

# F i s c h e.

---

## Das Tödten und Bereiten der Fische.

Man tödtet den Fisch mit einem Schlag auf den Kopf, schuppt ihn gut ab, während man ihn bei den Augen an dem Kopfe festhält, legt ihn auf den Rücken, macht bei den Kiemen einen Querschnitt, und schligt von da mit scharfem, spitzem Messer vorsichtig den Bauch auf, damit man nicht die Galle zerdrückt, nimmt das Innere heraus, und löst Galle und Gedärme aus dem Bäuschl, welches so gereinigt zur Suppe genommen wird; sodann sammelt man das Blut aus dem geöffneten Fisch in einen Topf, spült den Fisch mit etwas Essig aus, und gibt diesen zu dem Blute. Wird der Fisch nicht im Ganzen bereitet, so theilt man ihn erst in die Hälfte, dann in Stücke.

## Schwarzer Fisch.

(2 Kilo.)

Nachdem der Fisch getödtet und zubereitet ist, theilt und salzt man ihn. In eine Pfanne gibt man zwei drittel Liter süßes Bier, zwei drittel Liter Wasser, einen halben Kaffeebecher Essig, Rothwein, das Blut vom Fisch, dann 2 große, blättrig geschnittene Zwiebeln, je eine halbe Wurzel von Sellerie, Petersilie und gelber Rübe nebst 20 Pfeffer-,

30 Neugewürzkörnern, ein Stückchen Schwarzbrod, 8—10 Oka. Pfefferkuchen, ein kleines Stückchen Ingwer und 2 Lorbeerblätter. Das Alles läßt man anderthalb Stunden tüchtig kochen, bis alle Zuthaten weich sind. Nun erst wird der Fisch hinein gelegt, bei mäßiger Hitze (durch 5—8 Minuten) weich gekocht, dann mit einem Fischlöffel herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt.

In einer zweiten Pfanne läßt man 10 Oka. Butter gelb werden, gibt 3 größere Kochlöffel voll Mehl und 2—3 Stückchen Zucker dazu, macht eine braune Einbrenne, achte aber darauf, sie nicht zu braun werden zu lassen, da sie dadurch bitter würde und gießt die durchgeseigte Brühe, worin der Fisch gekocht hat, hinein, um sie damit eine viertel Stunde kochen zu lassen. Nun seht man die fertige Tunke nochmals durch, gibt etwas fein geschnittene Zitronenschale dazu und gießt sie über den Fisch und läßt diesen darin heiß werden. Man trägt dazu Knödeln oder dicke Nudeln auf.

### Gesottener Karpfen.

Man schuppt den Fisch, wäscht ihn gut vom Schleim ab und reibt ihn tüchtig mit Salz, damit er blau wird. Nun spült man ihn schnell ab und legt ihn in eine Fischwanne, worin gut gesalzenes, entweder laues oder kaltes Wasser, eine halbe Zwiebel, einige Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt sich befinden. — Wenn das Wasser zu kochen anfängt, sehe man zuweilen nach, ob der Fisch nicht schon weich ist. — Gewöhnlich theilt man einen größeren Karpfen der Länge nach in 2 Theile. Ist der Fisch genug gekocht, legt man ihn auf eine Schüssel, bestreut ihn mit einem Gemenge von einem harten durchgedrückten Dotter und fein gehackter grüner Petersilie, gibt weich gekochte kleine Kartoffeln und Citronenscheiben herum, und trägt in einer Schale zerflichene gute Butter dazu.

### Karpfen gebraten. I.

Man schuppt und wäscht einen Karpfen sauber ab, öffnet ihn sorgsam, um die Galle nicht zu verletzen, salzt ihn nur ein wenig ein und legt ihn in eine runde, niedrige Pfanne, mit dem Rücken nach oben; ist er groß, so genügt für 6 Personen die eine Hälfte des Fisches, die andere kann man blau absieden; ist er klein, stellt man ihn, wie oben beschrieben, mit dem Rücken nach oben in die Pfanne, indem man die Schnittseiten am Bauchfleische auseinander biegt und bratet ihn mit frischer Butter eine halbe Stunde bei gutem Feuer.

### Gebratener Karpfen mit Sardellen.

Man schuppt den Karpfen, wäscht ihn sauber und legt ihn, nachdem man ihn gesalzen, in eine Pfanne, mit dem Rücken nach oben. Dann läßt man 14 Oka. Butter, eine Zwiebel, je eine halbe Wurzel von Petersilie, Sellerie und gelber Rübe, sämmtliches Gewürz, etwas Citronenschale gelb aufschäumen, schüttet es über den Fisch, und läßt ihn bei fleißigem Begießen in der Röhre braten. Wenn er halb fertig ist, entfernt man alles Wurzelwerk und Gewürz, bestreut ihn mit geriebener Semmelrinde und läßt ihn, unter fleißigem Betropfen mit Sardellenbutter, zu Ende braten.

### Karpfen gebacken.

Nachdem der Fisch sorgfältig geschuppt und gewaschen ist, wird er in Stücke geschnitten, abgetrocknet, gesalzen und bleibt, wenn möglich, ein bis zwei Stunden so liegen, damit er mürber wird; dann wickelt man ihn in Mehl, so daß nur eine dünne Schichte an ihm bleibt, taucht ihn in zerklöpftes Ei, worin man einen Löffel Wasser gibt, um es dünnflüssig zu machen, und bröfelt ihn schließlich ein.

Je feiner die Bröseln für alles Gebackene sind, desto dünner und besser ist die gebackene Kruste.

#### Blau gesottener Karpfen. I. Art.

In einer Pfanne läßt man 3 große, fein blättrig geschnittene Zwiebeln, 30 Neugewürz-, 30 Pfefferkörner, 3 Delt. scharfen Essig, 5 Delt. Wasser und genügend Salz recht stark kochen. — Den frisch geschlachteten, heiläufig 2 Kilo schweren Spiegellarpfen schneidet man in Stücke, legt diese neben einander in eine flache Pfanne, begießt vorsichtig jedes einzelne Stück mit der kochenden Beize, gießt dann erst das Uebrige darüber, so daß der Fisch damit überdeckt ist, und läßt ihn zugedeckt fertig kochen und auch so erkalten. — Man verwahrt ihn in einem Porzellan- oder Thongeschirr und trägt ihn mit Essig und Del auf.

#### Blau gesottener Karpfen. II. Art.

Man wählt dazu einen Spiegellarpfen z. B. von 2 Kilo. Zuerst bereitet man einen Sud aus einem Theil scharfen Essigs, 2 Theilen Wasser, 2 großen weißen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, 30 Pfeffer- und 30 Neugewürzkörner und ziemlich viel Salz, und läßt denselben in einer glacirten Pfanne wenigstens eine halbe Stunde kochen.

Ist der Fisch getödtet, dann salzt man die Hautseite und legt ihn sogleich in den schon vorbereiteten kochenden Sud, der die Fischstücke vollkommen decken muß, läßt ihn darin bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde kochen und auch wieder auskühlen. Man kann den so zubereiteten Fisch in einem Porzellan- oder Thongeschirr längere Zeit aufbewahren.

