



XIV. Kapitel.

Von Fischen.

463. Schill. Holländische Art.

Wenn der Schill rein geschuppt ausgeweidet ist, wird er ausgewaschen, es wird Wasser mit Salz und weißem Wein (je nach der Größe des Fisches) gekocht, der Schill darein gelegt, $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht; indeß wird Butter aufgelöst, darein werden zerdrückte Sardellen, fein gehackte grüne Petersilie und von 1 Lemonie der Saft gegeben, wenn der Schill angerichtet ist, wird er mit der Butter begossen und servirt.

464. Lachs gebraten.

Ist der Lachs groß, daß man ihn auf mehrere Arten bereiten kann, so nehme man ein Stück, so groß man es zum Braten braucht, aus der Mitte, reinige und wasche das Stück, salze es gehörig ein und lasse es so $\frac{1}{4}$ Stunde liegen, dann lege man in den Bauch 3—4 Salbeiblätter, einige Sträuschen grüne Petersilie, und Stücke frische Butter, lege die Bauchhaut darüber, die Pfanne wird stark mit kalter Butter bestrichen, leicht mit Semmelbröseln bestreut und der Lachs darauf gelegt, mit Salbeiblättern und Petersiliesträuschen belegt, mit Semmelbröseln bestreut und unter oftmaligem Begießen mit dem Saft langsam gebraten. Wenn man will, kann man auch dicken Milchrahm darüber gießen, wie bei dem Hecht. Ist das Stück groß und dick, braucht es $\frac{1}{2}$ Stunde zum Braten. Bei dem Anrichten werden Lemoniespalten herum gelegt.

465. Schwarze Karpfen. Böhmiſche Art.

Schuppe und öffne den Karpfen, nimm das Bäuschel vorſichtig heraus, damit die Galle nicht zerdrückt wird, gieße in den Karpfen Weineſſig, waſche damit das Blut recht aus und gebe es in einen Topf. Den Karpfen ſpalte ſammt dem Kopf in 2 Theile, ſchneide davon Stücke, ſalze ſie ein und lege ſie auf eine Schüſſel: nun wird auf 2—2 $\frac{1}{2}$ Kilo 1 $\frac{1}{2}$ Liter Bier genommen, auf eine große Pfanne oder Kafferolle gegoffen; darein kommt 1 gelbe Rübe, 1 Peterſilienwurzel, 1 Zellerkopf, 1 große Zwiebel, Alles in Spalten geſchnitten, Vorbeerblatt, Thimian, Knobel, einige Nußkerner, Neugewürz, Pfeffer, Ingwer, Nelken, Alles ganz. Alles dieſes wird $\frac{1}{4}$ Stunde in dem Bier geſotten, dann kommt der Karpfen darein, wird zugedeckt und langſam geſotten. Wenn er gute $\frac{1}{2}$ Stunde ſo gekocht hat, wird in das Blut geriebener Pfefferkuchen (Lebzelten) eingerührt, der Fiſch wird ſehr vorſichtig herausgenommen, auf eine Schüſſel gelegt, der Lebzuchen mit dem Blut wird in das kochende Bier gethan, recht umgerührt und aufkochen gelaffen, endlich kommt der Fiſch darein und wird noch in der Sauce eine Weile aufgekocht, mit Vorſicht, damit er nicht anbrennt. Dann wird er ſchön ange richtet, das in Spalten geſchnittene Wurzelwerk und Nußkerner dazwiſchen gelegt, die Sauce darüber paſſirt und aufgetragen; wenn man die Sauce ſchön ſchwarz haben will, ſo gebe man zwiſchen das rohe Wurzelwerk ein Stückchen Holerſaft oder 2 in Stücke geſchnittene eingefottene Nüſſe, wie ſie ferner beſchrieben ſind. Man kann auch nur die Hälfte Bier, die Hälfte rothen Wein geben, der Fiſch iſt deſto delikater. Selbſtverſtändlich kommt zu dem Ganzen Lemonieſchale.

466. Gebratener Karpfen. Italieniſche Art.

Der Karpfen wird, nachdem er geſchuppt, ausgeweidet und ausgewaſchen iſt, am Rücken der Länge nach aufgeſchnitten, damit man ihn flach legen kann, der Kopf wird abgeſchnitten, der Karpfen gut eingeaſen, im Salz 1 Stunde liegen gelaffen; dann mit einem

Tuch rein abgetrocknet. Nun lege man ihn in eine mit Butter gut ausgeschmierte Pfanne (welche lang sein muß), begieße ihn mit Butter, bestreue ihn mit gemischtem, gestoßenen Gewürz und Semmelbröseln, begieße ihn wieder mit Butter und lasse ihn unter öftern Begießen mit dem Saft schön roth braten. Die Gewürze sind folgende: 6 Pfefferkerner, so viel Neugewürz, so viel Nelken, 1 Stück fein gestoßenen Ingwer, von $\frac{1}{2}$ Lemonie die Schale, 3—4 gestoßene Lorbeerblätter, 1 Kaffeelöffel voll klein geschnittene Kappern und 2 fein geschnittene Schalotten, Alles wird mit den Semmelbröseln gut vermengt und der Karpfen $\frac{1}{2}$ Finger dick damit bestreut, oft mit dem Saft begossen. In Italien gibt man bei Fischen, wo hier Butter angezeigt ist, frisches Olivenöl, welches besser schmeckt als bei uns die Butter; auch andere Fische kann man so bereiten, besonders Hechten und Barben.

467. Blauer Karpfen.

Der Karpfen wird geöffnet, ohne ihn zu schuppen; das Bäuschel wird herausgenommen und der Karpfen in Stücke geschnitten. Dann werden die Stücke in eine Schüssel mit den Schuppen nach oben gelegt, jedes Stück nun mit kochendem Essig übergossen, da wird der Fisch schön blau; hierauf gebe in eine Kasserolle Zwiebel, Knoffel, Ingwer, Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken, Lemonieschale, Lorbeerblätter, Thimian, gieße nun den Essig von dem Fisch darauf, eben so viel Wasser und Salz, der Fisch muß überspült werden, bedecke die Kasserolle mit Böschpapier, darüber einem Deckel, lasse den Fisch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, nimm ihn auf eine Schüssel heraus, mit welcher er zu Tisch getragen wird, seihe den Sud darüber und lasse ihn in der Kälte sulzen; man gibt gewöhnlich Essig und Del, auch geriebenen Kren dazu.

