

ab. Dann staubt man etwas Zucker und ein paar Löffel Mehl darauf, lässt es braun werden, vergiesst es mit Suppe, gibt Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Limonenschalen, Thymian und 1 Lorbeerblatt, etwas Essig und rothen Wein dazu, lässt die Sauce 1 Stunde kochen, dann passirt man sie und gibt Limonensaft dazu.

Zwiebelsauce.

Ein Stück Butter oder Bratenfett lässt man sehr heiss werden, gibt gestossenen Zucker hinein, der gut braun werden muss, gibt ziemlich viel länglich geschnittene Zwiebel dazu, welche ebenfalls braun werden muss und giesst dies mit Fleischbrühe und einem Löffel voll Essig auf. Wenn Alles gut verkocht ist, passirt man sie durch ein Sieb und richtet sie an.

Von jungen Zwiebeln. Man kocht in halb Essig und halb Wasser junge, frische Zwiebeln, welche jedoch die Grösse einer türkischen Haselnuss nicht überschreiten sollen und an welchen etwas von dem Grünen gelassen wurde, weich; dann lässt man etwas Mehl in Butter anlaufen, gibt die Brühe und, wenn sie damit verkocht hat, die Zwiebelchen hinein. Auch ohne Sauce schmecken diese Zwiebelchen, bloss in Wasser und Essig gekocht, gut zu Rind- und Schöpfensfleisch.

Schalthiere.

Austern.

Werden rein gewaschen und mit einem stumpfen Messer geöffnet. Man servirt sie auf einem Tuche oder einer Tasse mit Eisstückchen oder auf einer weissen, metallenen Platte, die mit sehr reinen Eisstückchen angehäuft ist, legt die Austern kranzförmig darauf und gibt geviertheilte Citronen in einem Glastellerchen für jeden Gast dazu.

Faschirt. Man lässt frische, aus den Schalen genommene Austern, nachdem sie rein geworden, in Butter etwas anlaufen, gibt dann klein gehackte Lammsbriese, Mark, Sardellen, grüne Petersilie, etwas Zwiebel und den Saft von den Austern dazu und lässt es etwas dünsten. Während dieser Zeit werden die

Schalen recht rein geputzt, die Fasch, welche mit ein paar Eidottern verrührt worden, hineingegeben, dieselben auf einem Roste über frische Glut oder nebeneinander auf eine Blechplatte gelegt und im Rohr 5 Minuten gebraten.

Gebraten. Gereinigte Austern öffnet man mit einem stumpfen Messer und bricht die seichtere Schale weg, dann setzt man die Austern in ihrer untern Schale auf einem Rost über frische Glut, würzt sie mit etwas Pfeffer, Macisblüthe, fein gehackter Petersilie und Citronensaft, gibt ein wenig frische Butter oder Oel dazu und bestreut sie mit fein geriebenen Semmelbröseln. Während des Bratens muss man Acht haben, dass sich die Austern nicht an die Schalen legen, sonst springen sie in die Luft. Auf die nämliche Weise kann man sie auch auf einer Platte im Ofen backen. Sie sind in 5 Minuten gut. Man bringt sie auf einer Tasse über einer Serviette zu Tisch und gibt Limonenscheiben dazu.

Gebeizt. Grosse Austern übergiesst man mit siedendem Wasser, lässt sie 2 Minuten stehen, taucht sie dann in kaltes Wasser, legt sie in einen Steinguttopf und kocht 1 Liter Wasser mit etwas Lorbeerblatt, einer Knoblauchzehe und Salz auf und gibt es über die Austern. Man lässt sie 24 Stunden an einem kühlen Orte stehen, richtet sie auf einer ovalen Schüssel über Eis auf, öffnet sie und trägt auf.

Austernragout.

Ungefähr 40 Austern löst man aus, gibt Limonensaft und Wein dazu, kocht sie auf, gibt den Saft zu lichter Sauce, siedet diese dicklich ein, mischt dann Salz, Cayennepfeffer, Krebsbutter, ein paar Dotter und die Austern, nachdem man die Härte entfernt hat, dazu und mengt es durch Aufschwingen. Man füllt das Ragout in die Austermuschel, streut Brösel darauf, beträufelt es mit Krebsbutter oder Oel, legt sie auf ein Backblech und lässt sie im Rohre gelb werden.