#### Fisch-Mayonnaise.

Ein kleinerer Karpfen wird gesotten, in kleine Stücke zertheilt, von Haut und Gräten gänzlich befreit, daß nur

das weiße Fischfleisch in Stückchen bleibt; dann legt man auf eine runde Schüssel eine Lage Fisch, darauf Mayonnaise (siehe May.), wieder Fisch und wieder Mayonnaise; die obere Lage muß Mayonnaise sein und wird die zu einem Hügel aufgeschichtete Speise mit Aspic, gekochten harten Eidottern und etwas grünen Salatblättchen verziert.

### Karpfen mit Paprika.

Ein Karpfen von circa 2 Kilo wird gepuzt und in Stücke geschnitten, die mit Salz und Paprika eingerieben, an einer Pfanne dicht nebeneinander liegend, mit 16 Oka. Butter eine viertel Stunde in der Röhre gebraten werden. Dann gießt man  $\frac{1}{4}$  Liter sauren Schmetten und eben so viel Suppe darunter und läßt den Fisch damit noch eine viertel Stunde aufbraten. Nachdem die Tunke noch mit etwas Mehl eingestaubt worden, wird sie durchgeseiht und für sich aufgetragen.

### Gefüllte Karpfen.

Ein schöner Spiegelkarpfen wird mit Schneckenfülle (siehe Schnecken) gefüllt, zugeheftet, stehend gebraten und während des Bratens mit Sardellenbutter bestrichen; er wird ganz aufgetragen; dazu gibt man auf einem Teller Sardellenbutter und in eine Schale zerlassene heiße Butter; der Karpfen wird umgeben mit kleinen Kartoffeln, die mit Butter begossen sind.

### Fischscheiben.

Man löst das Fleisch von einem kleineren Karpfen oder Hecht ab und stößt es mit feinen Kräutern. — In eine Casserolle gibt man anderthalb in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln, stellt sie auf die Platte, gibt 4 ganze Eier dazu und rührt es, bis ein dicker Brei daraus

wird; gibt dies, sobald es verkühlt ist, zu dem Fischfleisch, salzt Alles genügend, gibt etwas gestoßenen Pfeffer dazu und streicht es durch's Sieb. Nun formt man blattförmige Cotelettes, hüllt sie in zerklöpftes Ei und fein geriebene Semmelrinde und bäckt sie licht in gutem Schmalz.

### Scheiben vom Schill.

Ein Schill von 1½ Kilo wird ausgenommen, ausgewaschen, der Länge nach gespalten und von den Gräten befreit. Dann schneidet man das Fleisch stückweise von der Haut los, klopft die einzelnen Stücke, pfeffert und salzt sie, taucht sie in den unten beschriebenen Backteig, bäckt sie goldgelb in reichlichen siedenden Fett, richtet sie auf der Schüssel an und trägt sie mit Sauce tartare oder Remoulade auf. Der Backteig besteht aus: 2 ganzen Eiern, 1 Glase Weißwein, 2 vollen Eßlöffeln gutem Oele, etwas Salz und so vielem Mehle, daß sich ein dicklicher Brei bildet, der an den Fischstücken haften bleibt.

### Fisch-Pudding. I.

Ein viertel Kilo entgräteter Fisch wird gehackt und mit 2 in Wasser geweichten, ausgedrückten Semmeln durchs Sieb gestrichen, dann mit 2 ganzen Eiern, Pfeffer, einem Kaffeelöffel Parmesankäse, einem Kaffeelöffel Mehl, Salz und 9 Oka. zerlassener Butter vermengt.

Nun zieht man einem Karpfen (von ein bis anderthalb Kilo) die Haut ab, löst das Fleisch von den Gräten und schneidet es in Stücke, welche gesalzen und gepfeffert werden. Dann wird eine Puddingsform mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbröseln bestreut, zuerst etwas von der obigen Fülle, dann Fischstücke und sofort hineingethan, bis eine Lage Fülle es schließt. Das Ganze wird eine Stunde in Dunst gekocht.

Die Tunke dazu macht man wie folgt: In einer lichten Buttereinbrenne läßt man Gewürz, ein Lorbeerblatt, eine Zwiebel, 3 Sardellen gut aufschäumen, gießt Fleischbrühe darunter, läßt es damit aufkochen, seigt es durch, gibt etwas Weißwein dazu und quirlt 3 Dotter mit Citronensaft hinein. Der Fischpudding wird ausgestürzt und die Tunke dazu aufgetragen.

### Fisch-Pudding. II.

$\frac{1}{2}$  Kilo roher Karpfen,  $\frac{1}{2}$  Kilo Schill und  $\frac{1}{2}$  Kilo Rheinflachs werden von Haut und Gräten befreit, fein gewiegt mit 3 abgeschälten, geweichten Semmeln durchs Sieb getrieben und mit 6 Ofa. abgetriebener Butter, 3 ganzen Eiern, etwas Pfeffer und Salz verrührt.

In eine ausgestrichene Form kommt erst eine Lage der beschriebenen Masse, dann von Gräten und Haut befreite und gesalzene rohe Lachscheiben, wieder eine Lage Fischmasse und so fort, bis die Form gefüllt ist.

Diese wird in eine mit Wasser gefüllte Pfanne gestellt und das Ganze in der Röhre 1 Stunde gedünstet, der Pudding wird warm ausgestürzt, mit Champignontunke begossen und, wenn man will, mit Fischstückchen umgeben.

### Schleie in Dilltunke.

In einem halben Liter Wasser läßt man 6 Ofa. Butter, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine gelbe Rübe, eine Petersilien- und eine Selleriewurzel, 6 Körner Neugewürz, 6 Körner Pfeffer und ein kleines Lorbeerblatt eine halbe Stunde kochen; in dieser Brühe läßt man Schleie ( $\frac{1}{2}$  Kilo) in Stücke geschnitten  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Von 6 Ofa. Butter und 1 gehäuften Eßlöffel Mehl wird eine lichte Einbrenne gemacht, der Saft von den Fischen darin verkocht, das Ganze durchgeseiht, 1 Eßlöffel gehackte Dille

hineingerührt, über den Fisch gegossen und nochmals aufgekocht.

### Gebratener Hecht. I.

Man schuppt und wäscht den Hecht sauber ab, öffnet ihn sorgsam, um die Galle nicht zu verletzen, salzt ihn nur wenig ein und legt ihn in eine runde niedrige Pfanne, mit dem Rücken nach oben, das Schweifende im Munde fest gemacht; macht dann von 16 Oka. Butter und 6 rein gewaschenen, großen, gepuhten Sardellen Sardellenbutter, gibt eine halbe in weißen Wein geweichte, ausgedrückte Semmel dazu, streicht diese Fülle durch's Sieb, belegt den Hecht reichlich damit und bäckt ihn in guter Röhre über eine halbe Stunde unter fleißigem Begießen. Man trägt ihn mit Citronenscheiben und kleinen weichgekochten Kartoffeln auf.

### Gebratener Hecht. II.

In den entschuppten, ausgenommenen, gut gewaschenen und gesalzenen Hecht werden von beiden Seiten fingerlange, schräge Einschnitte gemacht, in Streifen geschnittene Sardellen hineingelegt, Parmesankäse und Semmelbröseln darauf gestreut, Butter dazu gegeben und der so zubereitete Fisch eine halbe Stunde gebraten; schließlich wird etwas saurerer Schmetten darunter gegossen und das Ganze noch eine viertel Stunde in der Röhre gelassen. — Angegerichtet wird der Hecht mit grüner Petersilie im eigenen Saft.