468. Scheel-Fisch.

Dieser Seefisch ist von keiner besonderen Güte, obwohl er bei uns als Seltenheit gilt. An der Ost-See wird dieser Fisch von

den Schiffs- und Fischerleuten täglich gegessen. Er wird, nachdem er gereinigt wurde, im Salzwasser weich gekocht, dann in Stücke geschnitten und mit im Salzwasser weich gekochten Erdäpfeln aufgetragen. Wenn man ihn besser haben will, kann man ihn auf der Schüssel mit heißer Butter begießen. Sein Fleisch ist spröde wie Stockfisch.

469. Hecht mit Sardellen.

Der Hecht wird, wenn er geschuppt und ausgeweidet ist, gut ausgewaschen und sehr wenig eingesalzen, so $\frac{1}{2}$ Stunde liegen gelassen; indeß wird Sardellen-Butter gemacht (Nr. 65), der Hecht wird gut abgetrocknet und vom Kopf abwärts etwas breit geschlagen, das geschieht mit der Rudelwalze, dann werden über die Breite des Rückens auf 2—3 fingerbreite Entfernung Einschnitte gemacht, der Bauch des Hechten wird mit Sardellen-Butter gut ausgeschmiert, die Bauchhaut sodann über einander gelegt, der Hecht in eine stark mit Butter ausgeschmierte lange Bratpfanne gelegt, nun wird in jeden Einschnitt am Rücken etwas Sardellen-Butter gegeben (der Hecht muß in der Pfanne mit dem Rücken in die Höhe liegen) und der Hecht langsam unter oftmaligem Begießen mit dem Saft schön gebraten. Ist der Hecht nicht groß, wird er im Ganzen gebraten, ist er aber sehr groß, daß jede Pfanne zu kurz, so wird der Kopf und der Schweif abgeschnitten, und anderswie verwendet, der Rücken aber wie angezeigt gebraten. Zu einem großen Hecht nimmt man gewöhnlich 14 Deka Sardellen.

470. Gebratener Hecht.

Wenn der Hecht wie in der vorigen Nr. breit geschlagen und eingesalzen wurde, so wird er eine Weile im Salz liegen gelassen; hierauf inwendig mit Salbeiblättern ausgelegt, Stücke Butter in den Bauch zur Salbei gethan und die Bauchhaut darüber gelegt, nun wird eine lange Pfanne stark mit Butter bestrichen, der Fisch der Länge nach hineingelegt, mit Semmelbröseln und Muskat bestreut

mit kalter Butter belegt und langsam gebraten, oft mit der Butter begossen, damit die Bröseln nicht trocken sind und der Hecht nicht ausdorrt; endlich wird er mit gutem sauern Schmetten begossen, vollends gebraten, dann auf eine lange Schüssel angerichtet, mit Lemoniespalten garnirt.

471. Gebratener Hecht. Andere Art.

Nachdem der Hecht wie der vorige hergerichtet und breit geklopft wurde, wird er eine Weile eingesalzen liegen gelassen. In- dessen wird eine lange Pfanne recht dick mit kalter Butter ausgeschmiert, mit Zwiebel-Scheiben belegt; in den Bauch des Hechten kommen 3 Lorbeerblätter, Stücke Butter und die Bauchhaut wird über einander gelegt, der Hecht nun in die Bratpfanne gelegt, in das dicke Fleisch des Hechten werden mit einem gespitzten Messer Löcher gemacht, in dieselben länglich geschnittene Stückchen gepuzter Sardellen gesteckt und braten gelassen, von 2—3 Sardellen wird Butter gemacht, der heiß gewordene Hecht damit recht bestrichen, mit fein geschnittener Zwiebel und grüner Petersilie bestreut, oft mit dem Saft begossen und schön roth gebraten; auch hier wird der Kopf nicht abgeschnitten.

472. Gesulzte Forellen.

Schöne frische Forellen, wo möglich alle gleicher Größe, werden ausgeweidet, ausgewaschen und eingesalzen, $\frac{1}{4}$ Stunde im Salz liegen gelassen, dann werden sie abgetrocknet, in den Bauch jeder Forelle werden 2 Blätter Salbei, 2 Gewürznelken, Lemonieschale und ein Stückchen Muskatblüthe gegeben und der Bauch zugenäht oder gespeilt; nun wird weißes reines Papier mit kalter Butter stark bestrichen, in Streifen geschnitten, die Forellen jede einzeln darein gewickelt, in eine mit Butter bestrichene lange Pfanne eine neben der andern gelegt, langsam gebraten, von Zeit zu Zeit mit der Butter begossen. Nun wird eine blecherne Wandel-Form 2 Finger hoch mit klarer Aspik (Nr. 336) begossen und sulzen gelassen;

wenn die Aspic fest gesulzt ist, werden die indeß ganz kalt gewordenen Forellen sehr behutsam aus dem Papier gewickelt, von allem Gewürz gereinigt, der Faden aus dem zugenähten Bauch beseitiget, die Forellen recht abgetrocknet, dann verkehrt mit dem Bauche in die Höhe 4 Stück an der Zahl einen Daumen breit von einander auf die Sulz gelegt, mit Aspic übergossen, damit sie fingerhoch überspült sind. Wenn das Ganze gesulzt ist, werden 6 St. Forellen eben so verkehrt darüber gelegt, mit Sulz endlich angefüllt, so daß sie wenigstens 2 Finger hoch übergossen sind, und nun vollends sulzen gelassen; ist es Zeit zum Anrichten, wird die Form schnell in heißes Wasser getunkt, abgetrocknet und die Sulz dann über die passende lange Schüssel gestürzt, der Rand der Schüssel mit Aspicksacken oder mit feiner grüner Brunnenkresse bekränzt. Man kann jede kleine Gattung Fische gleicher Größe auf diese Art bereiten.

473. Blau gekochte Forellen.

Nachdem die Forellen entweidet und gewaschen wurden, werden sie in eine Kasserolle gelegt, mit kochendem Essig übergossen, wodurch sie blau werden; nun wird so viel Wasser nachgegossen, damit sie von dem Sude überspült sind; dazu kommen in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfeffer, Neugewürz, Lemonieschale und Salz, dann werden sie $\frac{1}{4}$ Stunde langsam gekocht, mit Fließpapier bedeckt und kalt gestellt. Beim Anrichten pflegt man sie mit gezupfter grüner Petersilie zu bestreuen, Essig und Del beigelegt.

