

Eine derjenigen Speisegattungen, die bei geringerer Nahrunghaftigkeit sich durch die vielfache Art der Zubereitungen und Schmackhaftigkeit zur allgemeinsten Beliebtheit aufgeschwungen hat, sind die Fische. Bald stellen sie in ihrer ganzen Größe abgekostet mit Mayonnaisen, Aspik, Citronenvierteln und anderen Zuthaten geziert, ein Tafelstück dar, das würdig jede Tafel schmückt und bestimmt ist, den Appetit der Tischgenossen in der angenehmsten Weise zu wecken. Bald versteht der Fisch an Fasttagen die Stelle des Bratens, indem er mit Sardellenbutter gratinirt, ausgebacken oder in schwarzer Sauce mit Kartoffelchen garnirt, alle Entbehrungen von Wild oder Fleisch vergessen läßt. Als Bökfelt behauptet er erst recht den Rang unter allen auf diese Art zubereiteten Thiergattungen. Die Zahl seiner Anhänger ist darum in allen Schichten groß und ihre Meinungen sind nur bezüglich des Vorzuges, den Süß- oder Seewasserfische verdienen, getheilt. Die letzteren zeichnen sich durch etwas derberes Fleisch und jenen leichten Seeegeruch aus, der ihre Anhänger entzückt, sie aber manchem weniger werth erscheinen läßt. Ist es nun bei allen Fischen Hauptbedingung, daß sie frisch, mit schön rothen Kiemen (siehe darüber unter „Einkauf“) in die Küche kommen, so gilt dies in erster Reihe von den Seefischen, damit der Geruch nicht hervorstechender werde. Darum ist es Hauptbedingung, dieselben bis kurz vor Verwendung gut in Eis einzulagern. Für den Fall, daß durch verzögerten Transport die Fische ein bißchen Geruch haben, so bereitet man sie mit Wurzelbeize, der man 2 Lorbeerblätter, 1 Stückchen Citronenschale, Gewürze und wenn der Fisch nahezu gar ist, 3 Stückchen rothglühende Kohle beifügt, welche den Uebelstand beseitigen. Auch bei Salzwasserfisch kann man mit den Kohlenstückchen erfolgreich nachhelfen, doch ist die Mitwirkung der Wurzeln und Würzen, wo es die Zubereitungsart gestattet, sehr schätzenswerth. Alle Raubfische als Aal, Hecht, Lachs und ein großer Theil der Seefische, haben derberes, sehr wohlschmeckendes Fleisch.

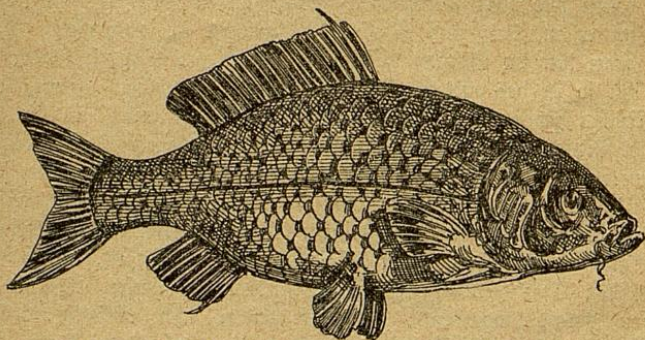
Die Schuppenfische haben wieder ein magereres Fleisch als die Fische ohne Schuppen, welche darum weniger leicht verdaulich aber zur Bereitung von Pörkelt, Halaszle (ungarische Fischsuppe) gerade ganz vorzüglich geeignet sind. Selbst Reste von gebratenem, gesottenem oder ausgebackenem Fisch sind noch zu sehr wohlgeschmeckenden Gerichten als Fischsalat oder in Muscheln (Coquillen) zu verwenden. Während der Laichzeit sollten Fische nicht gefangen und insbesondere nicht gekauft werden, da ihr Fleisch dann so viel an Wohlgeschmack verliert, daß es kaum durch die beste Zubereitung gut gemacht wird, wovon zum Theil der Lachs eine Ausnahme macht.

Tödten, Abschuppen und Ausnehmen der Fische.