### Grüner Hecht.

Der Hecht wird entschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten, in Salzwasser mit Neugewürz, Pfeffer, Zwiebel und allem Wurzelwerk gekocht, dann herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt. — Von 7 Oka. Butter und dem

dazu nöthigen Mehle macht man eine lichte Einbrenne, gibt von der Brühe, worin der Hecht gekocht, dazu, um eine mitteldicke Tunke zu erhalten, läßt sie gut verfochen, feiht sie, fügt einen Eßlöffel voll fein gehackte grüne Petersilie hinzu und bindet sie, ehe man den Hecht anrichtet, mit 2 Dottern.

### Hecht in Del gebraten.

Ein Hecht von 2 Kilo wird zertheilt und der Kopf mit einer Hand voll Erbsen 2 Stunden in Wasser gekocht. Die anderen Stücke werden in einer Pfanne auf 5 Eßlöffeln gutem Del und 3 Oka. Butter in der Röhre gebraten, worauf das Erbsenwasser, nachdem es abgeseiht ist, darunter gegossen und der Fisch damit noch 10 Minuten aufgekocht wird. Zuletzt wird etwas Mehl eingestaubt.

### Gebratener Wels.

Man schneidet Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe, Zwiebeln auf feine Blätter, gibt dazu Neugewürz, etwas Thymian und Lorbeerblatt und einige Scheiben einer sorgfältig von allen Körnern und dem Weißen befreiten Citrone, je nach der Größe des Stückes, ein größeres Stück Butter, läßt das Alles gelb aufrösten, legt den gut gesalzenen und mit Citronensaft betropften Fisch darauf, und bratet ihn bei fleißigem Begießen in der Röhre weich. Zuweilen muß etwas leichte Suppe untergegossen werden. Wenn er fast genug gebraten ist, bestreut man ihn mit geriebener Semmelrinde, betropft ihn mit Butter und bratet ihn völlig fertig. Der Saft wird auf die Schüssel oder in eine Schale durchgeseiht. Man trägt dazu gekochte Kartoffeln und Citronenspalten auf.

### Gebratener Wels mit holländischer Tunke.

(Warme Mayonnaise für 12 Personen.)

Man schneidet Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe, Zwiebel auf feine Blätter, gibt dazu Neugewürz, etwas Thymian

und Lorbeerblatt und einige Scheiben einer sorgfältig von allen Kernen und von dem Weißen befreiten Citrone, je nach der Größe des Stückes ein größeres Stück Butter, läßt das Alles gelb aufrösten, legt den gut gesalzenen und mit Citronensaft betropften Fisch darauf und bratet ihn bei fleißigem Begießen in der Röhre weich. Zuweilen muß etwas leichte Suppe untergossen werden. Wenn er fast genug gebraten ist, bestreut man ihn mit geriebener Semmelrinde, betropft ihn mit Butter und bratet ihn völlig fertig. Der Saft wird auf die Schüssel oder in eine Schale durchgeseiht. Man trägt dazu gekochte Kartoffeln und Citronenspalten auf.

#### Holländische Tunke.

In eine Pfanne gibt man 6 Dotter, etwas Citronensaft, einen großen Kochlöffel Mehl und etwas Sud vom Fisch, gibt es aufs Feuer und läßt es unter fortwährendem Rühren dick werden, dann gibt man ein viertel Kilo Butter dazu, welche man Stück für Stück langsam nach und nach hinein rührt. Diese Tunke wird als warme Mayonnaise auch zu frisch gekochtem Lachs, Hecht u. s. w. aufgetragen.

#### Stodfisch oder Kabeljau.

Wenn man denselben nicht bereits ausgewässert bekommt, so legt man ihn auf 24 Stunden in eine Lauge von Soda oder Pottasche und läßt ihn dann durch wenigstens 8 Tage in frischem weichen Wasser, welches täglich gewechselt wird, liegen; in Stücke geschnitten, kocht man den Stodfisch in Salzwasser weich oder man bratet ihn mit Sardellen oder man bäckt ihn eingebrösel in Schmalz.

#### Gebratene Fludern.

Frische, sogenannte „grüne Fludern“ werden abgehäutet, rings herum die feinen Gräten abgeschnitten und

nachdem die Eingeweide entfernt worden, gewaschen und mit etwas Salz und wenig Pfeffer bestreut, in Mehl gehüllt und auf 5 Oka. Butter etwa 5 Minuten auf beiden Seiten goldgelb gebraten; sie werden warm aufgetragen.

### Grüne Häringe.

Frische, sogenannte grüne Häringe werden aufgeschnitten, ausgenommen, nachdem die Kiemen entfernt, mit Pfeffer und Salz eingerieben, in Mehl gehüllt und auf Butter oder Schweinfett auf der Omelettepfanne gebraten.

### Marinierte Häringe.

12 Stück Häringe (Milchner) wässert man durch zwei Tage und wechselt das Wasser; dann zieht man ihnen die Haut ab, übergießt sie reichlich mit Milch, und läßt sie, während die letztere einmal gewechselt wird, 2 Tage darin liegen. In einem Thongefäß kocht man 2 Oelt. Essig, 2 Oelt. Brunnenwasser, eine handvoll Perl-Zwiebelchen, eine handvoll Kapern, eine halbe, weiße, dünnblättrig geschnittene Zwiebel, genügend Pfefferkörner, zwei Lorbeerblätter, etwas Salz, etwas von allem Weißen sorgfältig befreite Zitronenschale, dann je einen Löffel voll, in Radel geschnittene Sellerie, Petersilie und gelbe Rübe eine halbe Stunde und läßt es kalt werden. Die aus der Milch herausgenommenen Häringe, deren Bäufschel man herausnimmt, werden langsam von dem Grätengerippe befreit, doch dürfen sie nicht zertheilt werden, sondern müssen im Ganzen bleiben. Die daran haftenden Flossen, der Kopf, die etwa uneben aussehenden Hauttheile, müssen entfernt werden; kurz die Häringe müssen schön geformt und glatt aussehen. — Nun streicht man die Häringemilch durch ein Sieb, und verrührt langsam damit die kalt gewordene Beize, sowie Alles darin gekochte, legt die Häringe

hinein (in einem Thongefäß) und läßt sie einige Tage darin liegen.

### Faschirter Häring.

Ein gut gewaschener Häring wird von den Gräten befreit, Kopf und Schweif abgeschnitten. Das Fleisch desselben wird mit 6 wälschen Rüßen, 1 geschälten Apfel, ein viertel kleiner Zwiebel, 1 Kaffeelöffel Kapern und 7 Oka. Hausbrot ohne Rinde fein gewiegt; sodann formt man aus dieser Masse wieder einen Häring, setzt Kopf und Schweif daran und überstreicht das Ganze mit folgender Mayonnaise: 3 Oka. Butter wird mit der geschabten Fischmilch gut abgetrieben, ein Eßlöffel Essig dazu gegeben; man gibt gebratene Kartoffeln dazu.