474. Frösche mit Lemonie-Sauce.

Auf 20 Stück rein hergerichtete Frösche werden 10 Deka gute Butter in eine Kasserolle gegeben, wenn selbe zu schäumen anfängt, wird $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll fein geschnittene grüne Petersilie, 6 fein geschnittene Schalotten (Schalotten sind die sehr kleinen Zwiebelchen, die man nach Gewicht oder Liter kauft), oder $\frac{1}{2}$ Zwiebel, von 1 Lemonie die Schale fein geschnitten darein gegeben, wenn es zu rösten anfängt, kommen die gesalzenen dressirten Frösche darein.

werden zur Hälfte weich gedünstet, dann auf einen Teller herausgenommen; in die Butter wird so viel Mehl gegeben, als man braucht, um die Sauce gehörig zu verdicken, und es wird ganz blaßgelb geröstet, mit guter Rindsuppe oder Petersilienwasser aufgegossen, fein abgerührt, aufgeköchelt und die Frösche darein gelegt, zugedeckt und vollends weich gedünstet; endlich kommt der reine Saft 1 LEMONIE darein, darf aber nicht mehr kochen; die Frösche werden schön angerichtet, die Sauce mit 1 Dotter legirt, über die Frösche gegossen, mit Croutons oder LEMONIESPALTEN garnirt aufgetragen.

475. Frösche mit Petersilie-Sauce.

Werden ganz so behandelt und bereitet, nur daß man doppelt so viel grüne Petersilie zum Dünsten nimmt, MUSTAT als Würze. Alles bleibt sich gleich, nur LEMONIESAFT und SCHALE bleiben weg.

476. Frösche mit Morcheln (Maurachen).

Es wird Butter in eine passende Kasserolle gegeben, wenn sie heiß ist, kommen 4 fein geschnittene Schalotten, nebst etwas fein geschnittene grüne Petersilie darein, wenn es in der Butter aufschäumt, kommen die gesalzene dresfirten Frösche hinein und werden zugedeckt auf schwachem Feuer gedünstet; sie dürfen nicht braun werden; sollte der Saft eindünsten, muß etwas klare Suppe oder Fastenbrühe nachgegossen werden. Indeß werden die Morcheln sehr rein gepuht, gewaschen, klein geschnitten, und ebenfalls mit grüner fein gehackter Petersilie auf Butter gedünstet, dann werden sie mit Mehl, als man zur Sauce braucht, eingestäubt, abgerührt, etwas gedünstet, dann kommt der Saft von den Fröschen nebst etwas Suppe oder Brühe darauf, es wird fein abgerührt, durchgekocht und über die Frösche gegossen; sie werden vollends weich gedünstet und angerichtet, mit Croutons garnirt. Auf diese Art sind die Frösche besonders gut.

477. Gebratener Hecht mit braunem Ragout.

Der Hecht wird dem Nr. 470 gleich behandelt und bereitet, nur daß der saure Schmetten ganz wegbleiben muß. Das braune Ragout Nr. 453 wird auf eine lange Schüssel schön und zierlich angerichtet, der gebratene Hecht der Länge nach darüber gelegt und mit gekochten ganzen Krebsen geziert; in den Mund des Hechten steckt man ein Sträußchen Feldsalat oder grüne Petersilie. Bei größeren Tafeln gibt man diese Schüssel als Assiette, es macht viel Effekt.

478. Hecht mit Bechamelle.

Der rein zugerichtete, breit geklopfte Hecht wird eingesalzen, auf eine lange Pfanne wird gehörig Butter gegeben, darauf kommen 4 Lorbeerblätter, 2 Zwiebeln in Blätter geschnitten, Neugewürz, Pfeffer, Lemonieschale in Rüdeln geschnitten, der gesalzene Fisch wird darauf gelegt und zugedeckt in der Röhre langsam gedünstet, oft mit der Butter begossen, damit er nicht roth und trocken wird, er muß weiß bleiben. Nun wird auf die passende lange Schüssel heiße Bechamelle (Nr. 168) angerichtet, der Fisch behutsam darüber gelegt und der Saft über den Fisch passirt.

479. Frösche gebacken.

Die rein gepuzten und gewaschenen Frösche werden eingesalzen und schön dressirt, eine Weile im Salz liegen gelassen, dann mit einem reinen Tuch abgetrocknet, mit Mehl eingestaubt, in abgeschlagenem Ei getunkt, mit Semmelbröseln einballirt und im Schmalz oder frischer geklärter Butter gebacken, schön angerichtet, mit gerösteter grüner Petersilie bestreut und gleich servirt. Noch besser, wenn sie so wie die Hünchen, Nr. 442, gebacken werden.

480. Purée von Fröschen. Italienische Art.

Es werden 10—15 rein gepuzte und gewaschene Frösche wenig eingesalzen, in eine Kasserolle werden 10 Defa sehr guter

frischer Butter gegeben, darein kommen 8 Stück klein geschnittene Schalotten, 1 Eßlöffel voll gehackte grüne Petersilie, so viel junge gehackte Brennnesseln, es wird am Feuer aufschäumen gelassen, indeß werden 10 frische Schnecken (wenn die Zeit der Schnecken ist) aus ihrem Gehäuse geholt, die Schweife bis zur Hälfte abgeschnitten, die Schnecken in kaltem Wasser abgewaschen; wenn die Butter mit dem Grünzeug aufgeschäumt hat, kommen die Frösche und Schnecken darein und werden unter öfterem Umrühren weich gedünstet, wenn es nöthig ist, mit wenig starker Rindsuppe untergegossen, dann wird Alles in einen Mörser genommen und fein gestoßen, endlich durch ein Haarsieb gestrichen, auf eine kleine Kasserolle kommt ein Stückchen gute Butter, wenn selbe zerschmolzen ist, kommt das Pürée darein, wird recht heiß gemacht, mit 2 rohen Dottern abgerührt und gleich servirt, mit Croutons eingefaßt. Dieses Pürée wird meistens nur für Brust- und Lungenranke bereitet.

481. Stockfisch gebacken.

Wenn man vom Stockfisch die Haut abgezogen hat, so wird er in schöne Stücke geschnitten, mit kochendem Wasser begossen, dann herausgenommen, eingesalzen, eine Weile im Salz liegen gelassen; hierauf wird jedes Stück abgetrocknet, mit Mehl eingestäubt, in Ei und Semmelbröseln panirt und gebacken und wird entweder Spinat dazu servirt oder Senf dazu gegeben.