Bis zum Tödten läßt man die Fische in frischkaltem, öfters gewechseltem Wasser. Sie werden dann auf das mit Wasser gut befeuchtete Fleischbrettchen genommen, mit Daumen und Zeigefinger in den Augenhöhlen gehalten und durch einige Schläge getödtet, die man auf den Kopf in der Gegend des Genickes mit dem hölzernen Fleischklopper versetzt. Dann faßt man sie fast am Schwanzende und beginnt, dort die Messerschneide ansetzend, gegen den Kopf schabend, die Schuppen zu entfernen. Für Zubereitungen von schwarzem Fisch wie beim böhmischen Karpfen, wird auch das Blut zur Sauce verwendet. In diesem Falle man den Fisch nicht durch Schläge, sondern durch einen Stich in den Hals unterhalb des Maules und fängt das herausströmende Blut in einer Schale auf, wo sich etwas Eßig befindet, mit welchem das Blut versprudelt wird. Das Abschuppen unterbleibt bei den für Blausieden bestimmten Fischen und werden dieselben erst kurz vor der Zubereitung getödtet, womöglich in kaltem Wasser ausgenommen oder auf stark befeuchtetem Brett, da der Schleim der Oberhaut ihnen dadurch erhalten bleibt und dieser viel zu der schönen blauen Farbe beiträgt. Es werden für diese Zubereitung darum meist kleinschuppige Fische, wie Forellen oder Lachsforellen, Hechte, Aalraugen oder Aale verwendet, doch in vielen Gegenden auch der ungeschuppte Spiegelkarpfen. Der Aal ist wegen seiner Glätte beim Tödten schwerer zu fassen, man greift ihn darum mittelst eines Tuches, versetzt ihm die Schläge auf den Kopf, reibt ihn hierauf tüchtig mit Salz ab und wäscht ihn in kaltem Wasser. Das Ausnehmen (Ausweiden) der Fische geschehe möglichst bald nachdem sie getödtet sind. Man schlägt möglichst oberflächlich, um die Gedärme nicht zu verletzen den Bauch des Fisches auf, indem man mit der Messerspitze von der Afteröffnung gegen den Kopf zu fährt. Dann nimmt man aus dem entstandenen Schlitze Rogener, Milchner die Leber, von welcher die Galle entfernt wird und die Gedärme

heraus, letztere wirft man fort, das Uebrige hebt man zur Fischsuppe (siehe diese) auf. Hechten- und Aalraugenleber (Ruttenleber) wird als Becherbissen geschätzt und separat verwendet. Nach dem Ausnehmen wird der Fisch abermals in frischem Wasser gewaschen und dann je nach der betreffenden Vorschrift in Stücke geschnitten oder in Hälften oder der ursprünglichen Form gelassen, wenn er heiß abgesehten oder als Tafelstück servirt wird. Diesfalls wird er am besten in einer Fischwanne gesehten und zu dem Behufe mit Spagat auf dem gelochten Einsatz befestigt. Hat man keine Fischwanne, so wählt man ein anderes Gefäß, wo der Fisch der Länge nach ungebogen Platz hat; man bindet oder rollt ihn in eine Serviette, umschnürt ihn kreuzweise mit Spagat, wodurch er nicht zerbrechen und beim Herausnehmen keine Schwierigkeiten bereiten kann. Ist aber kein Geschirr dieser Größe vorrätzig, so muß man den Fisch in 2 oder 3 Stücke, eben möglichst wenige, hacken. Die Theile werden auf die Schüssel mit Holzspeichen unsichtbar zusammengesteckt und die Schnittstellen mit Apif, Mayonnaise, Petersilienkraut oder gehackten hartgesehtenen Eiweiß oder solchen Dotter maskirt (verborgen). Ebenso bei großem heißabgesehten Fisch, wo man nur mit Krauspetersilie oder Petersilienkraut maskirt und mit Salzkartoffeln garnirt.

Karpfen (Carpe).



Ein sehr geschätzter vielfach verwendeter Fluß- oder Teichfisch. Den Karpfen letzterer Gattung rühmt man zarteres, fetteres Fleisch nach, doch muß er etwas länger in kaltem Wasser liegen, da er einen eigenartigen Geruch hat. Die sogenannten Spiegellarpfen sind die besten, sie haben dichtere kleinere Schuppen, die sich am Rücken dunkel und gegen den Bauch hell abschattiren. Bis zu 4 Kilo Gewicht dieser Karpfen ist das Fleisch noch immer zart und vorzüglich im Geschmack.

Gebackener Karpfen.

1—2 Kilo schweren ausgenommenen Karpfen schuppt man ab und hakt ihn in 6 Centimeter- oder dreifingerbreite Stücke. Diese bestreut man von allen Seiten mit Salz und etwas Pfeffer, deckt sie zu und läßt sie eine gute Stunde abliegen. Dann taucht man die gut abgetropften oder noch besser abgetrockneten Stücke in Mehl, sprudelt 2 ganze Eier mit 2 Eßlöffeln Wasser ab, taucht die Fischstücke darein und wälzt sie in gesiebten Semmelbröseln, welche man mit 2—3 Eßlöffeln voll Mehl untermischt hat. In einer Casserole läßt man zur Hälfte ihrer Höhe Rindschmalz heiß werden. Sind die Fische nicht gerade als Fastenspeise bestimmt, so kann man auch Fett verwenden und wenn es recht heiß geworden ist, so bäckt man die Fische auf beiden Seiten zu goldbrauner Farbe und nimmt sie zum Abtropfen auf graues Löschpapier. Sie werden heiß auf die Schüssel erhaben angerichtet, mit ausgebackenem Petersilienkraut und Citronenvierteln geziert. Auch kann man eine beliebige kalte Senf- oder Delsauce, sowie Häuptel-, Gurken- oder Erdäpfelsalat, so auch einen der Kürbissalate dazu serviren.

Anna Hajel, Meran.

Gebratener Karpfen (Carpe au four).

