und dergleichen zertheilt man, sobald sie geschuppt und gereinigt sind, in Stücke, salzt sie ein, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie aus Schwein- oder Rindschmalz. Kleinere

Fische, wie Grundeln, Brachse, Weissfische, kleine Hechte und dergleichen schuppt man, nimmt sie aus und bäckt sie ganz. Kleinere Meerfische, wie Plattfisch, Scombri, Sardellen, frische Häringe, kleine Barboni, schuppt und reinigt man, nimmt sie aus und parnirt sie ganz oder in Stücke geschnitten, oder man lässt sie einige Zeit in Wein liegen, dreht sie in Panirmehl oder gewöhnliches Mehl und bäckt sie in siedendem Oel.

Fische, gebraten.

Man schuppt die Fische, oder wenn man sie spicken will, so zieht man ihnen die Haut sammt den Schuppen ab; dazu schneidet man sie längs des Rückens leicht ein und zieht sie an beiden Seiten herab. Von grösseren Fischen, wie Schille, Waller und dergleichen kann man auch die Filets beiderseits von den Gräten ablösen und sie als Schnitze verwenden. Sind die Fische geschuppt oder gehäutet, so nimmt man sie rein aus, wäscht sie nochmals gut ab, salzt sie ein und lässt sie beiläufig eine Stunde liegen. Dann gibt man sie in eine gut emaillierte Bratpfanne mit lauwarmer Butter und bratet sie, — grössere im Rohr, kleinere oder Fischschnitze auf der Herdplatte, — unter fleissigem Begiessen, bis die Augen hervortreten und das Fleisch sich straff anfühlt. Ebenso kann man Fische am Spiess braten. Meerfische meist kleinerer Gattung bratet man in heissem Oel und betropft sie mit Limonensaft. Die bei nachstehenden Fischgattungen angegebenen Bratvorschriften lassen sich auf alle zum Braten geeigneten Fische anwenden.

Fische, gebraten mit pikanter Sauce

(amerikanisch).

In Buenos-Aires und Montevideo werden Fische vielfach auf folgende wohlschmeckende Weise zubereitet. In einem Stiche Fett oder Butter lässt man eine klein geschnittene Zwiebel dunkelgelb schwitzen und alsdann den vorher geputzten und gesalzenen Fisch hierin braten. Nachdem man nunmehr das Fett abgeseiht hat, gibt man eine Vierteltasse sauren Rahm, Kalbfleischbrühe oder eine Auflösung von Fleischextract sowie etwas rothen Pfeffer hinzu und lässt Alles aufkochen. Beim Anrichten wird die Sauce über den Fisch gegossen.

Fische, gesulzt.

Einen schönen abgesotteneu Fisch lässt man im Sude erkalten, legt ihn hierauf über gestocktes Aspic auf die Fischschüssel, stellt ihn auf Eis und gibt, wenn er recht kalt geworden ist, lichtet dickes Aspic über ihn, so dass er davon gleichmässig überzogen erscheint. Sobald dieses gestockt ist, ziert man den Rand mit mehrfärbigem Aspic, zu kleinen Häufchen gehackt, in deren Mitte man zarte Salat- oder Petersilieblättchen mit weissen und rothen Krenröschen steckt oder mit kleinen Formen aus Aspic. Bei Tische reicht man Essig und Oel oder eine kalte Sauce zu dem Fische.

Oder: Man schneidet einen grösseren abgesotteneu Fisch in schöne gleichmässige Stücke, wobei man die Haut natürlich abzieht, lässt in einem Model fingerhoch rothgefärbtes Aspic sulzen, legt die Fischstücke vorsichtig und zierlich darauf, so dass sie den Rand der Form nicht berühren, giesst helles, lauwarmes Aspic nach, lässt es stocken, legt wieder eine Reihe von Fischstücken ein und so fort, bis die Form voll ist; dann lässt man sie auf Eis gut erkalten, stürzt sie vorsichtig auf die kalte Schüssel, stellt diese noch auf Eis, bis man sie gebraucht und gibt Essig und Oel zu der Sulze.

Fische, kleine, wie Grundeln und dergleichen, siedet man ab, wozu man, damit ihre Haut bläulich wird, sie erst kurz vorher tödten muss, und legt die erkalteten Fische in eine ovale Form in klares, gelbes Aspic ein. Man legt die Fische nebeneinander mit dem Rücken nach abwärts dergestalt in die Form, dass keiner den Rand berührt, und giesst das nöthige Aspic, so wie vorstehend angegeben wurde, in dieselbe.

Fischstücke in kleinen Formen von Aspic. Auf diese Weise verwendet man gewöhnlich die Reste gesottener Fische. Der Vorgang ist ganz derselbe wie bei Bereitung von grösseren Fischsulzen. Das zum Vollgiessen der Formen verwendete Aspic kann aus Fleisch, d. h. Kalbs- und Schweinsfüssen sowohl wie von Fischen selbst, hergestellt sein. Die Bereitungsart dieser Sulze ist in der Kunst des Kochens, S. 38—39, angegeben.

Fische mit kalter Sauce.

Abgesottene oder gebratene Fische, die man warm zu Tische gibt, ziert man mit halbirteneu Eiern, geringelten Sar-

dellen, Aspic, Salatherzchen, Limonenscheiben oder -Viertel und dergleichen, und gibt kalte Kräuter-, Sardellen-, Eier- oder Kapernsauce dazu. Oder man ziert den Fisch mit Kren und Eiern und gibt Apfelkren separat dazu.

Fischleber

dünstet man mit Butter und Schalotten und kocht sie mit etwas Essig, Rahm, eventuell Fischbrühe auf; Salz und Pfeffer gibt man erst zuletzt dazu.

Oder: Man bröselst Fischleber ein und bäckt sie.

Fische mit Mayonnaise.

Zu abgesottenen, kalten Fischen, die man mit etwas Sud, Essig und Oel betropft und mit Aspic geziert zu Tische gibt, reicht man auch gerne eine Mayonnaise von einer der unter Saucen angeführten Bereitungsarten.

Oder: Man löst das Fleisch von einem rohen Fische ab, schneidet gleich grosse Stücke, lässt sie 1 Stunde eingesalzen liegen, bratet sie mit Butter, lässt sie gut abtropfen und marinirt sie dann 1 Stunde mit Limonensaft, Oel und Pfeffer. Indessen bereitet man Mayonnaise oder Sauce tartare, taucht die Stücke ein, lässt sie sulzen, legt sie kreuzartig halb übereinander auf eine runde Schüssel, häuft die übrige Mayonnaise in die Mitte, belegt die Höhe mit einem Sterne von Krebschweifchen oder Caviarschnitten und ziert die Schüssel mit Aspic.