482. Stockfisch mit Kren (Meerrettig).

Man kocht den Stockfisch wie in Nr. 514 weich, richtet ihn schön auf eine Schüssel, schmalzt ihn recht mit in Zwiebel gerösteten Semmelbröseln ab und servirt ihn mit Mandel-Kren.

483. Stockfisch gebraten.

Der weich gekochte Stockfisch wird rein abgeseiht, dann in Blättchen zertheilt; eine Form wird stark mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbröseln ausgestreut und mit dem Stockfisch belegt,

darüber kommt eine Lage gerösteter, mit gehackten Sardellen, Lemonieschale und Muskat gemischten Semmelbröseln, darüber wieder Stockfisch und so fort, bis Alles gar ist; hierauf wird es mit etwas Schmetten begossen, in der Röhre gebraten und dann mit der Form aufgetischt.

484. Stockfisch mit Milchrahm.

Der zur Hälfte überkochte Stockfisch wird abgeseiht und mit kaltem Wasser abgeschreckt, dann von der Haut und den Gräten gereinigt, schön zertheilt. Indessen wird Zwiebel mit Semmelbröseln schön roth geröstet, eine Kasserolle wird mit Butter ausgeschmiert, eine Lage Stockfisch darein gethan, mit den gerösteten Semmelbröseln aufgelegt; Milchrahm wird mit Muskat und fein gehackter grüner Petersilie recht abgesprudelt, die Semmelbröseln damit begossen, mit Stockfisch bedeckt u. s. w., bis Alles gar ist. Hierauf wird es oben mit Butter betropft langsam in der Röhre ausgedünstet und servirt.

485. Stockfisch mit Kren. Andere Art.

Der Stockfisch wird nur zur Hälfte abgekocht, abgeseiht, die Haut und Gräten werden beseitigt, der Stockfisch in Blätter getheilt. Eine Form wird mit Butter ausgeschmiert und eine Lage Stockfisch darein gelegt, nun werden Semmelbröseln mit fein geriebenem Kren vermischt, der Stockfisch damit bestreut, mit Muskat und feinem Pfeffer bestäubt, mit Milchrahm und Butter begossen und wieder eine Lage Stockfisch darüber gelegt, in der Röhre gut ausdünsten gelassen und servirt.

486. Fasten-Rissolen.

Zu Fasten-Rissolen wird statt anderem Fleisch Hechten-, Schill- oder Karpfensfleisch genommen und Alles vom Anfang bis zu Ende den Hirn-Rissolen gleich behandelt (Nr. 461).

487. *Marinirte-Forellen.*

Nachdem die Forellen ausgeweidet und gewaschen sind, werden sie gleich gesalzen, eine Weile liegen gelassen, dann abgetrocknet; in jede kommt Salbei, Nelken, Muskatblüthe und Thimian; nun werden sie zugenäht (nämlich die Bauchhaut), sodann in ein weißes, stark mit kalter guter Butter geschmiertes Papier eingehüllt, in eine lange Bratpfanne gelegt und langsam gebraten, oft über das Papier mit Butter begossen, damit sie nicht ausdörren. Wenn sie gebraten sind, so werden sie auskühlen gelassen, dann in ein passendes langes Gefäß eine neben der anderen gelegt; endlich wird Weinessig mit Lemonieschale und Kappern gekocht, kochend über die eingerichteten Forellen gegossen; wenn sie überkühlt sind, gut zugedeckt und aufbewahrt. Auch Aale sind auf diese Art marinirt sehr gut.

488. *Krebsen-Pudding.*

20 Krebse werden im Salzwasser gekocht, die Scheeren und Schweife ausgeschält, dann wird von 16 Deka Butter Krebsbutter gemacht, 3 Löffel von dieser Krebsbutter kommen in eine Kasserolle, 1 Eßlöffel voll Mehl dazu, dieses zusammen wird am Feuer aufschäumen gelassen; hiezu kommen 2 Deciliter süßen Schmetten und es wird dick ausgekocht, endlich wird die übrige Krebsbutter gut abgetrieben; darein kommen 2 ganze Eier, 4 Dotter, von 1 Lemonie die Schale, Zucker, Muskat und Salz, von 4 Eiklar der Schnee, immer 1 Löffel vom gekochten Röchel, 1 Löffel voll Schnee, wenn Alles untereinander gut verrührt ist, so wird eine Form mit Butter gut ausgeschmiert, mit den Krebschweifen und Scheeren wird der Boden der Form in Stern ausgelegt, die Masse hineingegossen und 1 Stunde im Dunst gekocht, dann auf eine Schüssel herabgestürzt, aufgetragen und eine Schmetten-Crém (Nr. 670) beigesezt.

489. *Hausen gebraten.*

Der Hausen wird gewöhnlich groß, Zentner schwer gefangen und daher wie Rindfleisch ausgehakt und auf Kilogramme gewogen

verkauft. Ein solches Stück von 2—3 Kilo wird in kochendes Wasser nebst 1 ganzen Zwiebel gegeben und $\frac{1}{4}$ Stunde lang abgekocht, um den zu vielen Thran zu beseitigen; das Stück wird dann aus dem Sude herausgenommen und im kalten Wasser abgewaschen, dann erst zum Braten verwendet. Nun werden in das Stück mit einem gespitzten Messer Löcher gemacht, darein rein gepuzte Sardellenstifte gesteckt, das ganze Stück nun eingesalzen; in eine Bratpfanne wird Butter gegeben, darüber 2 Lorbeerblätter gelegt und das Stück Hausen darauf gelegt und zum Braten gegeben; nach einer Weile wird er mit Sardellenbutter bestrichen, 1 Lorbeerblatt wird mit 3 Salbeiblättern gestoßen, mit Semmelbröseln vermischt und der Braten $\frac{1}{2}$ Finger dick damit belegt, gebraten und oft mit der Butter begossen; ein Stück von 2—3 Kilo kann immer $\frac{3}{4}$ Stunden langsam braten. Man kann auch das Stück mit Austern und Sardellen spicken.

490. Schnitzel vom Hausen.

Der erstbenannte, im Wasser abgekochte und im kalten Wasser abgewaschene Hausen wird, nachdem er kalt geworden ist, in fingerdicke Schnitzel über den Faden geschnitten, eingesalzen, eine Weile liegen gelassen, dann mit Mehl eingestaubt, in abgeschlagenes Ei getunkt, mit Semmelbröseln eingehüllt und langsam auf Butter gebacken, auf eine Zuspeise als Belege verwendet.