Den wie oben beschrieben vorgerichteten Karpfen läßt man, nachdem er in Salz und Pfeffer durchgelegen ist, abtropfen. Auch kann man ihn im Ganzen lassen, die Bauchlappen auseinandergeben und ihn so in das mit Butter bestrichene Bratgeschirr geben, daß der Rücken gegen oben steht. Diese Stücke legt man in die mit frischer Butter sowie 2 Zwiebelscheiben und 2 Lorbeerblättern belegte Casserole, träufelt etwas Citronensaft darüber, fügt 3 Deciliter mit 1 Prise Salz abgesprudelten guten saueren Rahm hinzu und bestiebt sie mit Semmelbröseln, daß sie von denselben überdeckt erscheinen. Nun gibt man es hochgestellt in die Röhre und brät es, indem man öfters den Saft darüber schöpft, zu hellbrauner Kruste. Die Stücke werden bergig angerichtet, der Saft geseiht und entfettet darüber gegeben und das Ganze mit ausgestochenen, gebackenen Salz- oder Petersilienkartoffelchen garnirt.

Franziska Lorber, Private, Brünn.

Gratinirter Karpfen (Carpe au gratin).

Der Länge des Rückens nach macht man in die Haut mit der Messerspitze einen Einschnitt und schält so die Haut von beiden Seiten herunter, wobei man mit dem Messerchen nachhilft. Nachdem er gewaschen ist

wird er nur wenig innen und außen gesalzen, dann macht man vom Kopf angefangen kleine Schlitzchen, und zwar von dem Rücken gegen den Bauch zu, aber nicht durchschneidend. Diese Schlitzchen werden in dreifingerbreiten Absätzen bis nahe zum Schwanz gemacht. Man streicht in jedes etwas Sardellenbutter und läßt auch eigroß von derselben in der Bratpfanne zergehen. Darauf legt man den Fisch mit dem Rücken gegen oben, beträufelt ihn mit Citronensaft und siebt etwas Semmelbrösel darüber, die man mit Parmesankäse gemischt hat. So stellt man es über einen Dreifuß in die ziemlich heiße Röhre und brät es unter fortgesetztem Begießen zu schöner Farbe. Man hebt den Fisch vorsichtig, damit er im Ganzen bleibe, auf die Schüssel, seht den Bratsaft darüber, gibt ihm ein Petersiliensträußchen ins Maul und garnirt mit Nudeln oder Maccaroni, welche mit gerösteten Semmelbröseln oder mit Parmesankäse bestreut wurden. Auch Kartoffelchen sind geeignet. Citronenviertel reicht man extra dazu.

Ida Scholz, Hausbesitzerin, Wien.

Gesottener Karpfen (deutsch).

Einen schönen Karpfen von mindestens 2 Kilo schuppt man, nimmt ihn in kaltem Wasser aus und reibt ihn mit Salz ein. Hierauf läßt man 3 Liter Wasser mit 3 Kaffeelöffeln voll Salz heiß werden, fügt eine mit 2 Gewürznelken besteckte Zwiebel, 10 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 1 Sträußchen Petersilie bei und legt den Fisch hinein. Man läßt es zum Sieden kommen, zieht aber dann das Geschir an mäßig warme Herdstelle. Sobald der Fisch unter dem Kopfskiemen gar, also nicht mehr roth ist und die Augen als kalkartige Perlen erscheinen, wird er vom Feuer genommen und auf die Schüssel gehoben. Man garnirt mit Petersilienkartoffelchen, ziert den Fisch mit Petersilienkraut und Citronenscheiben und gibt in einer Saucière zerlassene frische Butter extra bei. Vielfach ist auch heiße braune Butter beliebt.

Josefine Viba, Troppau.

Blaugesottener Karpfen (Carpe au bleu).

Der ausgenommene, gewaschene aber nicht geschuppte Karpfen wird in eine Bratpfanne oder Fischwanne gelegt und sogleich überall mit $\frac{1}{2}$ Liter siedendem Weinessig begossen, was ihn mit einer schön blauen Oberfläche versieht. Vorher hat man jedoch eine Wurzelmarinade (siehe diese) ohne Essig $\frac{1}{2}$ Stunde gesotten und schüttet

sie auf den blau gebrühten Karpfen. Nun zieht man ihn seitwärts am Herd und vollendet ihn zugedeckt wie den vorherbeschriebenen. Er wird auf die Schüssel gehoben, sobald er gar ist, einige Eßlöffel seines Saftes darunter gegossen und nur mit Petersilienkraut und Citronenviertel garnirt. Ausgestochene Petersilienkartoffel werden gehäuft im Schüsselnchen angerichtet und eine Hollandaisauce oder helle mit dem Fischjud vergossene Ragoutsauce in der Saucière extra beigegeben.

Für Kalfserviren wird der gargesottene Karpfen im Sud erkalten lassen. Herausgehoben auf die Schüssel gelegt, wird er im Kranze mit gehacktem Aspik, Citronenscheiben, welche mit Kapernhäufchen oder Caviar belegt sind, Radieschen, gesottenen Eiervierteln, Petersiliensträußchen und Krebschwänzchen geziert. Essig- und Delcaraffinen oder Mayonnaise werden extra gereicht.

Gefüllter Karpfen (Carpe farcie).