Reste von gebratenen oder gesottenen Fischen verrührt man, von den Gräten befreit und zierlich geschnitten, mit Mayonnaise, in die man gehackte Kapern gibt, oder mit einer gesprudelten Sardellenbuttersauce, wie sie bei Saucen angegeben, stellt die Schüssel auf Eis, putzt sie mit Aspic und gibt sie zu Tisch.

Fischpastete.

Siehe Pasteten.

Fischpörkelt.

Mittelgrosse Karpfen und Stirl werden abgeschuppt und geöffnet, wobei man Blut und Inneres, sorgfältig von der Galle befreit, mit zum Pörkelt nimmt. Eine Schichte geblätterte Zwiebeln und eine Schichte geschnittene Fischtheile, die man früher eingesalzen hat, werden abwechselnd in ein Casserol gelegt, das Blut und die inneren Theile dazwischen und obenauf

Kopfstücke und Schweif gegeben. Dazwischen streut man etwas Paprika, legt obenauf eine Schichte Zwiebel und lässt das Pörkelt zugedeckt rasch aufkochen. Dann lässt man es 1 Stunde langsam fertig sieden und servirt es mit Tarhonya, Nockerln oder Kartoffeln.

Fische mit Rahmsauce.

Fische, die sich zum Blausieden oder Braten eignen, können auch auf folgende Weise bereitet werden. Man nimmt einen schönen, nett vorgerichteten Fisch, legt ihn mit dem Rücken nach aufwärts in die Bratpfanne, in der man ein Stückchen Butter zerschleichen liess, und bratet den Fisch, indem man ihn fleissig mit Sardellenbutter, die man am Herde lauwarm hält, begiesst. Ist der Fisch gar, so giesst man guten, sauern Rahm über seinen Rücken, lässt ihn steif werden, hebt ihn auf die Schüssel und siedet noch etwas Rahm eventuell mit einem Kaffeelöffel voll Mehl und dem Bratensaft auf und seht diesen rings um den Fisch.

Oder: Man zieht einem schönen Fisch auf einer Seite die Haut ab, salzt ihn ein, spickt ihn dicht mit Speck, lässt in einer Pfanne geringelte Schalotten mit Butter anlaufen, legt den Fisch mit der gespickten Seite nach oben darauf und bratet ihn unter fleissigem Begiessen mit Butter und Suppe oder Fischsud. Ist der Fisch gebraten, so übergiesst man ihn mit gutem Rahm, unter den man feingehackte Kapern mengt, legt den Fisch auf die Schüssel und seht die Sauce darüber,

Oder: Man bratet einen Fisch mit Butter, bestreut ihn mit Bröseln und Petersilie, und begiesst ihn während des Bratens öfters mit Butter und Rahm.

Stücke von gesottenen oder gebratenen Fischen legt man gleichfalls in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, streut Brösel darüber und gibt zerlassene Sardellenbutter und sauren Rahm über sie und bratet sie im Rohre auf.

Fischsalat.

Siehe Salat.

Fischschnitze.

Von Fischen, wie Hausen, Fogosch und dergleichen schneidet man, nachdem sie geschuppt und ausgenommen sind, 2 Centimeter dicke Scheiben herab oder man löst das Fleisch von den Hauptgräten los und schneidet es in schöne

längliche Stücke. Man salzt sie ein und lässt sie beiläufig 1 Stunde liegen, dann bratet man sie auf eine der nachstehend angegebenen Arten.

Mit Kapern. Man legt Fischschnitze auf heisse Butter und geringelte Zwiebel, bratet sie jäh ab, betropft sie mit Limonensaft, gibt etwas fein gehackte Schalen, fein gehackte Kapern, Petersilie und sauren Rahm darüber, lässt sie damit aufdünsten, richtet sie nett auf der Schüssel an und gibt den geseihten Saft separat dazu.

Mit Limonensaft. Man bratet die Fischschnitze von Huchen, Wels oder dergleichen mit Butter, Schalotten, Petersilie und betropft sie mit Limonensaft.

Oder: Man reibt die Schnitze mit Salz und weissem Pfeffer ein, bratet sie mit Butter, Schalotten, Petersilie, Bertram und den feinen Kräutern, betropft sie mit Limonensaft und kocht sie mit etwas Suppe auf.

Mit Sardellensauce. Mit Salz und Pfeffer eingeriebene, mit Butter, Schalotten und Petersilie jäh abgebratene Fischschnitze legt man auf die Schüssel, betropft sie mit Limonensaft, staubt das Fett, worin sie gebraten wurden, gibt fein geschnittene Sardellen hinein, kocht es mit Suppe oder Erbsenbrühe auf und sieht es über die Schnitze.

Mit Trüffeln. Schöne, dünne Schnitze von Fischen feinerer Gattung spickt man mit Speck und Trüffeln, lässt sie mit Salz und Pfeffer bestreut eine Stunde liegen, bratet sie mit Butter ab, gibt sie sammt dem geseihten Saft auf die Schüssel und garnirt sie mit gedünstetem Reis.

Oder: Man marinirt Schnitze von guten Fischen mit Schalotten, Petersilie, Oel und Limonensaft, Salz und Pfeffer, bratet sie unter fleissigem Begiessen mit dieser Marinade, überdünstet inzwischen die Abfälle der Trüffeln, nimmt die Fische heraus, staubt das Fett etwas, vergiesst es mit Suppe und Madeira, sieht die Sauce und lässt sie mit den überdünsteten Trüffeln aufkochen. Oder man gibt etwas Maggis-Trüfflelextract in die fertige Sauce.

Mit Wein. Man bratet eingesalzene Fischschnitze auf Butter, legt sie heraus, entfernt das überflüssige Fett und kocht den restirenden Saft mit Fischsuppe und rothem Wein auf.

Auch Schnitze von Meerfischen können nach ein oder dem andern der vorstehenden Recepte bereitet werden.

Fischspeise von verschiedenen Fischen.

Man nimmt billige, kleine Fische verschiedener Gattung, wie Hechte, Karpfen, Schaiden, Schleichen, Schill, von denen man, wenn man nicht auf die Grösse sieht, sehr leicht zu geringem Preise erhält, putzt sie, lässt sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Salz liegen, zerschneidet sie in Stücke, bereitet eine helle Einbrenn, legt eine in zwei Hälften geschnittene Zwiebel, etwas Petersilie, Schnittlauch, Citronenschale, Gewürz nach Belieben hinein, giesst etwas Rothwein und ebenso viel Wasser daran und lässt die Sauce aufsieden. Dann legt man die Fischstücke hinein und lässt sie langsam verkochen. Ist der Fisch fertig, so legt man ihn zierlich auf eine heisse Schüssel, sieht die Sauce darüber und garnirt sie mit ausgebackenen Semmelschnitten.