491. Hausenschnitzel mit Paprika.

Wenn die Hausenschnitzel so wie jene Nr. 490 bereitet und geschnitten wurden, werden sie eingesalzen eine Weile liegen gelassen, dann werden sie fein mit Paprika eingestaubt, leicht in Mehl getunkt, in einer Kasserolle wird ein Stück Butter an's Feuer gesetzt, wenn die Butter heiß geworden ist, kommen die Hausenschnitzel darein und werden langsam gebraten, umgewendet, nach einer Weile werden 2 Deciliter guter Milchrahm darüber gegossen, gut ausgedünstet, sollte zu wenig Sauce sein, kann entweder wenig

klare Rindsuppe oder Fastenbrühe nachgegossen werden, wenn die Schnitzel recht ausgedünstet sind, werden sie angerichtet, die Sauce darüber gegossen. Zu bemerken ist, daß man in die Butter 1 fein geschnittene Zwiebel geben muß; wenn die Zwiebel in der Butter aufgeschäumt hat, kommen erst die Schnitzel darein.

492. Aal gebraten.

Der Aal wird ausgeweidet, ausgewaschen, jedoch die Haut nicht abgezogen, dann eingesalzen, inwendig mit Salbei belegt; fein gestoßene Salbei wird mit Semmelbröseln vermischt, der Aal wird in eine Schnecke gedreht, auf eine stark mit Butter bestrichene Kasserolle gelegt, mit den gemischten Semmelbröseln bestreut, mit kalter Butter belegt, gebraten oft mit der Butter begossen. Sollten die Bröseln durch das Begießen dünn geworden sein, so werden wieder frische darüber gestreut; wenn der Aal schön roth gebraten ist, wird er angerichtet, mit Lemoniespalten eingefast. Auch die Aalraupe wird so gebraten.

493. Marinirte Karpfen.

Der geschuppte, rein gewaschene und ausgeweidete Karpfen wird in Stücke geschnitten und eingesalzen. Ist der Karpfen groß, so ist es besser, wenn er gespalten wird; der Kopf wird nicht zur Marinade genommen, der Schweif wird schön abgestutzt; nun werden die Stücke mit einem reinen Tuch abgetrocknet, in zerlassene Butter gestunkt, in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne gelegt und schön roth gebraten. Wenn das geschehen ist, so wird von dem Karpfen eine Schichte in einen Topf gelegt, darüber nudelig geschnittene Lemonieschale und Kappern gestreut, wieder eine Schichte Fisch u. s. w., bis Alles verarbeitet ist; indessen wird Weinessig mit in Spalten geschnittener Zwiebel, Knobel, Pfeffer, Ingwer, Neugewürz, Lemonieschale und Lorbeerblatt eine Weile gekocht und kochend über den eingerichteten Fisch gegossen, zugedeckt und an einem kalten Ort aufbewahrt; so kann man den Fisch viele Wochen halten. Auch

Aale und andere Fische kann man so mariniren. Wenn sie angerichtet werden, gibt man Lemoniespalten oder Fasten-Aspic (Nr. 337) herum.

494. Karpfen in Muschelsauce.

Wird ganz so bereitet, wie der Kapaun in Muschel-Sauce (Nr. 435); statt Rindsfett wird nur Butter genommen, die übrige Behandlung und Zuthat ist dieselbe. Auf diese Art ist der Karpfen vorzüglich gut. Wird auch als Affiette verwendet.

495. Gesulzter Karpfen.

Nachdem der Karpfen geschuppt und ausgewaschen ist, wird er bis über den Kopf in 2 Theile gespalten; die Schuppen werden ausgewaschen in eine Kasserolle gethan; dazu kommen Zwiebel, Knobel, Lorbeerblätter, Neugewürz, Pfeffer, Ingwer, Nelken, Salz und Lemonieschale, 2 Deciliter gelbe Erbsen werden 1 Stunde lang gekocht, nämlich in 7 Deciliter Flußwasser; sollte das Wasser auskochen, so wird wieder dazu nachgegossen. Nach 1 Stunde des Kochens wird das Erbsenwasser in die Kasserolle zu dem Gewürz geseiht; die 2 Theile vom Schweif werden gestuzt und das Abgestuzte auch dazu gethan; nun kommt 1 Theil östereichischer Wein, 1 Theil Weinessig dazu und es wird das Ganze gekocht; dann wird der Fisch hineingelegt, $\frac{1}{4}$ Stunde darin gekocht, hierauf herausgenommen, die Sulz noch kochen gelassen und 1 Stückchen roth gerösteter Zucker darein gethan, zuletzt wird die Sulz in eine andere Kasserolle geseiht, auß Feuer gestellt, von 2 Eiklar Schnee gemacht, darein gethan und während dem Kochen mit der Schneeruthe geschlagen, weggestellt und durch eine nasse, auf einen umgekehrten Stuhl gebundene Serviette geseiht; die klare Sulz wird nun in eine Form fingerhoch gegossen, nachdem sie fest geworden, wird der Fisch darüber gelegt, die übrige Sulz darauf gegossen und nun sulzen gelassen. Das Uebrige wie bei anderen Sulzen.

496. *Hecht mit Krebsen.*

Der Hecht wird rein abgeschuppt, ausgeweidet, gewaschen, in Stücke geschnitten, im Salzwasser mit $\frac{1}{2}$ Zwiebel, Muskat, 3 Beherl Knofel und einem Stückchen Zeller gekocht. Krebse werden ebenfalls im Salzwasser gekocht, die Schweife und Scheeren ausgelöst und von den Schalen Krebsbutter gemacht. Nun gibt man in eine Kasserolle 1 Löffel voll Krebsbutter und legt den gekochten Hecht darauf; in die Suppe, worin der Hecht gekocht hat, gebe die Schalen, die von der Krebsbutter übrig sind, und koche sie recht durch; dann mache eine blasse Einbrenn von der noch übrigen Krebsbutter, die Suppe von den Schalen passire und gebe sie auf die Einbrenn nebst Muskat, rühre es recht ab, lege die Krebschweife und Scheeren dazu, lasse es aufkochen, gieße die Sauce über den Hecht, lasse ihn aufkochen, dann richte ihn an, die Sauce darüber und herum ganze gekochte große Krebse.