Den Bauch des gereinigten und geschuppten Karpfens füllt man mit Fischfarce oder Bratwurstfülle, welche man mit einer abgerindeten in Milch oder Wasser geweichten Semmel, 1 ganzen Ei, etwas Citronenschale, Ingwer und Pfeffer verrührt hat, doch muß der Karpfen vorher innen und außen mit Salz eingerieben werden. Den Bauch näht man hierauf zu. In der Bratpfanne läßt man 16 Deka Butter heiß werden, legt den gefüllten Karpfen mit dem Rücken nach aufwärts darauf brät ihn unter fleißigem Begießen und fügt zum Saft, damit derselbe nicht brenzlich werde, etwas Wasser bei. Einige Minuten vor dem Garwerden mischt man 3 Eßlöffel gesiebte Semmelbrösel, 1 gehäuften Eßlöffel Parmesankäse und etwas weniger feingehacktes Petersilienkraut untereinander, bestreut den Fisch damit, stellt ihn hoch über einen Dreifuß und brät ihn zu gelblicher Kruste. Im Ganzen angerichtet, wird er mit seinem Saft übergossen, mit Maccaroni, Erdäpfeln oder Nudeln garnirt, doch passen Salate vorzüglich dazu, auch kann statt dieser eine säuerliche Ragout- oder Buttersauce beigegeben werden.

Clementine Haut, Laibach.

Schwarzer oder böhmischer Karpfen

Man tödtet einen 2 Kilo schweren Karpfen, öffnet ihn behutsam, nachdem er geschuppt wurde, entfernt das Innere, theilt ihn in dreifingerbreite Stücke und salzt ihn. In eine Casserole gibt man $\frac{2}{3}$ Liter süßes Bier, ebenso viel Wasser, $\frac{1}{2}$ Kaffeebecher Essig, Syrup, dann 2 große blattlichgeschchnittene Zwiebeln, je

$\frac{1}{2}$ Wurzel von Sellerie, Petersilie und gelber Rübe nebst 20 Pfeffer-, 30 Neugewürzkörner, ein Stückchen Schwarzbrod, 8 bis 10 Deka Pfefferkuchen, ein kleines Stückchen Ingwer und 2 Lorbeerblätter. Das Alles läßt man $1\frac{1}{2}$ Stunden tüchtig kochen, bis die Zuthaten dieser Sauce weich sind und dieselbe gut schmeckt. Nun wird der Fisch hineingelegt, bei mäßiger Hitze durch 5—8 Minuten weich gekocht, dann mit einem Fischlöffel herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt. In einer zweiten Casserole läßt man 10 Deka Butter gelb werden, gibt 3 größere Kochlöffel voll Mehl und 2 bis 3 Stückchen Zucker dazu, macht eine braune Einbrenn, achte aber darauf, sie nicht zu braun werden zu lassen, da sie dadurch bitter würde und gießt die durchpassirte Sauce, worin der Fisch gekocht hat, hinein, um sie damit $\frac{1}{4}$ Stunde kochen zu lassen. Nun passirt man die fertige Sauce nochmals, gibt etwas feingeschnittene Citronenschale dazu und läßt den Fisch darin noch etwas aufkochen. Man servirt Knödel oder dicke Nudeln dazu. Der so zubereitete Fisch ist vorzüglich.

Vorzügliches Recept der Prager deutschen Kochschule.

Schwarzer Fisch (schlesisch).

Das Blut des abgestochenen nicht durch einen Schlag getödteten Karpfens, hat man in einer Schale mit etwas Essig abgesprudelt. Den abgeschuppten und ausgenommenen Fisch hackt man in dreifingerbreite Stücke und zerschneidet dieselben im Rückgrat. Nun salzt man die Stücke ringsum und läßt sie übereinandergelegt zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Während dieser Zeit bereitet man eine Beize von Wurzeln, Gewürzen, Lorbeerblatt, Citronenschale, doch ohne Essig und läßt dieselbe 1 Stunde sieden. In einer Casserole brennt man 3 Deka Zucker braun, legt die Fischstücke mit der Innenseite zuerst hinein, bestreut sie mit einer fingerdicken Lage geriebenem Pfefferkuchen, fügt das mit Essig abgesprudelte Blut, $\frac{1}{2}$ Liter von dem Wurzelsud und ebenso viel Rothwein bei. Mit einem niederschwerenden Deckel zugedeckt, siedet man die Fischstücke $\frac{1}{4}$ Stunde, in welcher Zeit dieselben, mit Ausnahme der Köpfe, völlig gar sind. Man faßt sie heraus läßt nur noch die Köpfe einige Minuten sieden und richtet auch diese auf die Schüssel an. Die Sauce kostet man, sie muß süß-sauer schmecken und dicklich sein. Man hilft, wenn nöthig, noch mit Zucker, feingehackter Citronenschale und geriebenem Pfefferkuchen nach, streicht die Sauce durch ein Sieb und gibt sie über den Fisch, den man mit Semmelknödeln, Wasserspagen oder Erdäpfelknödeln garnirt.

Adèle Thomann, Weidenau.

Schwarzer Fisch gesulzt.