Fische mit warmer Sauce.

Einen abgesottenen oder einfach mit Butter gebratenen Fisch setzt man zierlich auf die Schüssel, garnirt ihn mit Kartoffelwürfeln, Reis, Polenta oder dergleichen und gibt eine warme Rahmsauce, französische Sauce, holländische Sauce oder dergleichen in einer Schale dazu.

Fogosch mit Butter.

Einen schönen Schill (Fogosch) schuppt man, nimmt ihn aus, wässert ihn gut durch, salzt ihn ein und schnürt ihn auf dem Einsatz der Fischwanne mit dem Rücken nach oben fest. Den Fischsud, den man früher abgekocht hat, gibt man geseiht in die Wanne und lässt ihn auskühlen, er darf höchstens leicht lauwarm sein, wenn man den Fisch hineingibt. Dann deckt man die Wanne zu und stellt sie dergestalt auf dem Herde auf, dass das Wasser, von der Mitte ausgehend, sehr leise kocht. Nach einer Viertelstunde hebt man den Deckel ab und sieht nach, ob die Augen des Fisches wie Perlen hervorgetreten sind. Ist dies noch nicht der Fall, so lässt man ihn offen bis dahin kochen. Sobald er gut ist, nimmt man ihn heraus, legt ihn auf die Fischschüssel, garnirt ihn mit Kartoffelpurée und servirt in einer Schale heisse Butter dazu.

Oder: Man bratet den wie oben vorgerichteten Fisch mit Butter im Rohr, wobei man ihn fleissig begiesst und heisse Butter in einer Schale zu Tische gibt. Den Fisch garnirt man mit Reis oder gibt Klosterkartoffeln dazu.

Fogosch, kalt.

Man siedet einen schönen Fogosch in der vorstehend angegebenen Weise ab, lässt ihn erkalten, gibt auf die Fischschüssel eine Unterlage von Kartoffelpurée oder man schneidet ein Stück Brot, von der Rinde befreit, zu einem länglichen Viereck, man kann auch mehrere Stücke zusammengeben, wenn der Fisch gross ist. Das Purée zackt man zierlich ein, das Brot bespritzt man in hübschen Windungen mit Butter; in ein wie das andere kann man zarte Petersilieblättchen und mit rothem Rübensaft gefärbte Krenröschen stecken. Auf diese Unterlage legt man den erkalteten Fisch, gibt ihm etwas Grünes in den Rachen, ziert die Schüssel mit Häufchen von Aspic, halbirten Eiern, Caviar auf Citronenscheiben oder bloss Citronenviertel; kurz, je nach Belieben mit allen zu Fischen gebräuchlichen Garnirungen, stellt die Schüssel, bis sie aufgetragen wird, auf Eis und gibt Essig und Oel oder Mayonnaise separat dazu.

Forellen, blau gesotten.

Man kocht Fischsud aus Wasser, Zwiebelringen, ganzem Pfeffer, Gewürzkörnern, Salz und Lorbeerblättern, säuert ihn ziemlich gut mit Weinessig und gibt ihn geseiht in die Fischwanne oder ein genügend grosses Casserol, wo man ihn wieder erkalten lässt. Hierauf tödtet man schöne, mittelgrosse Forellen, schuppt sie schnell, nimmt sie aus, dreht sie in lauwarmen, nicht allzu scharfen Essig, gibt sie schnell in den lauen Sud und lässt sie beiläufig 3—8 Minuten mässig kochen. Dann nimmt man sie heraus, richtet sie zierlich auf der Fischschüssel an, die man mit einer Schichte gestockten Aspics versehen haben kann, ziert die Fische mit gebackener Petersilie, gibt Aspic und Limonenspalten als Garnirung, und gibt sie kalt mit Essig und Oel zu Tische.

Will man abgesottene Forellen warm serviren, so gibt man sie ohne Aspic auf die Fischschüssel und trägt sie nur mit Petersilie geziert auf. Man gibt gleichfalls Essig und Oel oder kalte Schnittlauchsauce oder Krensauce dazu.

Sehr hübsch nimmt sich bei grösseren Gesellschaften eine kalte Schüssel mit Forellen aus, die folgendermassen arrangirt ist: Man verwendet eine Tasse aus Silber, Nickel oder hellem Porzellan, gibt, mindestens 2 Centimeter hoch, helles

Aspic hinein, lässt es stocken, doch noch nicht ganz fest werden, darauf nimmt man blau gesottene Forellen kleinerer Gattung und setzt sie so, als ob sie durcheinander schwimmen würden, in das Aspic. Den Rand der Schüssel ziert man mit Kresse oder feiner Petersilie, die man nach aussen überhängen lässt und vertheilt in das Grüne Limonenscheiben mit Caviar, kleine Häufchen röthliches Aspic oder Garnellen; den Forellen selbst darf man höchstens etwas Grünes in den Rachen stecken.

Auch andere kleinere Fische lassen sich in derselben Weise zurecht richten.

Forellen in Olivensauce.

Blau abgesottene Forellen gibt man auf eine Schüssel mit nachstehender Sauce: Man bäht einige Semmelschnitten, hackt ausgekernte Oliven klein und lässt Beides in Wein aufkochen. Dies sieht man durch ein Haarsieb, würzt es mit Macisblüthe, Zimmt, Ingwer, gibt guten Essig und ein Stück Rindschmalz dazu und lässt es aufsieden. Zum Schluss gibt man noch Citronensaft hinein und bestreut die Fische mit nach der Länge geschnittenen Oliven.

Grundeln, gebacken.

Man tödtet die Grundeln durch einen leichten Schlag auf den Kopf, schuppt sie leicht ab, schneidet sie 2 Centimeter unter dem Kopf auf, entfernt die Eingeweide, wäscht die Grundeln nochmals sorgfältig durch, legt sie für eine Viertelstunde in Milch, dann salzt man sie, dreht sie in Mehl oder in Eier und Panirmehl, gibt sie schnell ins heisse Backfett und bäckt sie schön goldgelb. Man ziert sie mit Petersilie und gibt sie zu Gemüse oder Salat.

Häring, eingesalzen.

Gebraten. Eingesalzene Häringe schneidet man längs des Rückens auf, zieht ihnen die Haut ab, nimmt die Mittelgräte aus und legt sie 6—10 Stunden in Milch. Dann wäscht man sie ab, drückt die beiden Theile gut zusammen, dreht sie in Mehl und bratet sie mit Butter. Ebenso bereitet man Bücklinge. Man gibt diese Fische auf Sauerkraut oder Linsenpurée oder servirt sie mit Eierspeise.