### Marinirter Aal.

Der Fisch wird geöffnet und geschuppt, der Aal, wenn er groß und stark ist, abgezogen (ist er nur schwächer, dann läßt man ihn in der Haut), am Brett recht mit Salz abgerieben, abgewaschen, in Stücke geschnitten und gesalzen. Auf eine flache größere Pfanne gießt man feines Olivenöl, wenn es heiß geworden, werden die Fischstücke darauf gegeben, und in der Röhre unter fleißigem Begießen weich gebraten. Während dem macht man eine Beize wie folgt: 4 Delt. Essig, 5 Delt. Wasser, 2 mittelgroße weiße Zwiebeln, fein geschnitten, je eine halbe Wurzel von Petersilie, Sellerie und gelbe Rübe, 30 Neugewürz, 30 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter und ein kleines Stückchen Thymian; das Alles läßt man eine Stunde sehr gut kochen, schlichtet den fertig gebratenen, noch warmen Fisch in einen Thontopf, gießt die noch warme Beize darüber, daß der Fisch reichlich damit überdeckt ist, läßt ihn kalt werden und bewahrt ihn an einem kalten Orte auf.

## Aal gebraten.

Wenn der Aal dick und groß ist, dann zieht man ihm die Haut ab, ist er schwächer, so bleibt sie daran. — Man schneidet, nachdem man den Aal ausgenommen und sorgfältig die Galle entfernt hat, gleich große, 4 Finger breite Stücke, salzt sie etwas, legt sie in eine Pfanne neben einander, gibt zwischen jedes Stück eine Schnitte Citronenscheibe ohne Kern, dann ein viertel Lorbeerblatt und auf jedes Stückchen Aal ein ziemliches Stückchen Butter und bratet ihn in guter Röhrre gegen eine halbe Stunde oder noch länger, wenn er größer ist. Man servirt ihn mit Citronenscheiben.

Anmerkung: Will man dem Aale die Haut abziehen, so hängt man ihn am Kopfe auf, macht rings um den Kopf einen Einschnitt, schlägt die Haut zurück und zieht sie wie einen Handschuh herunter.

## Gefüllter Aal in Salz.

Ein anderthalb Kilo schwerer Aal wird mit einem Beilschlag am Kopfe getödtet, dann mit viel Salz recht gut abgerieben, sauber abgewaschen, durch einen langen Schnitt am Rücken geöffniet, die Eingeweide sorgsam mit der Galle herausgenommen, ebenso das ganze Rückgratbein entfernt, und die nun entstandene Höhle im Aal mit folgender Fülle ausgefüllt: Eine rohe, schöne, kleine Gansleber wird durch's Sieb gedrückt, ebenso ein viertel Kilo fein gehacktes Kalbfleisch; das Ganze dann mit einem Ei, etwas Salz und Pfeffer vermengt, der Aal damit gefüllt, am Rücken zusammen genäht, in ein Tuch gewickelt, mit Bindfaden verbunden und eine halbe Stunde lang in Aspic (s. Anh.) gekocht. Er wird kalt mit Aspic und Citronenscheiben verziert aufgetragen.

### Kal-Ragout.

Einen schönen großen Kal brüht man ab, ohne daß die Haut heruntergeht, nimmt ihn aus und schneidet ihn in kleine zwei Finger breite Stücke. In eine gute, kräftige Fleischbrühe gibt man zwei Lorbeerblätter, eine größere, in Scheiben geschnittene Zwiebel, 8 Pfeffer- und eben so viel Neugewürzkörner, etwas Salbei, einige schöne Champignons und etwas Salz; darin läßt man die Kalstückchen 10 Minuten langsam kochen, nimmt sie sammt den Champignons heraus, und legt sie bei Seite. — Aus 12 Oka. feiner Butter macht man eine nicht zu dicke Einbrenne, in welche mit dem Mehl zugleich zwei Sardellen hineingerührt werden, gießt, nachdem Alles gut aufgeschäumt hat, obige Suppe darauf, läßt diese Dunke recht verkochen, seigt sie durch, gibt etwas Citronensaft und einige Löffel weißen Weines dazu, läßt Alles nochmals verkochen, bindet es mit 4—6 Dottern, je nachdem man es dick wünscht, gibt die Kalstücke, Hummer, Kocken (s. Anh.), Champignons zc. dazu, und trägt dieses Ragout in einem Buttermteigreiß auf oder umgibt es mit Buttermteighalbmonden.

### Lachs-Ragout

wird genau so wie das Kal-Ragout zubereitet.

### Lachs. I. Art.

Man setzt ein gut abgeschupptes Stück Lachs in sehr gefalzenem kühlem Wasser ans Feuer und läßt ihn, vom Beginne des Siedens gerechnet, eine viertel Stunde oder eine halbe Stunde, je nach der Größe des Stückes, kochen und trägt ihn warm mit Essig und Del oder mit holländischer Dunke oder mit warmer Mayonnaise (holländische Dunke) oder auch kalt auf. Im Salzwasser gekocht, behält er immer seine Farbe, nur gewinnt er nicht an Geschmack.

Um ihn vorzüglich im Geschmack zuzubereiten, läßt man ihn in Essig kochen, wie Lachs II. Art.

### Lachs. II. Art.

(2 Kilo.)

Man kocht in einer Thonpfanne einen Theil Essig, einen Theil Wasser, genügend Salz, 2 große, weiße Zwiebeln, in feine Scheiben geschnitten, 20 Pfeffer- und Neugewürz-  
körner, eine halbe Stunde lang, läßt es überkühlen und gibt den Lachs hinein, um ihn, vom Beginne des Siedens gerechnet, eine viertel Stunde oder wenn es ein größeres Stück ist, bis eine halbe Stunde kochen zu lassen. In diesem Sude läßt man ihn erkalten, um ihn darin einige Tage aufzubewahren. Man trägt ihn mit Essig und Del oder Mayonnaise auf.

### Lachs. III. Art.

Eine sichere Art, diesen Fisch zu kochen, ist auch folgende: Man legt den Lachs in sehr gesalzenes, kochendes Wasser, deckt ihn zu und stellt ihn ganz ab vom Feuer, nur auf eine heiße Platte, da er gar nicht kochen darf, und läßt ihn eine Stunde lang in dem Wasser liegen. Ist das Stück sehr groß, dann muß der Lachs noch länger liegen.

Will man ihn in Scheiben auftragen, muß man dieselben aus dem rohen Fische schneiden.

### Ausgebakener Lachs.

Ein Stück Lachs wird in 1 Cm. starke Stücke geschnitten, gesalzen, welche in Mehl, Ei und Semmelbrösel gehüllt und in Schmalz goldgelb ausgebacken werden; dazu gibt man eine Mayonnaise oder sauce tartare.

### Kalte Vorspeise von Lachs, Hecht oder Schill.

Ueberbleibsel von gebratenem oder gesottenem Hecht, Lachs oder Schill werden zu fingerdicken Stücken als Scheiben geschnitten und mit dicker Mayonnaise bestrichen. Auf eine längliche Schüssel legt man einen Sockel von einem länglich geschnittenen, viereckigen hohem Stücke Brot, welches den Innenraum der Schüssel ziemlich ausfüllt und dick mit Butter überstrichen ist. Die Seiten des Sockels werden mit grüner Petersilie verziert. Auf beiden Längenseiten des Sockels stellt man hart gesottene halbe Eier dicht nebeneinander auf, daß sie eine kleine Mauer bilden. In den länglichen Raum zwischen den aufgestellten Eiern legt man die mit Mayonnaise überstrichenen Fischstücke, denen man auch noch Hummerstücke beifügen kann. Man steckt als Verzierung, an einem Ende des Sockels noch einen Spieß ein, woran man eine Trüffel, einen Hummerkopf, eine kleine Citrone oder dergleichen anstecken kann.