Umstehenden Fisch kann man auch sulzen lassen. Man füllt von der durchs Sieb gestrichenen Sauce gut fingerbreit in eine Form ein und läßt sie an kaltem Ort in Eis oder Schnee gestellt, fest werden. Nun ordnet man die Fischstücke darüber, übergießt sie mit dem Rest der Sauce und läßt sie sulzen. Beim Stürzen taucht man es einige Augenblicke in heißes Wasser, stülpt es auf die flachrunde Schüssel und garnirt mit Citronenscheiben. Auch kann man in die Form erst kleinfingerdick weißes Aspik eingießen und stocken lassen, was einen schönen Spiegel erzeugt.

Emilie Ziffer, Troppau.

Gesulzter Karpfen.

Man brüht einen Karpfen blau und siedet ihn wie es bei „Blangesottener Karpfen“ angegeben ist, gar. Dann nimmt man ihn heraus, fügt zu dem Sud 3—4 Blätter weiße Gelatine, kocht ihn mit derselben einige Minuten und klärt es mit Eiweiß oder ganzen Eiern (siehe „Klären der Sulzen“). Wenn sich alle Unreinlichkeiten zu Boden gesetzt haben und die Flüssigkeit recht durchsichtig erscheint, wird sie durch eine in heißem Wasser ausgerungene, über Sesselfüße gespannte Serviette, in eine Schüssel oder einen Weidling gefeilt. Den Fisch läßt man völlig erkalten. Die Fischschüssel stellt man über Eis, gießt etwas von dem klaren Aspik darauf und läßt es erstarren. Dann legt man den Fisch darauf, theilt das Aspik in 3 Theile, färbt den einen roth mit einigen Tropfen Cochenille, den anderen goldbraun mit etwas gebranntem Zucker. Den dritten Theil stellt man in Eis; wenn er anfängt zu erstarren aber noch dickflüssig ist, überzieht man den Fisch glasurartig damit. Sobald das färbige Aspik fest geworden ist, hackt man es und ordnet dasselbe mit Citronenvierteln, Petersilienkraut und Caviarhäufchen abwechselnd um den Fisch an. Will man den gesulzten Fisch aus der Form stürzen, so zerhackt man ihn, siedet ihn in der Wurzelbrühe oder Marinade gar und gibt ihn zum Erkalten auf eine Schüssel, worauf man den mit Gelatine bereiteten Sud klärt. Mit diesem gießt man eine Form daumendick aus, läßt diesen Spiegel erstarren, belegt ihn mit zierlich geschnittenen weichgesottene Wurzeln, Pfeffergurken, Krebschwänzchen, Oliven oder Scheiben von hartgesottene Eiern und ordnet die Fischstücke darüber. Dann feilt man die Aspik darüber und stellt das Ganze zum Festwerden an kaltem Ort. Der Fischsud muß gut gesalzen und angenehm sauer schmecken.

Bertha Fiala, Ybbs.

Paprikas von Karpfen (Carpe au paprika).

Einen ausgenommenen, geschuppten und gut gewaschenen Karpfen hackt man in zweifingerbreite Vierecke. Diese durchmischt man gut mit Salz und 1 Messerspitze Paprika und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunde liegen. Mittlerweile hat man 10 Deka frische Butter heiß werden, eine große feingehackte Zwiebel darin abrösten lassen und eine reichliche Dreifingerprise Paprika hinzugefügt. Sobald diese 1 Minute mitgeröstet haben, gibt man die Fischstückchen mit ihrem Saft hinein und läßt sie zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten, wobei man nur hie und da vorsichtig schüttelt. Zuletzt fügt man etwas Wasser bei, damit nur eine kurze Sauce entstehe, gibt sie mit dieser auf die Schüssel und garnirt mit Nockerln oder Erdäpfelschmarrn.

Anna Loos, Bäckermeisterstgattin, Linz.

Paprikas von Karpfen anderer Art.

Wenn der Fisch nach obiger Art gar geworden ist, fügt man 2 Deciliter saueren Rahm bei, welchen man mit 1 Messerspitze Salz und 1 schwachen Kaffeelöffel voll Mehl glatt verrührt hat. Wenn es einmal aufgefotten hat, gibt man einige Tropfen Essig dazu und servirt nach vorher angegebenen Weise mit Garnirungen von Tarhonyanockerln zc.

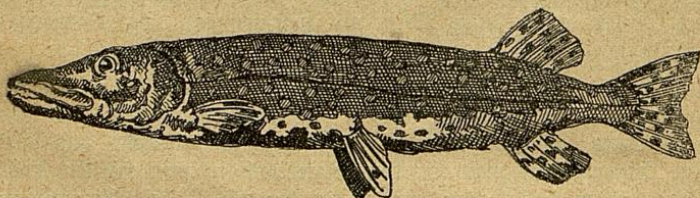
Serbischer Fisch.