Kalt. Geräucherten Häringen zieht man die Haut ab, nimmt die Mittelgräte aus, legt sie auf einige Stunden in Milch und servirt sie auf einer Unterlage von Weinlaub oder Petersilienkraut mit gespritzter Butter, gewöhnlich vor Tisch.

Marinirte Häringe, Ostsee-Fetthäringe oder dergleichen servirt man ungeschält mit etwas Saft von ihrer Beize, allenfalls mit geschälten Nusskernen umgeben, gleichfalls mit frischer Butter.

Häringe, frische.

Gebacken. Frische Häringe schuppt man, beschneidet ihre Flossen, nimmt sie aus, lässt jedoch Milch oder Roggen in ihnen und legt sie etwas in Kuhmilch; nach einer halben Stunde nimmt man sie heraus, übersalzt sie leicht, lässt sie etwas abtropfen, dreht sie in Mehl oder in Ei und Panirmehl und bäckt sie schön goldgelb. Man gibt sie, wie Grundeln, zu Salat oder Gemüse.

Gebraten. Frische, wie oben vorgerichtete Häringe salzt man etwas, dreht sie in Oel, bestreut sie mit etwas Pfeffer und bratet sie in Oel oder heisser Butter auf lebhaftem Feuer.

Mit Senfsauce. Wie vorstehend gebratene Häringe servirt man mit einer Sauce, die man aus lichter Buttereinmach, vermenget mit etwas Safran, Pfeffer, und einem Löffel voll französischen Senf bereitet.

Häringe, gefüllte (Milchner).

Man lässt geräucherte oder marinirte Milchnerhäringe, nachdem man sie gehäutet hat, 24 Stunden in Kuhmilch liegen. Dann löst man den Häringen die Mittelgräte aus, nimmt die Milch heraus, lässt Schalotten und Petersilie in Butter anlaufen, verrührt sie mit etwas Semmelbrösel, gibt die passirte Häringsmilch und für je zwei Häringe ein Eidotter dazu und füllt mit diesem Abtriebe die Häringe, heftet den Rückenschnitt leicht zusammen, dreht die Häringe in Mehl und bratet sie in Butter.

Häringskönig.

Dieser Fisch, auch Petersfisch genannt, ist grösser als der gewöhnliche Hering, lebt mehr vereinzelt, aber pflegt dem grossen Häringschwarm voranzuschwimmen. Er hat ein sehr

wohlschmeckendes Fleisch und man verwendet ihn im frischen Zustande. Entweder bratet man ihn in Oel oder Butter und servirt ihn mit Buttersauce, oder man zieht ihm die Haut ab, entfernt die Hauptgräten, schneidet das Fleisch in Würfeln, salzt und pfeffert es, macht eine helle Buttersauce, gibt das Fleisch hinein, lässt es dicklich eindünsten, legirt das Ganze mit 1 oder 2 Eidottern und lässt es erkalten. Dann bestreut man ein Backbrett mit feinen Semmelbröseln, wälzt kleinere Portionen von dem Fischragout darauf zu länglichen Laibchen, taucht sie mit einem Löffel in geschlagene Eier und legt sie mit dem Löffel in heisses Backfett und bäckt sie, bis sie fest geworden und eine schöne, goldgelbe Farbe erhalten haben. Man ordnet sie etwas gehäuft auf die Schüssel, ziert sie mit etwas Grünem und gibt eine würzige Sauce dazu.

Häringsalat.

Siehe Salat.

Hecht, abgesotten.

Einen frisch getödteten, schönen Hecht wäscht man ab, schuppt ihn, öffnet ihn und nimmt ihn aus; schwenkt ihn nochmals leicht im Wasser aus, salzt ihn inwendig ein, setzt ihn auf den Einsatz der Fischwanne und bindet ihn fest, wobei man zusehen muss, dass man die Haut möglichst wenig berührt. Gibt den Einsatz in den vorgerichteten Sud, welchen man gut gesäuert und gesalzen hat, und kocht den Fisch, wie bei Fogosch angegeben wurde.

Abgesottene Hechte lässt man erkalten und servirt sie, hübsch garnirt, als Vorspeise. Kleinere Hechte kann man auch in einer runden Casserolle blau sieden, wobei man sie etwas krümmt, gegebenenfalls kann man auch einen grossen Fisch, wenn die Wanne zu klein ist, in zwei Theile zerschnitten, sieden; doch ist es besser, wenn man dergleichen vermeidet, da das Fleisch durch das Ausfliessen des Saftes an Geschmack verliert.

Hecht mit englischer Sauce.

Der Fisch wird in Salzwasser abgekocht, man blättert ihn, nimmt die Gräten heraus, giesst Wein und Petersiliewasser daran, ebenso den Saft einer Limone, gibt ein Stück Butter, etwas Pfeffer und Macisblüthe dazu und lässt Alles zusammen aufsieden.

Hecht, gebacken.

Kleine, junge Hechte schuppt man, reinigt sie, salzt sie ein und dreht sie rund zusammen, so zwar, dass man den Schweif in ihren Rachen klemmt, dreht sie in Ei und Panirmehl und bäckt sie schön goldgelb. Man servirt diese Bretzelhechte meist mit Salat.

Hecht, gebraten.

Man verwendet hiez zu entweder einen jungen Hecht, dem man, wie den zu backenden, den Schweif in den Rachen klemmt, oder einen grossen schönen Fisch, welchen man mit dem Rücken aufwärts in die Bratpfanne legt, nachdem man ihn geschuppt, ausgenommen und eingesalzen hat. Man bratet den Hecht mit Butter, welchen man mit fein gehackten Sardellen zerschleichen liess. Begiesst ihn während des Bratens fleissig mit dieser Sardellenbutter und Limonensaft; gegen Ende giesst man ihm sauren Rahm über den Rücken, lässt ihn stocken, hebt den Fisch auf die Schüssel, giesst noch etwas Rahm in die Pfanne, dem man allenfalls ein klein wenig Mehl beimengen kann, lässt es aufkochen, verdünnt die Sauce mit Suppé oder Erbsenbrühe und gibt sie passirt in einer Schale zu dem Fisch, welchen man mit Kartoffelwürfeln, Kartoffeln à la maître d'hôtel oder dergleichen garnirt.

Auch kann man Hechte bloss mit Butter und Limonensaft braten und trägt sie dann, mit dem Bratensaft übergossen, auf.

Hecht, gesulzt.