### Lachs gebraten mit Ragout.

1 Kilo Lachs wird in zwei Stücke gespalten, gehäutelt und jede Hälfte mit etwas Eiklar bestrichen und mit Mehl gestäubt, worauf man von Trüffelscheiben, geräucherter Zunge und Pistazien Verzierungen anbringt. Die so verzierten Stücke werden in eine Pfanne gelegt und auf 7 Oka. Butter,  $\frac{1}{2}$  in Scheiben geschnittener Zwiebel,  $\frac{1}{2}$  Weinglas Essig und reichlich Salz  $\frac{1}{4}$  Stunde in der Röhre gebraten. Wenn der Saft sich eingezogen hat, gießt man ein paar Löffel Wasser unter.

Das Ragout bereitet man wie folgt:

Man läßt zwei gute Eßlöffel Mehl, 1 kleine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, etwas Pfeffer und Neugewürz auf 7 Oka. Butter aufschäumen, verkocht eine Sardelle darin, gießt etwas Suppe und ein Weinglas weißen Wein dazu und

verfocht es; sprudelt 3 Dotter mit dem Saft einer Citrone ab, mischt dies ebenfalls hinein und seigt es durch, sodann gibt man einen zerschnittenen Hummer, 15—20 gedünstete Champignons und Fischknochen hinein.

Die letzteren werden bereitet, indem man  $\frac{1}{4}$  Kilo Hecht oder Karpfen von Haut und Gräten befreit, fein hackt, mit 1 geschälten, geweichten Semmel durchs Sieb drückt; 3 Oka. Butter, 1 Ei, etwas Pfeffer und Salz und 1 Kaffeelöffel Mehl damit vermenget, mit einem Eßlöffel glatte Kocken formt und diese in Salzwasser 5 Minuten langsam kocht. Aus den Kocken werden mit einem gerippten Messer Scheiben geschnitten und diese vorsichtig mit dem übrigen Ragout vermenget.

Beim Anrichten legt man die Lachsstücke hintereinander auf eine längliche Schüssel, umgibt sie mit einem Kranz von dem Ragout und diesen mit Halbmonden von Butterteig. Das Ragout betropft man mit Krebsbutter.

### Lachs-Pastete.

Ein Mittelstück vom Lachs, heiläufig 1 Kilo, wird in gleich große Stücke geschnitten, ein wenig gesalzen und auf 10 Oka. Butter und feinen Kräutern (fein gehackte, abgebrühte Perlzwiebeln, Champignons, Petersilie und Trüffel) durch 5 Minuten rasch gedünstet und einmal umgewendet; von den Abfällen der Lachschnitten, einer geweichten Semmel, etwas Krebs- und Sardellenbutter, 2 Eiern und Salz wird eine Fülle bereitet und durch ein Sieb gedrückt; die Pastetenform wird mit Butterteig ausgelegt und mit der Fülle von allen Seiten bestrichen; die Lachsstücke werden sammt den feinen Kräutern darauf gelegt, mit dem Reste der Fülle, einer Speckscheibe und einem Butterteigdeckel bedeckt und geschlossen in mäßig heißer Röhre schön goldgelb gebacken; sodann öffnet man die Reifforn, wie bei

einer Sorte, schneidet den Deckel vorsichtig aus, entfernt die Speckscheibe, gießt ein kleines Ragout, bestehend aus Krebschweifen, Karpfenmilch und Champignons heiß auf das Innere der Pastete, legt den Teigdeckel wieder darauf und trägt sie noch heiß auf.

### Forellen blau.

4 mäßig große Forellen werden aufgeschnitten, herausgenommen, jedoch nicht abgetragt.

In einer Pfanne wird mit 10 Pfeffer- und 6 Neugewürzkörnern, einem Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, einem Weinglase Essig — so viel Salzwasser zugesetzt, daß es, wenn es siedet und man die Fische hinein legt — dieselben bedeckt. Sie werden in diesem Sud 10 Minuten gekocht und entweder warm mit frischer Butter, oder kalt mit Mayonnaise aufgetragen.

### Forellen in Sulz.

Man wählt dazu nur kleine Forellen, welche zuerst blau abgefotten werden, und in diesem Sude erkalten müssen. — In eine längliche glatte Form gießt man 2 Finger hoch klaren Aspic und stellt die Form in Eis. Wenn der Aspic gestockt ist, legt man die Forellen mit dem Rücken und zwar so darauf, daß der Kopf der einen Forelle neben dem Schweif der andern liegt. Man muß auch sehr darauf achten, daß die Fische den Rand der Form nicht berühren und nicht nahe an einander liegen, sondern sich gleichsam wie frei schwimmend ausnehmen. Um die Forellen beim Einlegen in ihrer Stellung fest zu halten, gießt man flüssigen, jedoch schon dicklichen Aspic rings um jeden einzelnen Fisch. Ist der erstere gestockt, dann gießt man vorsichtig den übrigen kalten Aspic nach. Man kann auch jeder Forelle ein Stückchen grüner Petersilie ins Maul stecken, was im Aspic gut aussieht. Wenn es dann ausgestürzt ist,

trägt man dazu eine feine Mayonnaise, oder nur Essig und Del auf.

### Seefische.

Schell, Plözen, Bei, Kabeljau u. a. werden sehr sorgfältig abgeschuppt, in 2 Wassern ausgewaschen, mit einer handvoll Salz von allem daran haftenden Schleime von innen und außen durch Reiben befreit und in frisches Brunnenwasser gelegt. Hat man eine Fischwanne mit Sieb, so legt man den Fisch aufrecht darauf, und kocht denselben in übersalzenem Wasser vorsichtig, daß er nicht zerkoche, je nach seiner Größe 15—30 Minuten. — Viel sicherer ist es, Seefische, da sie leicht zerkothen und am Knochen doch noch roh sind, in übersalzenem kalten Wasser zuzustellen, und wenn sie zu kochen anfangen, noch einige Minuten lang, je nach ihrer Größe kochen zu lassen. Man vermeidet auf diese Art leichter das Zerkothen oder theilweise Rohbleiben. Wenn der Fisch gesotten ist, gibt man ihn in aufrechter Stellung auf eine lange Schüssel, so daß der Rücken oben ist, besteckt ihn mit grüner Petersilie, oder bestreut ihn mit einem Gemenge von sehr fein gehackter grüner Petersilie und einem durchgestrichenen harten Dotter, welches zusammen über den Fisch durch ein grobes Sieb gestreut wird. — Man gibt zu Seefischen geschälte, kleine gekochte Kartoffeln, die man um den Fisch legt und genügend Citronenscheiben. In einer Schale gibt man heiß gewordene, frische Butter dazu.