Salpion gourmand nennt man dies Ragout, wenn man Trüffeln und Champignons, eine ausgewässerte Sardelle, Krebschweifchen und geräucherte Zunge, würfelig geschnitten, dazumischt.

Garnellen.

Wenn man diese auch Garnaten oder Crevettes genannten kleinen Seekrebse, welche, so lange die Schale weich ist,

mit derselben verzehrt werden, frisch erhält, so siedet man sie wie Krebse. Kauft man sie jedoch nicht an Ort und Stelle, so sind sie bereits abgesotten; dann werden sie mit gespritzter Butter oder mit Essig und Oel servirt oder, was hochfein ist, als Aufputz für Spargel verwendet.

Als Appetitbissen. Man bereitet kleine Buttermastetchen, nimmt gereinigte, gekochte Garnellen, löst die Schwänze vorsichtig aus, schneidet sie in je zwei Theile, bereitet von den Panzern Garnellenbutter und mit derselben eine Buttereinmach, gibt fein gehackte, überdünstete Champignons, feine Zuckererbsen und Spargelköpfchen hinein, gibt die Garnellenstückchen dazu, lässt Alles aufkochen, würzt es mit Citronensaft oder etwas Trüffelextract, füllt die Pastetchen damit und bringt sie rasch zu Tisch.

Ebenso kann man Appetitbissen von Krebsen oder Hummern bereiten.

Garnellenbutter.

Bereitet man wie Krebsbutter, indem man Panzer und Schalen fein stösst, mit im Verhältniss ausreichender Butter vermenget, kurz aufkochen lässt, dann noch einige Zeit im Wasserbade stehen lässt und zum Schlusse passirt. Man kann sie in Büchsen füllen und hermetisch verschlossen längere Zeit aufbewahren.

Garnellensauce.

Man löst die Schwänze der kleinen Krebse aus, bereitet von den übrigen Garnellen Butter, lässt kleine Fische oder Gerippe von grösseren mit klein geschnittenen Wurzeln und Gemüse auskochen, würzt sie mit Pfeffer, Macisnuss, Ingwer und Salz, bereitet inzwischen lichte Buttereinmach, vergiesst sie mit dem geseihten Fischsud, streicht die gekochten Fische durch ein Fleischsieb, gibt das Purée in die Sauce, verrührt Alles gut, gibt die Garnellenschwänze und ein wenig Citronensaft dazu und richtet sie an.

Hummer.

In Aspic. Helles Aspic, von Fischen bereitet (siehe Kunst des Kochens, Seite 38), gibt man in eine grosse Kreisform oder in kleine, zierliche Formen, lässt es 1 Centimeter hoch stocken, belegt es mit gedünsteten Trüffeln und mit zierlich

geschnittenen Stückchen von frischem oder Büchsenhummer, die man mit Salz, Pfeffer und Citronensaft mariniren liess, legt weiter Trüffelschnitten und Hummerstückchen ein, bis die Form voll ist, giesst die Zwischenräume mit Aspic aus und lässt es sulzen. Inzwischen vermengt man Hummer- oder Kräuterbutter mit Aspic, lässt es etwas fest werden, gibt eine ziemlich starke Schichte davon auf die Schüssel, lässt es sulzen, stürzt die eingelegte Form darüber und legt um deren Rand geviertelte Eier und Häufchen von Kräuterbutter.

Kalt. Einen gesottenen, erkalteten Hummer löst man aus, legt das Fleisch zierlich auf eine Schüssel und umgibt es mit gehacktem Aspic, in das man Petersilieblätter und Röschen aus weissem Kren steckt. Man gibt Essig und Oel separat dazu.

Oder: Man marinirt ausgelösten Hummer mit Salz, Pfeffer und Citronensaft, setzt das Fleisch wieder wie ganz zusammen oder schneidet es blätterig. Das braune Fett aus dem Leibe, die kleinen Fleischstücke, die Eier und hart gesottene Dotter stost und passirt man und rührt es mit etwas französischem Kräutersenf, Limonensaft, Oel, Salz und Pfeffer zu einer dicklichen Sauce, welche man über das Krebsfleisch schüttet. Statt Senf kann man Bertramessig und fein gehackte Kräuter und Kapern nehmen und die Schüssel mit Caviar auf gerösten Semmelscheiben garniren.