Einen Spiegelfarpfen von 2 Kilo schuppt, wäscht und salzt man. Hierauf hackt man ihn der Länge nach in zwei Hälften, diese beiden Hälften schligt man nun in der Art wie es bei „Gratinirtem Hecht“ angegeben ist. In die Schlitzen gibt man aber Specknudeln, welche erst in Salz, dann in Paprika gewälzt wurden. Den Boden einer Casserole belegt man mit dünnen Speckscheibchen, einer großen blattlichgeschnittenen Zwiebel, einigen Neugewürzkörnern, 3 gleichfalls blattlichgeschnittenen schönen Paradeisäpfeln und legt darüber wie ein Leiterchen 3 reingesahnte Fichtenholzweigerln. Auf diese legt man den Fisch, besiebt ihn noch leicht mit Paprika und brät ihn zugedeckt einige Minuten, bis Speck und Zwiebel gelbbraunlich werden. Dann fügt man $\frac{1}{2}$ Liter saueren Rahm mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und 1 schwachen Eßlöffel Mehl glatt versprudelt, bei und brät den Fisch noch $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre. Den Saft schöpft man öfters über den Fisch und servirt ihn auf der Schüssel in seine Form zusammengelegt und mit seinem durchs Sieb gestrichenen Saft, der vorzüglich pikant ist, begossen. Man garnirt mit Haluschka (Nockerln), Polenta oder Nocken von Erdäpfelmasche.

Ruß- oder Pfefferfische (Carpe en sauce poivrade).

2 Kilo Karpfen, Hecht oder Schleien wäscht man, schuppt sie ab und nimmt sie aus, worauf sie in gleichmäßige Stücke zerhackt, mit Salz und Pfeffer bestreut liegen gelassen werden. Vorher hat man etwa durch 1 Stunde $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit 1 gehäuften Kaffeelöffel voll Salz, einigen Pfefferkörnern, mit einer gepuzten großen oder 2 mittelgroßen Petersilienwurzeln und einem Kopf Sellerie sieden lassen. Nun gibt man die Fische hinein und siedet sie gar, bis das Auge einer verfallten Perle gleicht. $\frac{1}{4}$ Kilo schöne Nüsse werden aufgemacht und sorgfältig ausgelöst im Mörser gestoßen. Diese gibt man zu 14—18 Deka frischer heißgemachter Butter und fügt von dem geseihten Fischsud bei, doch so, daß eine kurze Sauce und keine Suppe entstehe. Die Fische werden gehäuft auf die Schüssel angerichtet und mit der Rußsauce, welcher man beliebig auch 1 Prise Zucker zugeben kann, übergossen ohne weitere Zuthat aufgetragen. Diese Zubereitung erfreut sich großer Beliebtheit und verdient bekannter zu werden.

Hecht (Brochet).



Dieser Fisch zählt mit zu den verwendbarsten und schmackhaftesten, sein kerniges nicht fettes Fleisch entspricht dem der Raubfische und zeichnet sich durch festere Gräten aus. Diese Eigenart erleichtert und ermöglicht die Zubereitung als gefüllten Fisch. Seine Laichzeit fällt in die Monate März und April, da ist sein Fleisch weniger schmackhaft. Der für die Küche geeigneteste ist der 2 bis 3 Kilo schwere Hecht. Als besonderer Leckerbissen gilt die Leber. Getödtet, geschuppt und ausgenommen wird er wie der Karpfen.

Heißabgesottener Hecht.

Einen 2 Kilo schweren gereinigten Hecht gibt man in die Fischwanne und übergießt ihn mit siedendem Wasser, welches mit 1 Lorbeerblatt, 1 Petersilienbündelchen, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und pro Liter

Wasser mit 1 gehäuften Kaffeelöffel Salz gesotten hat. Der Hecht muß mit dem Wasser bedeckt sein. Sobald er gar ist (Zeichen siehe bei „Karpfen“), wird er auf die Schüssel gegeben, etwas von seinem Saft beigelegt und mit Salzkartoffeln oder Citronenscheiben und Petersilienkraut garnirt. In ersterem Falle gibt man eine mit seinem Sud bereitete holländische, weiße, Sardellen- oder Krensaucen bei, in letzterem Falle nur Essig und Del.

Maria Döblich, Bludenz.

Hecht in Marinade gesotten (Brochet mariné).

Den abgeschuppten Hecht wäscht man und trocknet ihn ab. Hierauf wird er innen und außen mit Salz eingerieben 1 Stunde liegen lassen. Indessen siedet man eine kräftig säuerliche Marinade von Wurzeln, Gewürzen, Lorbeerblatt, Citronenschale, Wasser und Weinessig, wie es mehrfach beschrieben ist. Wenn die Wurzeln weich geworden, gibt man den Hecht hinein, läßt ihn nur einige Minuten mitkochen und zieht ihn dann an mäßig warme Herdstelle, wo er zugedeckt stehen bleibt bis er unter den Kopfskiemen nicht mehr röthlich ist und die Augen wie weiße Pfefferkörner hervorstehen. Man bringt ihn entweder nur mit einem Theile seines Sudes begossen auf die Schüssel, garnirt mit Erdäpfeln und servirt braune Butter und Citronenschale extra dazu. Oder man bereitet mit dem Fischsud eine Fricassée-, Holländer- oder Champignonsauce.

Ernestine W . . . , Gastwirthin, Wien.

Hecht blaugesotten (Brochet au bleu).

Sobald der Essig, der zum Abbrühen bestimmt ist, siedet, wird der Hecht aus dem Wasser genommen und mit einem Schlag auf den Kopf getödtet. Man gibt ihn wieder gleich ins Wasser, um den Schleim nicht abzuweken und öffnet ihn dort. Herausgenommen, wird er wie der Karpfen mit dem kochenden Essig gebrüht und in der Marinade gargesotten. Man servirt ihn warm oder kalt in derselben Weise.