Man kann abgesottene Hechte auf jede der für gesulzte Fische angegebenen Bereitungsarten zurecht machen. Oder man nimmt einen geschuppten, gereinigten Hecht und klopft ihn gut wie ein Stück Fleisch ab; salzt ihn ein, gibt ihn in eine runde Casserolle und so viel gesäuertes Wasser darüber, dass er bedeckt ist; Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, eine gespaltene Schalotte oder weisse Zwiebel, einige Scheiben von jeder Suppenwurzel dazu, bedeckt die Casserolle und lässt den Fisch längere Zeit langsam, aber ununterbrochen kochen. Dann nimmt man den Hecht heraus, legt ihn in eine tiefere Schüssel, entfernt allenfalls Kopf und Schwanz, seilt den Sud

darüber und lässt ihn an einem kalten Orte sulzen. Diese Bereitungsart ist einfache Fischerweise und verlieren sich die Gräten durch das Klopfen beinahe vollständig.

Hecht mit Oelsauce.

Zu einem abgesottene Hecht, den man kalt servirt, gibt man ein oder die andere unter Saucen angeführte Oelsauce oder Mayonnaise, ebenso kann man jede für Fische angeführte Bereitungsart mit Mayonnaise für den Hecht anwenden.

Huchen.

Dieser wohlschmeckende Donaufisch kann in allen für Lachs üblichen Bereitungsarten servirt werden.

Kabeljau.

Kabeljau oder Dorsch heisst der jüngere Stockfisch. Da er nicht den starken, unangenehmen Geruch des älteren besitzt, so verwendet man ihn lieber als abgesottene Fisch. Man kauft ein hübsches Stück, schuppt es, legt es für einige Zeit in ein leicht gesäuertes Wasser und kocht es in einem Sude aus Wasser, Essig, geringelter Zwiebel, Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt und etwas Limonenrinde, den man wie gut gesalzene Suppe salzt. Man überstreut das Fischstück gleichfalls mit etwas Salz und lässt es $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; der Sud muss hiezu gerade nicht geseiht sein. Man legt den Fisch abgetropft auf die Schüssel, gibt Citronenviertel und grüne Petersilie herum und heisse, leicht gebräunte Butter dazu. Als Beigabe gibt man gewöhnlich rheinische Kartoffeln, Klosterkartoffeln, Bohnen- oder Linsenpurée.

Gebacken. Von einem zarten, sehr frischen Kabeljau löst man die Fleischtheile von der Mittelgräte los, schneidet 3fingerbreite Filets daraus, salzt sie ein, lässt sie 1—2mal im Wasser aufsieden, nimmt sie heraus, dreht sie, etwas erkaltet, in Butter und Brösel und bäckt sie goldgelb.

Karpfen als böhmischer Blaufisch.

Man nimmt einen Karpfen von beiläufig 2 Kilo, tödtet ihn, schuppt ihn, wäscht ihn leicht ab, dann öffnet man ihn über einem Casserol, damit man das Blut auffängt, nimmt ihn vorsichtig aus, spült die Milch wie das Innere mit Essig-

wasser ab, den Karpfen selbst mit Essigwasser aus und behält das so gewonnene Blut gut auf. Hierauf theilt man den Fisch in zwei Hälften, schneidet jede in 4 Centimeter breite Stücke, salzt sie ein und lässt sie etwas abliegen. Inzwischen bereitet man einen Sud aus Wasser, Zwiebelscheiben, zu Scheiben geschnittenen Suppenwurzeln, ganzen Pfeffer, Gewürz, Ingwer, Lorbeerlaub, und siedet Alles weich. Dann nimmt man ein Casserol, lässt etwas mit fein gehackten Schalotten vermischte Butter darinnen heiss werden und gibt eine Lage Fischstücke, mit der Hautseite nach oben, hinein; streut einen flachen Teller voll geriebenen Lebkuchen, die Schale von $\frac{1}{4}$ Citrone und das entkernte Fleisch einer halben Citrone in Stückchen, etwas gebrannten Zucker, 4 getrocknete, entkernte Zwetschken, 5 Dekka grob geschnittene Nusskerne und einige grosse Rosinen darüber. Danach legt man die noch übrigen Fischstücke mit der Hautseite nach unten darauf, gibt auch auf diese Lage alle Ingredientien wie auf die erste und lässt den Fisch einige Minuten zugedeckt andünsten; dann schüttet man den Blutessig darauf, nach weiteren 10 Minuten ein Glas rothen Wein oder einen halben Liter Bier, lässt wieder etwas dünsten, gibt dann einen Porzellanteller auf die Fischstücke, damit sie nicht in die Höhe steigen und gibt den Sud geseiht oder auch nicht darüber, so dass der Fisch gut bedeckt ist, und kocht ihn zu Ende. Nun hebt man die Fischstücke mittelst Sieblöffels auf die Schüssel, stellt sie warm, lässt die Brühe noch etwas jäh einkochen und passirt sie dann über den Fisch. Man gibt Kartoffelknödel oder böhmischen Kartoffelsterz, wie er unter Mehlspeisen angegeben, dazu.

Karpfen, gebacken.

Dieser Fisch eignet sich unstreitig für diese Bereitungsart am besten. Man schuppt und reinigt ihn, wäscht ihn aus — legt ihn aber nur dann für längere Zeit in das Wasser, wenn er ein Teichkarpfen ist, der nicht lebend in einem Behälter in fliessendem Wasser einige Zeit zugebracht hat und ihm ein leichter Lettegeruch anhaftet — sonst zertheilt man ihn, wie für Blaufisch angegeben, salzt ihn ein und lässt ihn längere Zeit liegen, wischt die Stücke etwas ab, dreht sie in Mehl, geschlagene Eier und feine Semmelbrösel und bäckt sie in einer unten spitz zulaufenden Pfanne in heissem Schmalz

— am besten in einer Mischung von Rind- und Schweinschmalz — langsam schön goldbraun; lässt sie vom Fett auf einem Siebe abtropfen und legt sie auf eine warme Schüssel, die man auf einen Topf mit heissem Wasser auf dem Herde aufgestellt hat. Die Schüssel in das Rohr zu stellen, ist nicht angezeigt, da die Fischstücke dadurch die Resche verlieren. Sobald das letzte Stück gebacken ist, gibt man den Fisch sofort zu Tisch und Kartoffel oder Wällischen-Salat dazu.

Karpfen, gefüllt.

Jeder Fisch mit weitem Bauche kann auf folgende Weise zubereitet werden: Der wie gewöhnlich hergerichtete Fisch wird mit einer Fasch von in Milch geweichten und ausgedrückten Semmeln, Rindsmark, Parmesan, in Würfeln geschnittenen Champignons oder Trüffeln, Zwiebel, Petersilie und Salz gefüllt und auf Sardellenbutter gebraten.