Warm. Frische Meerkrebse siedet man mit stark gesalzenem Wasser und geniesst sie wie die Süßwasserkrebse.

Oder: Man kocht Petersilie, Schalotten, Schnittlauch und Pfeffer mit Oel und Limonensaft auf, schneidet die gekochten Krebse, nachdem man die Scheeren abgerissen, nach der Länge auseinander und gibt die Sauce über die Fischseite.

Hummermayonnaise.

Fein gestossene Hummereier mischt man zu weisser Mayonnaise, wodurch diese blassroth wird, streicht sie über das auf gestocktes Aspic gelegte Krebsfleisch und macht noch eine Schichte darüber, nachdem die erste auf Eis gestockt ist. Aussen herum stellt man hart gesottene, halbirte Eier auf, gibt um diese fein geschnittenes Aspic und belegt die Mayonnaise hinter den Eiern mit Krebschweifchen, Oliven und Sardinien.

Hummerragout.

Man schneidet das ausgelöste Hummerfleisch in kleine Würfel, beinahe ebenso viele Champignons kleinblättrig, bereitet lichte Buttersauce, gibt etwas Hummerbutter dazu, lässt die Campignons darinnen mit grüner Petersilie dünsten, gibt das Fleisch dazu und füllt das dickliche Ragout in Muscheln, nachdem man es mit Dottern gebunden hat, überstreut es mit feinen Bröseln, stellt sie einige Minuten in das Rohr und trägt auf.

Hummersalat.

Siehe Salate.

Hummerschnitten (amerikanisch).

Man schneidet den Schweif eines gekochten Hummers in 1 Centimeter dicke Scheiben, richtet sie in Kranzform auf einer tieferen, runden Schüssel auf, füllt die Mitte derselben mit dem zu kleinen Würfeln geschnittenen Scheerenfleisch; bereitet dann eine Buttersauce mit gelblich angelauten, fein gehackten Schalotten, vergiesst sie mit Weisswein, gibt etwas Hummerbutter dazu, würzt sie mit Salz, Cayennepfeffer und Trüfflextract, seht sie heiss über die Hummerschnitten und stellt die Schüssel 10 Minuten ins Rohr.

Krebse.

Gesotten. Man fasst die Krebse hinter den Scheeren am Körper an, reinigt sie mit einem Bürstchen und gibt sie in siedendes Wasser mit Salz, Kümmel und grüner Petersilie in einen bedeckten Topf und lässt sie darin ungefähr 10 Minuten lang kochen. Sie werden dann gehäuft auf eine Schüssel, über welche man eine Papierserviette geben kann, angerichtet und mit grünen Petersiliensträusschen geziert.

Oder: Auf 20 mittelgrosse Krebse wird ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter Wein genommen und dieselben mit Salz und einer Zwiebel wohl bedeckt, ebenfalls 10 Minuten lang gekocht.

Geschmiert gibt man etwas Essig, Oel, fein geschnittene Petersilie mit etwas zerdrücktem Knoblauch gemischt oder Butter anstatt Oel dazu und schüttelt sie damit auf. Zweckmässiger ist es jedoch, obige Mischung mit heissem Oel oder Butter in einer Schale oder frische Butter dazu zu serviren.

Mit Rahm. Man gibt in ein Casserol $\frac{1}{4}$ Liter Rahm nebst einem Stückchen Butter, etwas Pfeffer, Salz und einige Löffel voll Wein. Sobald es zu kochen anfängt, werden beiläufig 15 gekochte, heiss aus den Schalen gelöste mittel-grosse Krebse hineingegeben und wohl bedeckt einige Minuten lang gedünstet. Sie werden dann auf eine Schüssel zierlich gerichtet und die Sauce darübergegeben.

Krebsbutter

bereitet man, indem man die Schalen und Körper der Krebse stösst und dies mit Butter ausdünstet, bis dieselbe roth geworden. Man rechnet für je einen grossen oder zwei kleine Krebse-körper beiläufig 1 Dekka Butter. Ausgebraten passirt man sie durch ein Sieb in kaltes Wasser, nimmt die erstarrten Butter-theile heraus und verwendet sie oder bewahrt sie in gut verschlossenen Büchsen auf.