### Steinbutte mit Ragout gefüllt.

Der Fisch wird roh abgezogen. — Man gibt in eine lange Pfanne sehr gesalzenes Wasser, 2 weiße, feinschlättrig geschnittene Zwiebeln, etwas von allem Gewürz, und 2 Lorbeerblätter, und läßt darin die Steinbutte langsam weich kochen. Dann löst man das Fleisch von den Gräten. legt die Hälfte davon auf eine mit etwas Butter bestrichene

lange Schüssel, streicht darauf ein Ragout und legt die zweite Hälfte des Fisches darauf. — Das Ragout macht man wie folgt: In eine weiße Buttereinbrenne gibt man aus 3 Sardellen Sardellenbutter, die man mit ersterer schnell verrührt, nun fügt man etwas weißen Wein, etwas von dem Wasser, worin der Fisch gekocht hat und etwas Citronensaft hinzu und rührt das am Feuer recht glatt ab. In diese breidicke Masse gibt man frisch gedünstete oder eingelegte Champignons, in Wein überdünstete, aus ihren Schalen gelöste Muscheln sammt ihrem Saft, Krebs-  
schereen und Schwänze, sowie Hummerstücke und bindet sie mit 3 bis 4 Dottern; streicht sie auf den auf der Schüssel befindlichen Theil der Steinbutte, legt den übrigen Theil des Fisches darauf, so daß das Ragout gleichsam die Fülle desselben bildet, streicht über den oberen Theil des Fisches die übrige dicke Masse, bestreut das Ganze mit Parmesankäse und geriebener Semmelrinde, betropft es mit Butter und bäckt den so zubereiteten Fisch in guter Röhre eine halbe Stunde. Man kann die Schüssel dann mit Hummerstücken, Champignons, Krebschweifen in Schalen u. a. m. aufputzen.

### Seezunge I.

( $\frac{1}{2}$  Kilo.)

Die Seezungen werden abgezogen, nachdem man zuerst mit einer Scheere die breiten Seitengräten abgeschnitten hat, dann salzt man sie und bestreicht sie mit viel Citronensaft, gibt in eine Pfanne entweder frisch in Butter und Citronensaft gedünstete oder eingelegte Champignons sammt Saft, etwas weißen Wein und etwas Wasser und läßt es einmal aufkochen. — Man putzt 20 Stück Muscheln recht rein und gibt sie mit einem Dclt. weißen Kochwein und einem Dclt. Wasser in eine Pfanne, setzt sie ans Feuer und läßt sie einigemale überwallen. Nun löst man die Muscheln aus den geöffneten Schalen und legt sie zur Seite. — In

einer länglichen Pfanne läßt man 5 Oka. Butter heiß werden, legt die Seezungen nebeneinander in die Butter, deckt sie zu, stellt sie ans Feuer und wendet sie nach einer Minute um. Dann gießt man den Saft, worin die Muscheln, und den Saft, worin die Champignons gedünstet, auf die Fische und läßt sie noch beiläufig 2 bis 3 Minuten darin aufkochen; nimmt sie heraus, löst gründlich alle Gräten ab, legt auf eine mit Butter dünn überstrichene Schüssel oder längliche Blechform, zu unterst das Grätengerippe und darauf die vier Fleischtheile eines jeden Fisches so, daß auf der Schüssel nur die letzteren zu sehen sind. In eine Pfanne gibt man 5 Oka. Butter, macht mit 2 mitteren Kochlöffeln Mehl eine weiße Einbrenne, gießt den Saft, worin die Fische gekocht haben, darauf, rührt diese Tunke am Feuer recht glatt ab, gibt nun die zur Seite gestellten Champignons und Muscheln dazu, läßt sie etwas überkühlen, bindet sie mit 3 Dottern und überstreicht damit die auf der Schüssel liegenden Seezungen so, daß sie ganz gleichmäßig bedeckt sind. So stellt man sie auf einem Backblech in eine heiße Röhre, läßt sie beiläufig 10 Minuten backen und trägt sie auf derselben Schüssel auf.

### Seezunge II.

( $\frac{1}{2}$  Kilo.)

Die Seezunge wird abgezogen, die Seitengräten daumenbreit mit der Scheere abgeschnitten und sehr reichlich mit Citronensaft bestrichen. — Auf eine längliche Pfanne gibt man 7 Oka. Butter, läßt sie heiß werden und gibt die gesalzene, mit Citronensaft betropfte Seezunge hinein, deckt sie zu und läßt sie durch 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten weich dünsten. Dann nimmt man sie heraus und legt sie auf eine leicht mit Butter bestrichene Schüssel, in welcher sie in der Röhre backen kann. Man löst die eine Hälfte des Fisches ab, so, daß nur die Gräten auf die

Schüssel zu unterst zu liegen kommen. — Wenn die Seezungen auf der Butter abgedünstet sind und auf der Schüssel liegen, läßt man in dem übrigen Fett, worauf sie gedünstet, etwas Petersilie und ein viertel Zwiebel, beides fein gehackt, tüchtig aufschäumen und streicht es darüber. — In einer Pfanne läßt man einen Dekt. weißen Wein mit 20 Stück rein gepuzten Muscheln aufsieden, bis sie offen sind, nimmt sie aus den Schalen, gibt sie auf einen Teller, und dazu einige eingelegte Champignons, macht aus beiläufig 5 Dka. Butter eine weiße dickliche Einbrenne, gibt den Wein, worin die Muscheln gekocht haben, den Saft von den Champignons und etwas gute Suppe hinein, rührt diese dickliche Tunke am Feuer recht glatt ab und gibt die ausgelösten Muscheln und Champignons, wenn man will, auch Krebschwänze und Krebscheeren dazu. Auch kann man in die Einbrenne, ehe man die Suppe und den Muschelsaft dazu gibt, aus ein bis zwei Sardellen, Sardellenbutter hinein rühren. Wenn Alles fertig und etwas überkühlt ist, bindet man sie mit 2 Dottern, streicht es dick über die Seezungen, bestreut diese stark mit Parmesankäse und bäckt sie eine Viertelstunde in ziemlich heißer Röhre. Man trägt dazu Citronenspalten auf.

#### Gebakene Seezunge.

Der Fisch wird abgezogen (die Seitengräten vollständig abgeschnitten), reichlich mit Citronensaft betropft, gesalzen, in zerklöpftem Ei und fein gesiebter Semmel gehüllt und in frischem Schmalz oder Butter schnell gebacken. Dazu werden die kleineren Seezungen verwendet. Man trägt sie mit Citronenscheiben auf.

#### Seezunge mit feinen Kräutern.

(1 Kilo.)

Der Fisch wird abgezogen (die Gräten abgeschnitten), gesalzen und mit Citronensaft betropft. In einer Pfanne

läßt man beiläufig 14 Oka. frische Butter aufschäumen, gibt dazu eine mittelgroße, fein gehackte Zwiebel, etwas grüne Sellerieblätter, ziemlich viel Petersilie, etwas Citronenschale und etwas überdünstete Champignons; das Alles muß sehr fein gehackt sein. Dann gibt man es in die Butter, läßt es aufdünsten und bestreicht den Fisch von beiden Seiten mit obigen Kräutern. Nun legt man ihn in eine längliche Pfanne, deckt ihn zu und läßt ihn entweder auf der heißen Platte 10 bis 15 Minuten dünsten, oder man gibt ihn für 10 Minuten in eine heiße Röhre. Im letzterem Falle muß er einigemal mit dem eigenen Saft begossen werden. Dazu gibt man kleine, weich gekochte Kartoffeln.