Oder. Man streift von frischen Bratwürsten die Fülle aus, überdünstet sie in Butter mit grüner Petersilie, rührt sie mit 1—2 Eiern und etwas erweichter Semmel ab, füllt damit den Bauch des Fisches, den man auf einer Seite abgehäutet und gespickt hat. Man legt ihn in eine längliche, genügend grosse Pfanne auf einige Semmelschnitten in heisse Butter und bratet ihn unter fleissigem Begiessen mit Butter und dem eigenen Saft sehr langsam (beiläufig 1—1½ Stunden), ohne ihn umzudrehen. Damit der Saft nicht zu braun wird, gibt man hin und wieder ein paar Löffel Wasser hinein. Den Fisch bestreut man mit Semmelbröseln, gibt etwas heissen Saft darüber und den übrigen in einer Schale zu Tisch.

Karpfen auf polnische Art.

Man zertheilt einen Karpfen auf 5 Centimeter breite Stücke, salzt sie ein und lässt sie eine Stunde liegen; dann wischt man sie ab und legt sie in eine breite Pfanne auf klein gehackte Schalotten, etwas Mucisblüthe, Limonenschalen und ganzen Pfeffer; giesst zerlassene Butter darüber, lässt andünsten und gibt nach und nach zu gleichen Theilen gewässerten Wein, etwas Syrup, geschälte Mandeln und Rosinen dazu. Wenn der Fisch weich ist, legt man das Fleisch auf die Schüssel, legirt die Sauce mit einem Dotter und gibt sie geseiht über den Fisch.

Kieler Sprotten.

Geräucherten Sprotten zieht man wie Bücklingen und dergleichen die Haut ab, entfernt die Mittelgräte, legt die Fischchen zierlich gehäuft über grünes Petersilienkraut auf einen Glasteller, legt in der Mitte oben eine Reihe entkernter Limonenspalten und servirt sie mit Butter zu Thee oder Gabelfrühstück.

Marinirte Sprotten gibt man mit etwas eigenem Saft oder in einer Sauce von schwachem Essig, Oel und fein geriebenen Nuss- oder Haselnusskörnern gleichfalls zu Thee.

Lachs, abgesotten.

Zu Lachs bereitet man einen Sud aus Wasser, mit gutem Roth- oder Weisswein gemischt, leicht gesäuert, gesalzen und mit den Suppenwurzeln und Gewürzen aufgesotten. Gibt ihn geseiht in die Fischwanne oder ein grosses Casserol, nimmt ein schönes Stück Lachs, reinigt es von den Schuppen, übersalzt es etwas und legt es im Ganzen oder zu 3 Centimeter breiten Scheiben geschnitten in den Sud, lässt ihn 1—2mal aufwallen und stellt den Fischkessel beiseite, bis der Lachs im siedend heissen Wasser gar geworden. Nun nimmt man ihn heraus, lässt ihn, mit etwas Sud und Oel betropft, überkühlen und legt ihn dann auf eine vorbereitete zierliche Unterlage, wie sie bei Fogosch angegeben wurde, auf die Fischschüssel. Ward er in einem Stück gesotten, so legt man es mit der Haut nach aufwärts; ward er in Scheiben gesotten, so schichtet man sie halb übereinander gelegt nett auf, gibt in die Mitte einer jeden eine Citronenscheibe mit Caviar oder Aspic, desgleichen ziert man die Schüssel mit Häufchen von gelbem und rothem Aspic, unterbrochen von Mayonnaise und Caviarstreifen, oder von Garnellen oder Krebsen; in letzterem Falle gibt man gewöhnlich nur helles Aspic herum, da Krebsen oder Garnellen für die Farbe sorgen, und reicht Essig und Oel oder Mayonnaise separat dazu.

Lachs, gebraten.

Schöne, beiläufig 3 Centimeter breite Scheiben von Lachs wäscht man ab, reinigt sie von den Schuppen, trocknet sie ab, legt sie in eine Marinade von Oel, Salz, grüner Petersilie, etwas feingehackten Schalotten und lässt sie 1—2 Stunden zugedeckt darinnen stehen; bisweilen kann man die Stücke

umwenden. Kurz vor dem Speisen bratet man den Lachs mit Oel oder Butter ab, legt ihn auf die warme Schüssel, umgibt ihn mit Kartoffeln à la maître d'hôtel und servirt heisse Butter dazu.

Lachs, geräuchert.

Geräucherter Lachs wird in dünne Scheiben geschnitten, welchen man die Haut abzieht und sie entweder wie sie sind, mit Petersilie garnirt, wie Schinken servirt oder man betropft die Scheiben mit feinem Oel und kann sie über dem Feuer warm werden lassen, um sie zu erweichen, und servirt sie mit Citronensaft.

Lachsfilet.

Man nimmt ein schönes Stück Lachs, löst es von der Mittelgräte los, schneidet es zu schönen länglichen Filets, die man in zerlassener Butter in einer flachen Pfanne, bestreut mit etwas Salz und mit einem in Butter getränkten Papier bedeckt, bratet. Man gibt sie mit Citronensauce zu Tisch, die man folgend bereitet: In lichte Buttereinmach — mit etwas gebranntem Zucker, Fleischextract oder Safran gelblich gefärbt — gibt man fein gehackte grüne Petersilie, Citronensaft nach Geschmack, etwas Salz und vergiesst sie mit Suppe oder Wurzelbrühe und seht sie über den angerichteten Lachs; oder man gibt Trüffelsauce, wie sie bei Fischschnitze angegeben wurde oder feine Kräutersauce darüber.

Oder man schichtet die gebratenen Filets kranzförmig um eine Kruste auf, die man mit ausgelösten Austern und Garnellen füllt, und übergiesst mit einer aus lichter Buttereinmach, grüner Petersilie, weissem gestossenen Pfeffer bereiteten dünnen Sauce, die man mit Limonensaft gesäuert und mit einigen Dottern legirt hat, sowohl die Austern wie die Lachsfilets, und bringt sie zu Tisch.

Lachs in Oelsauce.

Einen abgesottenen erkalteten Lachs richtet man nett auf der Schüssel zurecht, umgibt ihn mit gebackener Petersilie, zwischen welche man ausgelöste Krebschweifchen und Scheeren zierlich aufrichtet, übertropft den Lachs mit Essig und Oel und servirt gesprudelte Mayonnaise dazu, wie sie unter Saucen angegeben ist.

Lachsreste

gibt man mit Mayonnaise, wie dies für Fische gebräuchlich, unter Fische mit Mayonnaise angeführt wurde.

Lachs mit Ragout.