Hecht blaugesotten als Brezenhecht.

Mitteltst einer Spagatnadel zieht man ein Stück Spagat durch das Maul des Hechten, zieht es dann auch durch den Schwanz und bindet die Spagatenden zusammen, daß es aussieht als würde sich der Hecht in den Schwanz beißen. Im Uebrigen vollendet man ihn wie den vorbeschriebenen. Vor dem Auftragen entfernt man die Spagate, da er trotzdem in rundgebogener Form bleibt.

Ausgebakener Hecht (Brochet frit).

Gepuzt, in dreifingerbreite Stücke zerhackt, wird er mit Salz und Pfeffer bestreut $\frac{1}{2}$ Stunde durchzügen lassen, paniert und wie es bei Karpfen beschrieben ist, ausgebacken.

Hecht auf Feinschmeckerart.

Den heiß abgessotenen Hecht von 2 Kilo läßt man in seinem Sud erkalten. Ein reichliches $\frac{1}{4}$ Kilo großkörnigen Caviar rührt man mit dem geseihten Saft von 4 Citronen und 1 Kaffeelöffel voll geriebener Zwiebel ab, nimmt den Hecht aus dem Sud, trocknet ihn mit einem reinen Tuch ab und legt ihn auf die Fischschüssel mit dem Rücken nach aufwärts. Mit Ausnahme des Kopfes überschüttet man den ganzen Fisch mit dieser Caviarsauce, träufelt etwas feines Del darüber und garnirt den Rand der Schüssel mit Citronenrädchen, Krebschwänzchen, Oliven, Kapernhäufchen und schneckenförmig gerollten Sardellenhälften oder auch nur mit geschabten Blumen von frischer Butter, Petersilienkraut und Citronenvierteln.

Camilla Steiner, Klauenburg.

Hecht in Aspik.

Dieser wird wie „Karpfen in Aspik“ bereitet.

Hecht auf dem Roß gebraten (Brochet grillé).

Einen schönen Hecht von 2 Kilo puzt und wäscht man, dann macht man längs des Rückens einen Einschnitt und löst die beiden Hälften von den Gräten herunter. Diese theilt man in gleichmäßige etwa dreifingerbreite Schnitten und läßt sie mit Salz und Pfeffer bestreut liegen. Nun taucht man sie in Mehl, dann in zerlassene Butter und bestrebt sie mit Semmelbröseln, worauf man sie extra in 30 Minuten erst auf der einen, dann auf der anderen Seite zu hellbrauner Farbe brät. Mit Citronenvierteln und Petersilienkraut werden sie auf der Schüssel geziert und Remoulade, kalte Sardellen- oder Tartarensauce dazu servirt.

Eva Vogt, Butschowig.

Hecht mit Sardellen (Brochet aux anchois).

siehe „Gratinirter Karpfen“.

Hecht in Del gebraten.

Den abgeschuppten Hecht reibt man innen und außen mit Salz ein und hactt ihn in gleichmäßige Stücke. Die Leber befreit man von der Galle und gibt sie nebst dem Kopf in eine Erbsenbrühe (siehe „Fastensuppen“) auszukochen. Indessen hat man einen schwachen Deciliter feinstes Salatöl heiß werden lassen, fügt 4 Defa frische Butter hinzu und legt die Hechtstücke hinein. Hierauf stellt man sie über einen Dreifuß in die ziemlich heiße Röhre und bäckt sie unter öfterem Begießen zu schöner Farbe. Dann staubt man etwas Mehl daran und untergießt es mit einigen Löffeln voll der geseihten Erbsenbrühe, in welcher Kopf und Leber gesotten haben. Nachdem es so noch 8 Minuten gesotten hat, richtet man den Fisch mit feiner Brühe an und garnirt mit ausgebackenen Semmelschnitten.

Adele von Ebner. Roveredo.

Hecht gefüllt (Brochet farci).

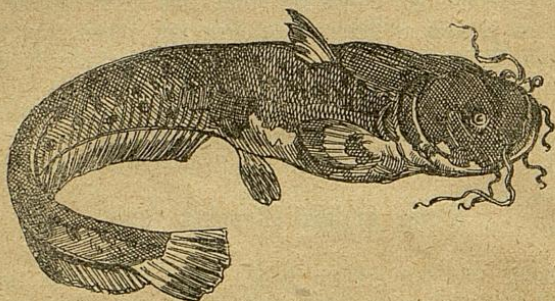
Selbst für den größten Hecht, sowie für Hechte von 2 bis 3 Kilo ist diese Zubereitungsart gleich verwendbar. Man wäscht den Hecht und schuppt ihn ab. Dann schneidet man die Kiemen bis nahe an die Rückgräte heraus, faßt den Fisch fest oberhalb der Schwanzflosse und zieht mittelst der Kiemen das Innere des Fisches, nämlich Eingeweide, Leber u. hervor. Darauf biegt man den Kopf des Hechten gegen das Rückgrat und streift (oder schließt, stülpt) die Haut herunter, daß der innere Theil derselben nach außen kömmt. Die oberen und Bauchflossen schneidet man weg, ohne die Haut zu beschädigen. Das Fleisch wird entgrätet, feingehackt, mit einer gleichfalls feingehackten, rohen Zwiebel, einer geweichten Semmel, pro Kilo Fischfleisch 1 Kaffeelöffel Salz und 1 Messerspitze feingestoßenen weißen Pfeffer, beliebig auch ebenso viel Zucker untermischt. Die Fischhaut wird wieder zu ihrer ursprünglichen Form umgewendet, mit der Farce gefüllt und in Salzwasser gesotten, dem man 2 oder 3 große Zwiebel nebst 2 Kaffeelöffel voll Pfeffer beigefügt hat. Der Fisch wird mit kaltem Wasser zusezt, da er so schöner in der Form bleibt. Man siedet ihn so eine gute $\frac{1}{2}$ Stunde, nimmt ihn aus dem Sud oder läßt ihn in demselben nahezu auskühlen. Den geseihten Sud kann man klären, theilweise auch färben und wie Aspik zum Bierem des Fisches verwenden.