### Seezungen-Ragout.

(2 größere Fische.)

Man zieht frischen, schönen Seezungen die Haut ab, löst das Fleisch von den Gräten, zertheilt es in 4 gleiche Längsstreifen (deren jeden man wieder in 2 bis 3 Stücke zerschneidet, je nachdem die Seezunge groß ist) und dünstet die Stücke auf 14 Oka. Butter, etwas Salz, 8 Löffeln weißen Wein und dem Saft einer halben Citrone durch einige Minuten weich. Man kann die in einer flachen Pfanne neben einander geschichteten Fischstücke, jedes mit einigen Blättchen von Trüffeln, Räucherzunge und Pistazien zierlich belegen, da dies das Aussehen des Ragouts bedeutend erhöht. Die Tunke dazu bereitet man wie folgt: Man läßt 7 Oka. Butter heiß aufschäumen und gibt 4 mittlere Kochlöffel Mehl, zugleich eine feinblättrig geschnittene Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 6 Pfeffer-, 6 Neugewürzkörner und 2 gepuhte ganze Sardellen hinein. Ist diese Einbrenne fertig, dann gibt man kräftige weiße Brühe, von einer halben Citrone den Saft und 4—6 Eßlöffel weißen Wein dazu, mischt den Saft der Seezungen hinein, läßt

die dicke Tunke recht verkochen und seigt sie durch. Ehe das Ragout angerichtet wird, bindet man sie mit 3—4 Dottern, gibt Hummerstücke, auf Butter gedünstete Champignons und Nocken aus Kalb- oder Fischfleisch dazu. — Angerichtet wird dieses Ragout in einem Butterteigrand, welcher mit den Seezungen belegt wird. Man trägt es recht heiß auf.

### Gebratene Muscheln.

20 Stück große Muscheln werden sauber gepuzt und mit einem Tuche abgewischt, ohne ins Wasser gelegt zu werden, weil sie dadurch ihren Saft verlieren würden. — Man theilt sie in Hälften. Ist die eine Muschel sehr voll, so kann man sie für beide Hälften lassen, ist sie weniger voll, so füllt man nur eine halbe Schale damit. Wenn alle Muscheln bereit auf einer Schüssel liegen, macht man folgende Fülle: 14 Oka. Butter, 14 Oka. rein gepuzte Sardellen werden zu Sardellenbutter verrieben, dazu kommt eine abgeriebene, in weißen Wein geweichte, ausgedrückte Semmel, ein sehr kleines Stückchen Knoblauch und eine Prise Majoran. Das Alles wird gut verrieben und durch ein Sieb gedrückt; davon gibt man auf jede Muschel ein großes Stück, so daß sie halbhoch gedeckt ist und bestreut sie mit fein gesiebter, geriebener Semmelrinde. Dann schichtet man die Muscheln auf eine sehr niedrige breite Pfanne neben einander und bratet sie in heißer Röhre 6 bis 8 Minuten. — Die etwa übrige Fülle läßt man mit etwas weißen Wein kurz aufkochen, gibt den in der Pfanne unter den fertig gebratenen Muscheln befindlichen Saft dazu und trägt es zu den gebratenen Muscheln auf.

### Gebratene Muscheln mit Fülle.

20 Muscheln werden gereinigt, eine viertel Stunde in Salzwasser gekocht, bis sie sich öffnen, herausgenommen,

fein zerschnitten, eine halbe in weißen Wein geweichte Semmel dazu gegeben und das Ganze bei Seite gestellt. Nun kocht man ein achtel Kilo Leber in Rindsuppe weich, läßt sie auskühlen und reibt sie fein; dazu gibt man 3 harte Dotter, 8 Löffel feines Del, eine halbe Citronenschale, 4 gewaschene Sardellen mit 10 Oka. Butter durchs Sieb gedrückt und eine Prise weißen Pfeffer. Darauf werden die Muschelschalen im Salzwasser nochmals gewaschen, mit der Leberfülle bestrichen, in die Mitte ein halber Kaffeelöffel der gehackten Muscheln gegeben, mit Fülle bedeckt, mit feinen, rothen Semmelbröseln bestreut und mit etwas Citronensaft betropft; zuletzt stellt man die gefüllten Muscheln aufs Blech in die Röhre und bäckt sie eine viertel Stunde bei gutem Feuer.

### Kalte Muscheln.

Man nimmt eine mittlere Büchse eingelegten Kronenhummer, ein viertel Kilo sauer eingelegten Aal, 2 Stück Bricken, einige Sardinen, einige Sprotten (diese beiden Gattungen abgeschuppt), einige Stückchen von irgend einem beliebigen gekochten Fisch, entweder Lachs, Hecht oder Karpfen, schneidet von all diesen Fischgattungen entweder Scheiben oder Würfelstücke, legt dieses Fischgemenge in die Muschelschalen mit einigen Kapern gemischt, streicht einen Löffel voll dicke Mayonnaise darauf und pußt es mit Aspice.

### Gefüllte Schnecken.

Die Schnecken kocht man im Wasser eine viertel Stunde lang. Dann windet man sie mit einer zweizüngigen Gabel aus dem Häuschen, pußt sie mit recht viel Salz sauber von allem daran befindlichen Schleime ab, entfernt das weiche Schwänzchen, wäscht sie sauber aus zwei Wässern und kocht sie in Suppe durch eine halbe Stunde weich.

Die Häuschen werden recht sauber mit kleinen Bürsten gewaschen und gut abgetrocknet.

Die Fülle besteht, auf ein Schock Schnecken aus: 42 Oka. gut abgetriebener Butter, 30 Oka. gut gepuzter Sardellen und so viel abgeriebene, in weißem Wein geweichte Semmel (ausgedrückt), als die Fülle aufnimmt, einer Prise Majoran, einem sehr kleinen Stückchen Knoblauch, einem Stückchen Muscatnuß und etwas sehr fein gehackter Petersilie. Das Alles wird fein verrieben, durchs Sieb gedrückt und mit dem Kochlöffel abgetrieben. Beim Füllen der Schnecken geht man so vor: Man gibt in jedes Häuschen einen Kaffeelöffel von der Suppe, dann ein Stückchen von der Fülle, dann die Schnecke, endlich einen kleinen Hügel von Fülle darauf und bestreut diesen mit fein geriebener, gesiebter Semmelrinde. Nun stellt man die Schnecken neben einander, mit der Fülle nach oben in eine Pfanne mit niedrigem Rand und bäckt sie in heißer Röhrre 15 Minuten.

### Krebse.

Die Krebse sind nur in den Monaten Mai, Juni, Juli und August gut. Sie werden mittels Bürste tüchtig abgewaschen und, nachdem der Darm entfernt worden, in siedendes Salzwasser geworfen, in welchem sie 10 Minuten kochen müssen.

Auf 15 Stück mittelgroße Krebse kann man eine Prise Kümmel und ein Büschel Petersilie ins Salzwasser thun. Zur Verbesserung des Geschmacks kann man auch ein drittel Bier zu dem Wasser zugeben.