A la Chambord. Man nimmt ein schönes Stück Lachs, schuppt es, wischt es mit einem feuchten Tuche ab, dreht es in ein Blatt weisses, mit Butter bestrichenen Papier, bindet einen Faden darum und gibt es so in den für Lachs angegebenen, mit Wein vermengten Sud, lässt es zweimal aufwallen und zieht dann die Fischwanne vom Feuer zurück, damit der Lachs nur in siedend heissem Wasser gar werde. Inzwischen bereitet man eine lichte Buttereinmach, in der man Stücke von Karpfenmilch, Champignons und Trüffeln mit fein gehackter grüner Petersilie dünsten lässt; sobald sie weich sind, vergiesst man das Ragout mit etwas Lachssud, gibt etwas Fleischextract hinein und lässt den Fisch einmal darinnen aufwallen. Dann macht man auf der Fischschüssel einen Sockel von mit Champignons gedünstem Reis, legt den Fisch darauf, gibt die dicklichen Theile des Ragouts herum und Garnellen oder Krebschweifchen und Scheeren darunter. Die dünnere Ragoutsauce trägt man in einer Schale separat auf. Man kann auch grüne Erbsen und Karfioltheilchen mitdünsten.

Lachs mit Rothweinsauce.

Gekochte Lachsschnitten ziert man mit Petersilie und frischen, ganz kleinen Kipfelkartoffeln und reicht dazu Rothweinsauce, die man folgend bereitet: Man lässt Sardellenbutter heiss werden, gibt etwas fein gehackte Schalotten und feine Kräuter dazu, staubt sie, lässt das Mehl goldgelb anlaufen und vergiesst es mit etwas Suppe und rothem Wein; lässt die Sauce aufwallen, fügt einige Tropfen Trüfflessenz bei und seht sie in die Sauceschale.

Lachsschnitten mit Caviarsauce.

Fingerdicke Fischschnitze bestreut man auf beiden Seiten mit etwas Salz und weissem Pfeffer, bestreicht sie mit feinem Oel und bratet sie auf dem Roste oder in einer flachen Pfanne

rasch ab. Man legt sie auf die Fischschüssel und reicht dazu in einer Schale dünne Mayonnaise, die man kurz vor dem Anrichten mit grobkörnigem Caviar vermischt hat.

Meerfische.

Mit heisser Butter. Steinbutt (Türbot), Branzine, Platfisch, Orade, Barboni und dergleichen schuppt man, nimmt sie aus, wäscht sie, wenn sie frisch sind, nur leicht ab; wenn sie schon einige Tage getödtet sind, lässt man sie eine Stunde oder länger in leicht mit Essig gesäuertem Wasser liegen. Man salzt sie ein und kocht sie in Fischsud, jedoch etwas länger als Süswasserfische. Dann legt man die grösseren Meerfische auf eine mit einer Serviette bedeckte Platte oder Tasse, schlägt den anderen Theil der Serviette darüber, trägt sie heiss auf und gibt leicht gebräunte Butter und Kartoffeln à la maître d'hôtel dazu.

Gebraten. Wie oben vorgerichtete Meerfische betropft man mit Oel und Limonensaft und bratet sie im Rohr. Kleinere, wie Seezungen, auf dem Herdfeuer unter fortwährendem Begiessen mit Oel oder Butter oder Limonensaft und gibt sie wie Fischschnitze mit Limonen- oder Hummersauce zu Tisch.

Paprikafisch.

Hiezu eignen sich sowohl die billigen Fluss- wie minderen Meerfische (Schellfisch und dergleichen). Man lässt die kleineren ganz, bestreut sie mit Paprika und bratet sie nur mit Butter und Zwiebelringen ab, und begiesst sie zum Schlusse mit saurem Rahm. Von grösseren Fischen dünstet man kleinere oder grössere Stücke in ganz derselben Weise. Auf der Fischschüssel angerichtet, gibt man sowohl über den ganzen Fisch wie über die Stücke die Sauce geseiht darüber, und Tarhonyo, Nockerln oder Nudeln dazu.

Echt ungarisch. Man nimmt kleine gemischte Fische, reinigt sie und schneidet sie in Stücke. Eine feingeschnittene Zwiebel wird auf Butter gelblich gedünstet, dann lässt man $\frac{1}{2}$ Theelöffel Paprika anlaufen, legt die gesalzenen Fischstücke hinein, übergiesst sie mit 3 Deciliter Rahm und lässt sie langsam verkochen. Dann legt man die Fischstücke auf

eine heisse Schüssel, legirt die Sauce mit einem Stück Butter, 2 Eidottern und dem Saft einer Citrone, lässt sie noch einmal aufsieden und giesst sie darüber.

Saibling.

Dieser feine zarte Fisch ist gleich der Forelle am besten heiss abgesotten mit Essig und Oel oder erkaltet mit Aspic und Mayonnaise.

Sardellen.

Gebacken. Frische Sardellen schneidet man, ohne sie zu waschen, unter dem Kopfe ein, wischt sie mit einem feuchten Tuche gegen den Kopf fahrend ab, wobei man die Eingeweide ausdrückt und die Haut abstreift; sollte sie sich nicht vollends lösen, so hilft man etwas mit dem Messer nach. Dann begiesst man die Fischchen mit Oel und Limonensaft, lässt sie darinnen eine gute Stunde mariniren, nimmt sie heraus, lässt sie abtropfen, salzt sie, dreht sie im Panirmehl und bäckt sie in heissem Oel.

Gebraten. Wie oben vorgerichtete und marinirte Sardellen bratet man mit der Marinade ab, übersalzt und pfeffert sie gegen Ende, schichtet sie auf der Schüssel auf, gibt etwas gehackte Petersilie in den Saft und seht ihn über die Fische. Auch kann man Sardellen statt unter dem Kopfe längs des Rückens aufschneiden und die Mittelgräte sammt den Eingeweiden entfernen.

Sardinen.

. In Oel conservirte Sardinen servirt man als Vorspeise oder zu Thee auf einer Glasschüssel, umgeben von gespritzter Butter, oder man gibt gespritzte Butter in die Mitte und legt einen Kranz Sardinen, unterbrochen von Limonenscheiben und mit grüner Petersilie geziert, herum.

Schellfisch.

Abgesotten. Man legt den Fisch, wenn er gefroren ist, zuerst in kaltes Wasser, damit er aufthaut, und wäscht ihn später schnell mit lauem Wasser ab; sonst wäscht man ihn gewöhnlich in kaltem Wasser ab und aus, schuppt und reinigt ihn und kocht ihn auf die übliche Weise. Man gibt ihn mit heisser Butter und einer Kartoffelspeise zu Tisch.

Gesulzt. Schellfischreste eignen sich sehr gut zum Einlegen in Aspic in grössere oder kleinere Formen. Man kann wohl auch aus dem Fische selbst Sulze bereiten, doch lässt sich diese, da sie weniger Dichte als von Flussfischen besitzt, nicht gut stürzen und tritt der Seegeschmack in für manche Personen unangenehmer Weise hervor. In Aspic eingelegt hingegen schmeckt der Schellfisch wie ein Flussfisch.