Krebsfleisch in Muscheln.

Kalt. Man kann sowohl von Fluss- als Meerkrebsen eine Sauce oder Mayonnaise mit den gestossenen Eiern, wie bei dem Hummer angegeben, bereiten und würfeliges Krebsfleisch daruntermischen, es in Muscheln füllen und es mit Aspic, Krebsfleisch, Sardellen und gehackten Dottern zieren.

Warm. Man bereitet Krebschaché, füllt davon die Muscheln voll, gibt Brösel und Krebsbutter darüber und stellt sie ein paar Minuten in das Rohr.

Oder: Die Krebse werden durch 10 Minuten in bereits siedendem Wasser mit Salz, Kümmel und Petersilie gekocht, bis das Wasser schäumt und sie eine hellrothe Farbe bekommen. Dann löst man sie rasch aus, übergiesst das Fleisch mit einem verdickten Sud von Essig, Oel, etwas Kümmel, Zwiebel, Salz und etwas geriebenem Pumpernickel und richtet die weniger schönen Theile in gewärmten Muscheln auf, welche oben mit den Schweifchen verziert werden. Man servirt dies Gericht mit französischem Senf.

Krebsfülle.

Semmelbeschamel von 8 Dekka wird ausgekühlt, mit einem Abtriebe von Krebsbutter und 2 Dottern gerührt, dann

Salz, Petersilie, Krebsfleisch, der Schnee der Eier und gedünstete Erbsen oder Spargelerbsen daruntergemischt und in Hühner oder feine Braten gefüllt.

Krebshaché.

Fein geschnittenes Krebsfleisch dünstet man mit Krebsbutter und Petersilie kurz ab, salzt es, bindet es mit Dottern, füllt die ausgelösten Panzer der Krebse gehäuft voll an, gibt sie für kurze Zeit in das Rohr und verwendet diese so gefüllten Krebse meist zur Garnirung von Fischen oder dergleichen.

Krebsmehlspeisen.

Siehe Mehlspeisen.

Krebsmeridon.

6 Dekka Krebsbutter, 4 Eidotter, 10 Dekka mit Milch befeuchtete Semmelbrösel, würfelig geschnittene Scheeren und Schweife von 16 gesottenen Krebsen, gedünstete Zuckererbsen und Spargelköpfchen werden in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Form gefüllt und im Wasserbade gesotten, gestürzt gibt man ihn als Vorspeise zu Tisch.

Oder: Man füllt dieselbe Mischung in eine mit sehr dünn ausgewalktem Blätterteige ausgelegte Form und bäckt sie im Rohr.

Krebspasteten.

Siehe Pasteten.

Krebspastetchen.

Kleine Buttermehlpastetchen füllt man mit Krebsragout oder Fasch, lässt sie im Rohr nochmals heiss werden und gibt sie rasch zu Tisch.

Krebsreif mit Ragout.

Man treibt 7 Dekka Krebsbutter mit 2 Eiern und 2 Dottern ab, gibt abgeriebene, in Obers erweichte Semmel, Salz und fein geschnittenes Krebsfleisch dazu, füllt es in den mit Krebsbutter ausgeschmierten Reifmodel und siedet es in Dunst. In den gestürzten Reif gibt man Fleisch mit Einmachsauce oder eine Fischspeise.

Krebssuppe.

Siehe Suppen.

Krebswürstchen.

Zu einem Abtriebe von 7 Dekka Krebsbutter und 2 Eiern mischt man 1 Löffel sauren Rahm, grüne Petersilie, feste, gehackte Eierspeise von 2 Eiern, fein geschnittenes Fisch- und Krebsfleisch und etwas Salz und Pfeffer und streicht es auf dünne Frittaten von 1 Ei, die man kleiner zerschneidet und zu Würstchen dreht. In die mit Krebsbutter ausgeschmierte Schüssel gibt man ein paar Esslöffel voll sauren Rahm, darauf die Würstchen und wieder Rahm und Krebsbutter und lässt den Rahm im Rohre eindünsten, worauf man sie einzeln herausnimmt.

Meerdatteln.