497. *Hausen-Magen in Petersilie-sauce.*

Der Hausenmagen wird recht ausgeputzt und ausgewaschen, dann wird er im Wasser abgekocht, dann im heißen Wasser mit Salz recht ausgerieben und ausgeschleimt, nochmals im kalten Wasser ausgewaschen und dann wie Kuttelflecke geschnitten; nun wird 1 starker Eßlöffel voll fein gehackte grüne Petersilie in Butter anlaufen gelassen, darauf Mehl gegeben und eine blasse Einbrenn gemacht, hierauf mit Fastenbrühe Nr. 7 aufgegossen, recht abgerührt, Muskat und Salz darein gethan, aufkochen gelassen und der geschnittene Hausenmagen darein gegeben, gänzlich weich gekocht, angerichtet, mit Lemoniespalten garnirt.

498. *Hausen mit Srensauce.*

Wenn der Hausen wie in Nr. 489 im Wasser überkocht und ausgewaschen wurde, damit er nicht nach Thran riecht, wird er mit halb Wasser, halb Essig und Salz gekocht; indeß wird sehr guter

Kren gerieben, von 1—2 Semmeln wird die Schmolle in Milch geweicht, gut ausgedrückt, mit dem Kren und 1 Deciliter guten Milchrahm recht abgerührt, ein wenig von der Brühe, worin der Hausen abgekocht wurde, darauf gegossen, recht abgerührt, über den Hausen gegossen und aufkochen gelassen; der Hausen wird dann angerichtet, der Kren darüber gegossen und servirt. Muskat und Pfeffer kommt als Würze hinzu.

499. Schill in Fricassée.

Nachdem der Schill rein hergerichtet ist, wird er schön blau gesotten; indessen wird Butter-Sauce (Nr. 158) gemacht, mit Fastenbrühe (Nr. 7) aufgegossen und aufgeköcht; dann sprudle 3 Eierdotter mit etwas Butter und Schmetten ab, rühre es mit der Sauce gut untereinander, gebe es ans Feuer, sprudle fort, bis es die Sudhize hat, den Schill richte an und gebe das Fricassée darüber.

500. Frischgesottener Schill.

Der Schill wird im Salzwasser abgesotten; hierauf wird ihm die Haut abgezogen. Auf eine lange Pfanne wird Butter gegeben, der Schill darauf gelegt; wenn der Schill groß ist, so wird 14 Dekaliter Butter heiß gemacht: darein kommt 1 Löffel voll fein geschnittener grüner Petersilie und 4 ganz fein geschnittene Sardellen. Wenn es aufschäumt, wird es über den Schill gegossen und in der Röhre ausgedünstet, dann angerichtet, der Saft darüber gegossen und mit Lemoniespalten eingefaßt.

501. Gebratener Schill.

Der Schill wird so gebraten wie der Aal (Nr. 492); auch wird bei ihm die Haut nicht abgezogen.

502. Wels gebraten.

Wenn der Wels 8—10 Kilo groß ist, so wird der Kopf und der unterste Theil vom Schweif gesulzt (Nr. 495), die Mittel-

stücke aber werden eingesalzen, mit gespitztem Messer Böcher hin und wieder gemacht, und rein gepuzte Sardellenstifte darein gesteckt, so daß das Stück ziemlich mit Sardellen gespickt ist. Dann gibt man in eine passende Pfanne oder Kasserolle ein Stück Butter, darauf nudelig geschnittene Lemonieschale, $\frac{1}{2}$ fein gehackte Zwiebel, Salbeiblätter, einige Pfefferkörner, nebst 2 Lorbeerblättern; darüber kommen die eingesalzenen Mittelstücke vom Wels und zwar mit der Haut aufwärts; nun wird er langsam gebraten: indessen wird von 2—3 Sardellen Butter gemacht, die heiße Haut des Fisches damit belegt, mit Semmelbröseln dick bestreut und vollends gebraten, sehr oft mit dem fetten Saft begossen, dann angerichtet und mit Lemoniespalten garnirt; Preiselbeeren-Compot wird besonders beigelegt. Auch kalt ist der Wels auf diese Art sehr gut, kann auch mit Aустern nebst den Sardellen gespickt werden, und einige klein geschnittene Aустern mit der Sardellen-Butter über den Fisch gelegt. Sind die Welse klein, so können sie wie jeder andere Fisch gebraten oder gebacken werden.

503. Pudding von Karpfenmilch.

Von einem Karpfen wird die Milch und der Schweif im Salzwasser abgekocht; indessen werden 7 Deka Butter flaumig abgetrieben, die Milch mit dem Schweif abgeseiht und wenn beides kalt geworden ist, fein gehackt, dann mit der Butter abgetrieben. Darein kommt 1 Bechel Knobel, Majoran, Neugewürz, Nelken, Muskat, Lemonieschale und Salz; dann wird von 2 Semmeln das Braune abgerieben, die weißen Bröseln werden in etwas Schmetten geweicht und mit dem Ganzen abgetrieben; hernach kommen 6 Eidotter wohl abgetrieben; zuletzt von dem Klar fester Schnee hinzu. Das Ganze wird nun wie jeder Pudding gekocht, gleichwohl ob in einer Serviette oder in einer Form. Wenn es eine Stunde gekocht hat, so wird es herausgestürzt und mit Semmelbröseln bestreut.

504. **Auflauf von Karpfenmilch.**

Eine rein gewaschene Karpfenmilch wird mit 2 Deka Butter weich gedünstet, dann werden 7 Deka Butter gut abgetrieben. Wenn die Karpfenmilch kalt geworden ist, so wird sie mit der Butter abgetrieben; 2 Semmeln werden von der braunen Rinde abgerieben, die weiße Schmolle in Milch geweicht und ausgedrückt, nebst 4 Deka fein gehackten Mandeln mit der Butter abgetrieben, Lemonieschale, Muskat, Salz und Zucker kommt als Würze hinzu; hernach kommen 5 Dotter, eines nach dem andern hinein, von dem Klar Schnee, eine Form wird mit Butter ausgeschmiert, die Massa darein gethan und entweder im Dunst gekocht oder in der Röhre gebacken.