### Hummer gefotten.

Der lebende Hummer wird gewaschen, mit einer Bürste abgerieben und in einen hohen Topf mit kochendem Salz-

wasser geworfen, in dem ein Eßlöffel Kümmel und ein Büschelchen grüner Petersilie gethan worden ist. In diesem Sud kocht man den Hummer, je nach der Größe 15 bis 20 Minuten.

#### Hummer gefüllt (homard au gratin).

4 große, weich gekochte Hummern werden sammt der Schale der Länge nach durchschnitten, das Fleisch heraus genommen und die Schalen recht sauber gepuzt und hergerichtet. Die Scheeren öffnet man, indem man sie in Hälften theilt; die gereinigten Schalen, welche mit einem Tuche rein abgewischt werden, läßt man trocknen. — Das in Würfel geschnittene Fleisch mischt man mit einer dicken Rahmtunke, gibt etwas weißen Pfeffer dazu und läßt es erkalten. Nun füllt man mit diesem Hummer-Ragout die Schalen ziemlich hoch an, bestreicht sie mit zerflopfem Ei, streut geriebene Semmelrinde und reichlich Parmesankäse darauf, betropft das mit Krebsbutter, stellt es auf ein Backblech und bäckt es 10 Minuten in guter Röhre.

#### Hummer in Teigkruste (en crustade).

Man bereitet einen Teig von 20 Dka. Mehl, 10 Dka. Butter, einem ganzen Ei, etwas Salz und einem Löffel Wasser; nun nimmt man einen Tiegel oder eine Pfanne, die oben breiter ist als am Boden, walzt den Teig aus, belegt die Wand der Pfanne mit einer starken Platte von dem Teig und belegt ebenso den Boden; der Teig muß gleichmäßig und ziemlich stark, die Stelle, wo Wand und Boden sich treffen, muß fest zusammengefügt sein; nun bäckt man dies sehr licht und füllt dann folgende Masse ein: von 7 Dka. Butter, welche gut aufgeschäumt hat und von 12 Dka. Mehl wird eine lichte Einbrenne gemacht, etwas Schmetten und soviel weiße Fleischbrühe dazu gegeben,

daß eine glatte dicke Tunke daraus wird; ist diese gut verfocht und abgerührt, gibt man 2 Löffel geriebenen Parmesankäse und 2 Löffel Krebsbutter dazu, schlägt von 3 Eiklar steifen Schnee und mengt ihn darunter; dann füllt man den ausgebackenen Teig mit einer Lage der dicken Tunke, darauf eine Lage Hummer mit Trüffelscheiben, wieder Tunke und Hummer abwechselnd kommen, bis die Teigkruste gefüllt ist; oben wird es dick mit Parmesankäse bestreut; nun läßt man die Teigkruste in nicht zu heißer Röhre oben gelb fangen und trägt sie auf. Bei dieser heißen Speise ist große Vorsicht nöthig, hauptsächlich darf die Teigkruste nicht zu lange in der Röhre sein, um nicht zu zerfallen.

### Hummermayonnaise.

Hummerstücke aus einer Büchse werden auf eine Schüssel gelegt und mit Mayonnaise bedeckt. Man wiederholt dies, bis ein kleiner mit Mayonnaise bedeckter Hügel entsteht, der mit Aspic, harten Eidottern, grünen Salatblättchen zc. verziert wird.

### Meerspinne.

Eine Meerspinne wird, je nach ihrer Größe, 20—25 Minuten in stark gesalzenem Wasser mit etwas Kümmel gekocht. Nachdem sie abgekühlt ist, nimmt man die Schale sorgfältig ab und reinigt sie. Dann nimmt man das Fleisch aus den Beinen, schneidet es in kleine Stücke, gibt 6 mittelgroße, in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln, 4 Löffel Mayonnaise, einen kleinen Kopfsalat, fein geschnitten, etwas abgekochten, fein geschnittenen Fisch oder Hummer und Salz und Pfeffer dazu, vermengt Alles, füllt die Schale mit dieser Masse, legt sie so, daß die Fülle nach oben kömmt auf die Schüssel und belegt diese mit grünem Salat.

### Frische Aустern.

Die Aустern werden mittels einer Bürste gut abgewaschen, mit einem Messer an der Spitze geöffnet; die leeren Schalenhälften entfernt und die gefüllten mit Citronenvierteln aufgetragen.

### Ausgebakene Aустern.

Die Aустern werden, nachdem sie gewaschen und geöffnet sind, von den daran haftenden Fasern befreit, von der Schale abgelöst, mit etwas Citronensaft beträufelt, in Mehl, Ei und sehr feine Semmelbrösel gehüllt und in Butter leicht gelb ausgebacken.

### Aустern in Buttermeis.

Man sticht aus einem feinen Buttermeis runde Scheibchen wie zu Krapsen aus, legt auf jedes je eine ausgelöste, gepuzte Auster, bestreicht die Scheibe rund herum mit Eiklar, legt eine zweite Scheibe darauf, sticht das Ganze mit einem kleineren Ausstecher nochmals aus und läßt es auf dem Backblech in heißer Röhre backen.

### Aустernkörbchen.

Von 48 Aустern wird der Bart entfernt, worauf sie von der Schale geschnitten und in einem Topfe mit dem Saft von einer halben Citrone warm gestellt werden.

In einer Pfanne läßt man 15 Dka. Butter mit 3 Eßlöffeln Mehl aufschäumen, gibt eine Sardelle, ein Glas Weißwein, den Saft von 20 gedünsteten Champignons und jenen der Aустern, so wie so viel klare Suppe dazu, daß eine dickliche Tunke daraus wird, die man durch ein feines Sieb drückt und mit 4 Eidottern und den Saft einer halben Citrone abquirkt. Die 20 gedünsteten Champignons und

eine abgekochte, in kleine Scheibchen geschnittene Kalbsmilch werden mit der obigen Tunke einmal aufgekocht. In ein Bierkrübchen (s. Inhalt) wird zuerst eine Auster gelegt, dann das Ragout eingefüllt und mit einer Auster gleichsam zugedeckt.

#### Austern-Ragout.

Ein junges Huhn wird weich gekocht, das abgezogene und von den Knochen gelöste Fleisch wird in Stücke geschnitten; ein Kalbsbries wird 10 Minuten in Salzwasser gekocht und ebenfalls zerschnitten; 12 schöne Champignons werden 3 Stunden in Suppe und einigen Tropfen Citronensaft gedünstet.

Von 10 Oka. Butter, 2 Löffeln Mehl, einer halben in Scheiben geschnittenen kleinen Zwiebel, 4 Körnchen Neugewürz, 6 Pfefferkörnern, einem halben Lorbeerblatt wird eine lichte Einbrenne gemacht, in der man eine Sardelle, ein Gläschen Weißwein, den Saft von den Champignons und die Suppe vom Huhn gut verkocht; nachdem man von einer halben Citrone den Saft und 3 Dotter hineingemischt, feiht man das Ganze durch; die Hühnerstücke, das Briesel, Champignons und 2 Duzend gepuzte Austern werden in der Tunke heiß gemacht (ohne zu kochen). Ein schön gebackener Butterteigreifen wird abwechselnd mit Trüffelscheiben und 6—10 Stück in Suppe und Citronensaft gewärmten Austern belegt und mit dem Ragout gefüllt.