Seeforellen.

Abgesotten. Dieser besonders schöne und wohl-schmeckende Fisch, auch Lachsforelle genannt, ist am besten in den für Forellen üblichen Bereitungsarten; das heisst blau gesotten mit Essig und Oel sowohl warm als kalt und im letzteren Falle schön geziert mit Aspic und Mayonnaise gegeben.

Mit Ragout. Geschuppte, gereinigte Seeforellen kocht man in einem Weinsud wie Lachs. Bereitet lichte Buttersauce mit grüner Petersilie, Champignons, Garnellen, etwas Trüffel-essenz, Karpfenmilch oder ausgewässertem marinirtem Aal in Stückchen geschnitten, vergiesst sie mit etwas Fischsud, gibt die Forellen auf die Schüssel um eine Kruste, in welche man das Ragout einfüllt. Die Forellen selbst ziert man mit Petersilie und Citronenscheiben; auch kann man eine in Stückchen zerschnittene Forelle mit dem Ragout aufkochen.

In Oel conservirte Seeforellen gibt man wie Sardinen mit Aspic oder Petersilie geziert als Vorspeise oder bei Thee.

Seezungen.

Gebacken. Geschuppte und gereinigte Seezungen legt man 10 Minuten in Milch, nimmt sie heraus, salzt sie, dreht sie in Mehl oder Panirmehl und bäckt sie in Butter oder Oel.

Gebraaten. Man wischt die Fische mit einem feuchten Tuche ab, entfernt das Innere, zieht ihnen vorsichtig die Haut sammt den Schuppen ab, überwischt sie nochmals, legt sie einige Zeit in weissen Wein, salzt und bratet sie mit Oel und Limonensaft oder mit Butter kurz ab.

Steinbutt.

Ein schöner Fisch wird geschuppt und gereinigt, in der für Meerfische üblichen Weise abgesotten und mit heisser

Butter servirt. Oder man garnirt ihn auf der Platte mit einem Ragout in Muscheln, wie man es zu Lachs oder Seeforellen gibt.

Stockfisch.

Abgesotten. Einen gut ausgewässerten Stockfisch — man lässt ihn oft bis 24 Stunden im Wasser liegen — salzt man einige Stunden vor dem Gebrauche gut ein und siedet ihn dann in einem Sude von Wasser, Essig, Zwiebelscheiben und Pfefferkörnern; auch gibt man gerne mehrere kleine ausgeglühte Holzkohlen, von welchen man die Asche abgeblasen hat, noch heiss in das Wasser, um den Geruch zu benehmen. Wenn der Fisch gar ist, gibt man ihn auf die Schüssel, überstreut ihn mit Semmelbröseln und schmalzt ihn mit heisser Butter, in der man Zwiebel gelblich werden liess, ab.

Auf Kapuzinerart. Ein Stück gut ausgewässerten Stockfisch salzt man, gibt es in eine Pfanne und übersiedet es auf dem Herde; dann giesst man das Wasser ab, zertheilt den Fisch in kleine Stücke, gibt in eine Backschüssel etwas heisse Butter, dann Fischstücke, darauf saueren Rahm, Brösel, Petersilie, Limonenschalen und Pfeffer, dann wieder in Butter gelb gewordene Zwiebel und etwas Fett, eine neue Lage Fisch darauf, die Ingredientien wie auf die frühere und so fort, bis die Schüssel voll ist. Man bäckt das Ganze im Rohr, trägt es sammt der Schüssel auf und gibt Kartoffel dazu.

Auf venetianische Art. Von gut gewässertem Stockfisch nimmt man die Mittelstücke, siedet dieselben bei gelindem Feuer in Salzwasser. Die abgekühlten Stücke werden von Haut und Gräten befreit und ganz fein gehackt. Alsdann röstet man mit Butter 2 Esslöffel voll weisses Mehl und etwas Zwiebel hellgelb, füllt einen halben Liter gute Milch nach, etwas Salz, Macisnuss und gestossenen Pfeffer und rührt dies beständig, bis es kocht. Der fein gehackte Stockfisch wird in ein Casserol gelegt, der Brei darübergegossen und das Ganze in die Bratröhre gestellt und manchmal umgerührt, bis es steif eingedickt ist. Hat man gutes Olivenöl, so kann man zu gleichen Theilen Butter und Oel nehmen.

Stöhr mit Kapernsauce.

Man schuppt und reinigt einen Stöhr (Sterlett) oder ein Stück desselben, umhüllt es mit Speckscheiben oder einem mit Butter

besten Paprichenier, bindet es auf dem Roste fest und siedet es in der Fischwanne mit Weissweinsud. Wenn der Fisch gar ist, legt man ihn auf eine mit einer Serviette überdeckte Platte, umgibt ihn mit rheinischen Kartoffeln und gebackener Petersilie, überdeckt ihn mit der zweiten Hälfte der Serviette, trägt ihn zu Tisch und gibt Kapernsauce in der Saucière dazu.

Wels.

Wels oder Waller, dieser grösste Süsswasserfisch, hat ein zartes forellenartiges Fleisch und eignet sich daher am besten für die für Forellen üblichen Bereitungen. Nur schneidet man ihn gewöhnlich wie Lachs in 3 Centimeter breite Scheiben.

Zander au gratin.

(Auch für Schill oder derartige Fische geeignet.)

Aus der Hälfte eines abgehäuteten und von den grossen Gräten befreiten Fisches schneidet man Schnitze, die eingesalzen und nach einer Stunde mit einem Tuche abgetrocknet werden; aus der anderen, entgräteten Hälfte bereitet man mit in Milch geweichtem Weissbrot, Sardellenbutter, Parmesankäse und etwas Petersilie eine Fasch. Eine glatte Backschüssel wird mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestreut; dann schichtet man abwechselnd die Fasch und die Schnittchen ein, so dass erstere Anfang und Schluss macht. Die Schüssel darf nicht voll sein, da die Masse steigt. Diese wird wohlverschlossen im Wasserbade je nach ihrer Menge $\frac{1}{2}$ —1 Stunde im Rohr gebacken, nach einigen Minuten auf eine heisse Schüssel gestürzt und mit einer weissen Buttersauce servirt.

Frösche.

Froschkeulen.

Abgesotten. Von Fröschen verwendet man nur die beiden Schinken oder Keulen, welche bereits abgetrennt auf den Markt gebracht werden. Man wäscht die Keulen gut ab und siedet sie in Wasser mit Essig, Salz, Zwiebel und Thymian. Sobald die Keulen gut sind, nimmt man sie heraus,