505. **Fisch mit Paprika.**

Karpfen, Hechte oder Barben werden, nachdem sie abgeschuppt, ausgeweidet und ausgewaschen sind, in Stücke geschnitten; in eine Kasserolle kommt ein Stück Butter. Wenn diese aufschäumt, so kommen 2 kleine geschnittene Zwiebeln darein und werden geröstet. Wenn sie anfangen roth zu werden, so wird der gesalzene Fisch darauf belegt, mit Paprika bestreut und gedünstet, nach einer Weile vorsichtig umgewendet, endlich mit gutem Milchrahm (sauerer Schmetten) begossen, gut ausgedünstet und sogleich angerichtet, dann servirt.

506. **Gefüllte Schnecken.**

30 Stück Schnecken werden im kalten Wasser gut abgewaschen, dann werden sie mit siedendem Wasser begossen und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, hierauf abgeseiht, die Deckeln abgelöst, die Schnecken aber mit einer Gabel herausgezogen, die Schweißeln bis zur Hälfte abgeschnitten, und die Schnecken im kalten Wasser abgewaschen. Hernach werden die Häuschen recht mit Salz ausgerieben, und zwar mit dem kleinen Finger, weil selber am weitesten hinein kann. Dann wird die Fülle gemacht. 21 Deka Butter werden abgetrieben, darein kommen 10 Deka rein gepuzter fein geschnittener Sardellen, die-

selben werden auch mit der Butter recht abgetrieben; dazu kommen 2 im Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmeln, Muskat, Majoran, Lemoneschale, 2 Zeherl Knofel fein zerrieben, wenig oder gar kein Salz und einige Löffel voll kalter Rindsuppe. Die ganze Massa wird nun im Mörser gestoßen oder sehr gut abgetrieben; nun werden die Häuschen gefüllt, unten kommt ein Stückel Fülle, darauf die Schnecke, und oben wieder Fülle: mache es gleich, als ob sie mit dem Häutchen bedeckt wäre; dann schmiere eine Kaffe-rolle mit Butter aus, lege die Schnecken eine neben der anderen hinein, mit der Fülle nach oben, und bestreue sie mit Semmelbröseln, besprize mit Butter und lasse sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang blaßroth backen; dann richte sie über eine Serviette an. Die Häuschen werden aufbewahrt und wenn man sie wieder braucht, ausgekocht.

507. Schnecken gefüllt. Andere Art.

Man läßt 30 Schnecken, wie oben berichtet ist, kochen; nachdem sie aus dem Häuschen herausgezogen sind, schneidet man die Schweifchen zur Hälfte ab, die Schnecken aber schneidet man fein zusammen, gibt dazu 1 Kaffeelöffel voll fein geschnittener Schalotten, eben so viel grüne Petersilie, auch so viel Champignons, nebst 3 fein gehackten Sardellen: Alles wird mit 7 Dekka Butter eine Weile geröstet, dann mit 2 geriebenen Semmeln bestreut, mit 2 Deciliter Milchrahm genäßt und aufgekocht, endlich mit 3 Dottern legiert, mit einer Messerspitze weißen Pfeffer und Salz gewürzt, nun in die Häuschen gut eingefüllt und wie schon bekannt, gebacken.

508. Schlampete Schnecken.

Werden gewaschen und im Salzwasser gekocht, in einer Serviette angerichtet und saurer Kren beigelegt.

509. Schnecken mit Wein.

Die Schnecken werden gefüllt wie in Nr. 506, richte sie auf eine Schüssel mit der Fülle in die Höhe, lasse Semmelbröseln gelb

rösten, gieße darauf von dem Wasser, worin die Schnecken gekocht haben, halb von dem Wasser, halb Oesterreichischer Wein; dazu kommen 4 Defa mit Butter abgetriebene Sardellen, lasse es aufkochen, gieße hernach über die Schnecken so viel von der Sauce, damit sie den Boden deckt, und lasse sie so in der Röhre $\frac{1}{4}$ Stunde ausdünsten.

510. Eingemachte Schildkröten.

Wenn man die lebendigen Schildkröten bereiten will, so muß man ihnen eine glühende Kohle auf den Rücken legen; sobald dann die Hitze durch die Schale dringt, fangen sie an sich zu bewegen; auf diese Art kann man ihnen den Kopf abhauen, wie auch die Füße; man legt sie dann in laues Wasser, damit sie gut ausbluten. Wenn sich das gewechselte Wasser nicht mehr mit Blut färbt, so werden sie mit frischem Wasser ans Feuer gesetzt und 1 Stunde gekocht; in dieser Zeit läßt sich die Haut von dem Thiere, wie auch von der Schalle herabziehen, bei der Schale muß man etwas mit dem Messer nachhelfen: nun werden sie in ein anderes Gefäß gethan, mit einigen Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Petersilienwurzel, $\frac{1}{2}$ Zellerkopf und Salz, und wenn 2—3 Schildkröten sind, mit einigen Körnern Pfeffer, Neugewürz, Ingwer und 3 Vorbeerblättern gewürzt, mit kochendem Wasser begossen, und nun langsam weich gekocht, was erst dann eintritt, wenn sich die Schalen (Schilde) leicht von einander nehmen lassen. Indessen wird ein Löffel voll Mehl mit 7 Defa Butter geröstet, wenn die Einbrennlicht gelb ist, wird von der Brühe, worin die Schildkröten gekocht haben, aufgegossen, zur dünnen Tünke abgerührt und verkocht; diese Tünke wird mit den zum Fasten-Ragout (Nr. 414) gehörigen Bestandtheilen vermengt. Indessen werden die gekochten Schildkröten aus den Schilden gelöst, die Eingeweide herausgenommen, die Galle aus der Leber geschnitten, und die Leber mit den vorfindigen Eiern zu dem Ragout gethan. Das Fleisch wird in 4 Theile geschnitten, angerichtet und mit dem Ragout begossen. Man kann auch von dem Blut der Schildkröten Knödeln machen: ehe man den Kopf abhaut, stellt man einen

Teller mit geriebenen Semmeln darunter, damit das Blut auf die Semmel fließe; dann macht man abgetriebene Knödeln (Nr. 34) davon, kochl sie in der Schildkrötenbrühe und gibt sie ebenfalls zum Ragout oder in die Fastensuppe.