Dattelmuscheln werden rein gewaschen, in ein Casserol gegeben, etwas Wein dazu und zugedeckt in das Rohr gestellt, bis die Schalen aufgehen. Man nimmt das Fleisch mit einer Gabel heraus und löst die Kruspel aus der Mitte, welche durch eine schwarze Spitze ersichtlich ist. Zugleich lässt man Zwiebel in Butter gelb anlaufen, staubt etwas Mehl daran, gibt das aus den Muscheln geflossene Wasser, Limonensaft und Pfeffer dazu und kocht das Ausgelöste damit auf. Man füllt dieses Ragout in die Muscheln, etwas Brösel darüber, lässt es im Rohre heiss werden und trägt sie auf. Ebenso verfährt man mit ähnlichen Muschelarten.

Meerspinnen.

Grancevoli werden wie Krebse so lange im Salzwasser gekocht, bis es zu schäumen beginnt, dann nimmt man sie auf ein Brett, reisst ihnen die Füsse aus, klopft sie mit einem Hammer leicht auf, um das Fleisch auszulösen, das man zum übrigen aus den obern Gliedern gibt und zu kleinen Stückchen zerreisst. Vom Leibe nimmt man Alles aus der Schale, gibt den Saft, das Gelbe und das gute Fleisch zum andern und wirft nur die Eier, das Haarige und Schwarze weg. Wenn man das Fleisch in die Schale der Spinne füllt, bestreut man es mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Bröseln, welche man zusammengemischt hat, gibt Limonensaft und kaltes Oel darauf, dass es saftig wird, und lässt es im Rohre 5 Minuten kochen,

wozu man die Schalen auf das Backblech oder den Rost legt. Nur bei Vollmond sind Grancevoli so fett, dass man zur Füllung einer Schale mit dem Fleische einer Spinne genug hat; sonst muss man es von zwei Spinnen zu einer verwenden. Doch rechnet man nicht für jede Person eine Spinne, sondern nimmt, wie bei anderem Ragout, mit einem Löffel davon heraus.

Schildkröten.

Um diese Thiere zu tödten, hält man ein glühendes Eisen auf das Rückenschild, worauf sie Kopf und Pfoten vorstrecken, und hackt ersteren schnell ab, ebenso Schwanz und Pfoten. Das Blut fängt man auf und hält es zur Bereitung auf. Die gewaschene Schildkröte lässt man dann so lange im Wasser kochen, bis man die Schale ablösen kann, was man gleich, sobald man sie aus dem Wasser nimmt, thun muss. Haut, Galle und Gedärme wirft man weg. Wenn kleine, gelbe Eier darin sind, löst man sie heraus und gibt sie in die Sauce, aber im letzten Augenblicke, da sie sonst hart werden. Seeschildkröten werden nach dem Ausbluten, wozu man sie einige Zeit hängen lässt, auf den Rücken gelegt, um das Bauchschild abzulösen, die Eingeweide zu entfernen und das Fleisch herauszunehmen, welches man auswässert.

Schildkröten in Blutsauce.

Das ausgelöste Fleisch der Schildkröte dünstet man mit Butter, Zwiebel, Wurzeln und Gewürzen, legt das Fleisch heraus, gibt etwas Zucker und einen Löffel Roggenbrot zu den Wurzeln, lässt es nebst einem Löffel Mehl braun werden, vergiesst es mit der Brühe und Essig, passirt die Sauce und gibt kurz vor dem Anrichten das mit Citronensaft gepeitschte Blut und das Fleisch wieder hinein.

Schildkröte mit grünen Erbsen.

Man kocht eine gereinigte Schildkröte mit Wasser, Salz und einer Hand voll getrockneten Erbsen. Dann nimmt man sie heraus, löst sie aus den Schalen, theilt sie in vier Theile und löst die Galle behutsam weg. Hierauf lässt man in einem Cassérol Mehl in Butter anlaufen; gibt etwas grüne Petersilie

nebst in Butter gedünsteten, grünen Erbsen dazu, giesst es mit Fleisch- oder Erbsenbrühe auf, legt die Schildkröte darein und lasse sie nochmals gut aufkochen.

Schildkrötenragout.

Man bereitet lichte Buttersauce, vergiesst sie mit Petersilienwasser, gibt gedünstete, grüne Erbsen, Schwämme, Karfiol, Spargel, Froschkeulen und das ausgelöste Fleisch der Schildkröte hinein, mit dem man es eine Weile kocht. Dann bereitet man kleine Bröselknöderl, für die man das Blut beim Abstechen auf die Brösel tropfen lässt, gibt auch die Leber fein geschnitten dazu, bäckt diese Knöderl in Schmalz und gibt sie nebst den Eiern kurz vor dem Anrichten in die Sauce.

Schnecken.

Gekocht. Sie bleiben so lange geniessbar, als sie in ihrem Gehäuse eingeschlossen sind. Man wäscht sie und kocht sie ungefähr eine Stunde lang in Salzwasser, bis man sie mit einer Spicknadel leicht herausziehen kann, was geschehen muss, so lange sie heiss sind. Wenn man sie weiter verwendet, schneidet man den Kopf, den Schweif und Steine weg. Man gibt sie, wenn man sie nur einfach abgesotten genießt, in die Gehäuse zurück, legt sie zwischen eine Serviette auf die Schüssel und gibt sauren Kren oder Butter mit Limonensaft aufgekocht separat dazu.

Gefüllt. Gut ausgewaschene Schnecken lässt man in Salzwasser 20 Minuten kochen, dann zieht man sie mit einer Spicknadel aus dem Gehäuse, löst den Kopf, Schwanz und den im Leibe befindlichen harten Körper aus, schneidet das Uebrige fein und gibt es zu gerösteten Champignons, geputzten Sardellen, etwas Butter, Petersilie, weisser Zwiebel und Semmelbröseln. Damit lässt man die Schnecken einen Augenblick aufdünsten, verrührt etwas Rahm und Eidotter und lässt die Masse auskühlen. Inzwischen reinigt man die Gehäuse von innen und aussen mit warmem Salzwasser, lässt sie auf einem Sieb abtrocknen und füllt sie mit der überkühlten Mischung. Dann gibt man sie in eine breite Pfanne, bestreicht sie oben auf mit Milchrahm, streut Semmelbrösel darüber und giesst zerlassene Butter darauf. Eine halbe Stunde in der heissen

Röhre genügt, damit die Oeffnungen sich mit einer bräunlichen Kruste überziehen. Die Schnecken werden sehr heiss in einer Serviette aufgetragen.

Schneckencroutons.

Zu in Butter aufgelaufenen Bröseln gibt man Petersilie, Schalotten, Limonenschalen, 25 Schnecken, fein geschnitten, und ein paar Löffel sauren Rahm. Aufgekocht mischt man 2 Dotter dazu, streicht es auf gebackene Semmelschnitten und gibt sie auf Sauerkraut oder zu Erbsensuppe.

Schweinfleisch.

Schweinsbraten.

Ein schönes Rippenstück, sogenannten Schafbraten, wischt man mit einem feuchten Tuche ab, reibt es mit Salz, etwas Pfeffer und Kümmel ein, lässt es etwas abliegen, gibt zwischen den eingehackten Rückgratsknochen etwas zerdrückten Knoblauch und bratet es dann mit Schmalz und etwas Suppe unter fleissigem Begiessen im Rohre. Sollte sich zu viel Fett entwickeln, so schöpft man es etwas ab. Während man den Braten zertheilt, bereitet man in der Pfanne mit etwas Wasser Bratensaft und gibt ihn über das Fleisch.

Jungschweinerne Braten werden ebenso bereitet, nur legt man sie zuerst mit der Schwarte nach unten in die Pfanne, bis dieselbe weich geworden, worauf man das Stück umdreht und sie schön in schmale Streifen oder Würfel einschneidet, darauf mit der Schwarte gegen aufwärts legt und es unter fleissigem Begiessen mit dem Abgetropften lichtbraun und resch bratet.

Man gibt meist Sauerkraut oder Krautsalat zu diesen Braten.

Schweinscotelettes.

Eingebröselt. Man nimmt ein Stück von einem längs des Rückgrates gespaltenen Schweinsrücken, und zwar von der dickeren, mehr gegen den Schinken gelegenen Seite, trennt schöne Cotelettes mit je einer Rippe los, schneidet den Rückgratknochen beim Gelenke von denselben ab, ent-