511. Schildkröten mit grünen Erbsen.

Wenn die Schildkröten ganz so hergerichtet und aus den Schilden herausgelöst sind wie in Nr. 510, werden sie ebenfalls in 4 Theile geschnitten, die Galle aus der Leber geschnitten, indeß wird von 7 Deka Butter und 1 Löffel voll fein geschnittener grüner Petersilie eine blasse Einbrenn gemacht, mit der Schildkrötenbrühe aufgekocht und abgerührt; nun kommt die geschnittene Schildkröte, Leber und Eier darein und wird langsam gekocht. Junge grüne Erbsen werden in Butter mit wenig Salz gedünstet, wenn sie weich sind, gebe man 1 Anrichtlöffel voll von der Schildkrötenbrühe darauf, lasse sie einwenig aufkochen, die Schildkröten werden nun angerichtet, die grünen Erbsen kommen im Kranz herum. Auch in einer Lemoniesauce sind die Schildkröten sehr gut.

512. Muscheln.

Die Muscheln werden mit einem reinen Tuch recht abgewischt, dann im Wein gewaschen; nun wird der Wein, worin sie früher gewaschen waren, nebst einem Stück Butter in eine Kasserolle gethan, mit Muskat gewürzt, die Muscheln darein gelegt und zugedeckt gedünstet, bis sie anfangen sich zu öffnen. Man gibt sie bloß in diesem Saft zur Tafel, oder man gibt mehr Wein; wenn man die Muscheln herausnimmt, so gibt man gelb geröstete Semmelbröseln, Lemonieschale, Lemoniesaft dazu, rührt es am Feuer schnell um, gibt es auf die Schüssel, die Muscheln darauf und garnirt es mit Lemoniespalten.

513. Austern.

Werden eben so bereitet, meistens aber gibt man sie rein abgewischt roh zur Tafel, in $\frac{1}{4}$ geschnittene Lemonie kommen hinzu.

514. *Stockfisch mit Sardellen oder Häring.*

Will man den Stockfisch gut und schmackhaft haben, so gibt man in das Wasser, worin er kochen soll, 1—2 in Scheiben geschnittene Zwiebel, 3—4 Lorbeerblätter, Salz und einige Körner Pfeffer, läßt es kochen und legt den Stockfisch darein und läßt ihn einige Minuten abkochen. Dann kann man ihn wie immer bereiten; er hat nicht mehr den starken Geruch. Man macht blasse Einbrenn, gießt von der Stockfischbrühe darauf, rührt es gut ab und läßt es aufkochen, Muskat als Würze; nun werden 3 rein gepuzte Sardellen mit Butter abgetrieben, in die Sauce gegeben, oder einen rein gepuzten, klein geschnittenen Häring, lasse es aufkochen, lege den gekochten schön geschnittenen Stockfisch darein, lasse ihn aufkochen, dann serviren.

515. *Rombo.*

Alle Meerfische werden im Salzwasser gekocht und gewöhnlich mit einer guten Butter oder Lemoniesauce aufgetischt; das übrig Gebliebene wird den andern Tag mit Essig und Del oder sauerem Aren aufgetragen.

516. *Lachs. Holländische Art.*

Der Lachs, wenn er nicht groß ist, wird heiß abgesotten, ist er aber sehr groß, so wird nur ein Theil genommen und 1 Stunde im Sude gelassen. Die Schuppen werden abgenommen; hierauf gebe in eine Kasserolle ein Stück Butter, lasse sie aufschäumen und gebe Mehl darein, mache eine weiße Einbrenn, dazu nehme geschnittene grüne Petersilie, klein geschnittene Sardellen und von 1 Lemonie den Saft, rühre es gut durch, gebe 4 Deciliter dicken guten Milchrahm darein, lasse es unter Rühren aufkochen und lege nun den Lachs darein; nun lasse ihn eine Weile ausdünsten, richte ihn an und gieße die Sauce darüber.

517. *Lamprete (Lapperdon) mit Butter.*

Die Haut der Lamprete wird mit kochendem Wasser begossen, dann abgeschuppt, nun wird sie im Salzwasser abgekocht; hierauf lege sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit fein geschnittener grüner Petersilie, Pfeffer und Muskat, lasse frische Butter heiß werden, schäume sie ab und begieße den Fisch damit, gleich heiß serviren.

518. *Geselchter Karpfen.*

Nimm einen schönen großen Karpfen, weide ihn aus und spalte ihn mitten von einander, doch so, daß er im Schweife beisammen bleibt, salze ihn ein und lasse ihn 3—4 Stunden im Salze liegen, dann hänge den Karpfen in den Rauch und lasse ihn nach Bedarf selchen. Man kann das Salz, wenn man ihn einsalzt, mit 1 Beherl Knofel zerreiben, er bekommt besseren Geschmack. Alsdann wird er in Stücke geschnitten und im Wasser mit wenig Rümmelel weich gekocht. Man kann ihn dann, wenn er angerichtet ist, mit heißer Butter begießen oder eine Milchsrahmsauce dazu serviren. Auch ist er sehr gut in Sauerkraut gekocht.

519. *Hansen in Buttersauce.*

Wenn der Hansen nach Nr. 489 gesotten und ausgewaschen wurde, wird er in Stücke geschnitten und im Salzwasser nicht vollends weich gekocht; nun wird die Buttersauce gemacht: 1 Stück frischer Butter wird in eine Kasserolle gegeben und an's Feuer gesetzt; darein kommen 4 St. klein geschnittene Schalotten, 1 Eßlöffel voll grüne gehackte Petersilie, wenn es in der Butter aufschäumt, kommt so viel Mehl darein, als man nöthig hat die Sauce zu verdicken, wenn die Einbrenn wenig gelb zu werden anfängt, wird Fastenbrühe Nr. 7 oder Erbsenbrühe darauf gegossen, recht abgerührt, mit Muskat gewürzt und aufgekocht, wenn die Sauce köcht, kommen die Stücke Hansen darein, nebst einem Stückel Butter und werden

aufgekocht, dann angerichtet, der Rand der Schüssel mit Croutons garnirt.

520. Gebratener Schaiden.

Der Schaiden wird in Stücke zertheilt, darf aber nicht gewaschen werden; hierauf wird er eingesalzen und bleibt $\frac{1}{2}$ Stunde im Salz liegen, dann wird er mit einem reinen Tuch abgetrocknet. Nun schmiere die Stücke, wie auch den Rost mit Butter, lege den Schaiden darauf und brate ihn auf Kohlen; während dem Braten muß er oft mit Butter geschmiert werden, alsdann wird er angerichtet und mit gerösteten Semmelbröseln dick bestreut. Man kann ihn auch in der Röhre braten, er ist aber schwächer auf dem Roste. Lemoniespalten werden herumgelegt.