Frau Breuer, Beamtensgattin, Nagy-Surany.

Barsch (Perehe).

Der Barsch hat so kleine, feststehende Schuppen, daß man dieselben nur entweder mit einem feinem Reibeisen abbekommt, oder man muß den Fisch mit den Schuppen kochen und dieselben dann entfernen. Der Barsch wird wie der Hecht zubereitet und wird das sehr wohlschmeckende Fleisch durch Abliegen noch besser.

Wels (Waller auch Scheiden, irrtümlich Schaden genannt) (Glanis).



Nächst dem Hecht ist der Wels einer der häufigst vorkommendsten Raubfische unseres Marktes. Bis zu 3 Kilo ist er noch immer vorzüglich im Fleische, läßt sich in öfters gewechseltem Wasser einige Tage lebend erhalten, wird wie der Karpfen mit Schlägen auf den Kopf getödtet, geschuppt und ausgenommen. Die Laichzeit fällt in den Monat Juni und Juli, wo das Fleisch bedeutend an Werth verliert.

Blaugefotterer Wels (Glanis au bleu).

Den wie vorangegeben hergerichteten Wels wäscht man in 3—4mal gewechseltem Wasser, reibt ihn innen und außen mit Salz ein und läßt ihn so womöglich 4 Stunden durchliegen. Dann gibt man ihn mitsammt seiner Leber in das Fischgeschirr und übergießt ihn mit kochender Beize, in welcher 2 Nuxterne und 3 Gewürznelken mitgefotten haben. An mäßig warme Herdstelle gezogen, kocht man ihn langsam bis zum angegebenen Anzeichen gar. Er wird im Ganzen auf die Schüssel gehoben, die Leber ihm ins Maul gesteckt und im Uebrigen wie der „Blaugefottere Karpfen“ garnirt und aufgetragen.

Josefine Gruber, Gutsbesitzerin, Graz.

Wels gebraten (gratinirt).

Einen Wels von 2—3 Kilo, den man gewaschen und abgetrocknet hat, reibt man mit Salz ein und läßt ihn an kaltem Ort einige Stunden abliegen, wobei er auch mit Citronensaft gut beträufelt werden kann. Nun läßt man 10—14 Deka Butter heiß werden und darin blattlichgeschchnittene Suppentwurzeln, Zwiebel und Sellerie abrösten, fügt 1 Vorbeerblatt, einige Pfeffer- und Neugewürzkörner, 3 Gewürznelken, 1 Stückchen Citronenschale, die vom Weißen befreit wurde und 1 Sträußchen Gundelkraut bei (beliebig auch 1 Prise Majoran). Nun gibt man den Wels darauf, bestäubt ihn obenauf mit Mehl, untergießt etwas Rindsuppe, oder an Fasttagen Erbsenbrühe, fügt den geseihten Saft 1 Citrone bei und brät den Wels gar, bis unter den Riemen nichts Röhliches mehr zu entdecken ist. Den Saft schöpft man fleißig über den Fisch und bestreut ihn einige Minuten vor dem Garwerden mit gesiebten Semmelbröseln. Hat er eine schöne Kruste bekommen, so wird er im Ganzen angerichtet, mit einem Theil seines Saftes übergossen und mit Petersilienkartoffeln garnirt.

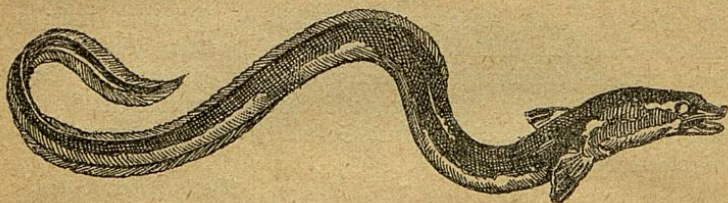
Marie Kubec, Baden.

Welspörkelt.

Der junge Wels, $1\frac{1}{2}$ —2 Kilo schwer, zeichnet sich durch fettes, zartes Fleisch aus, welches ihn zur Pörkelbereitung besonders geeignet macht. Nachdem er getödtet und gepuht wurde, wäscht man ihn, theilt ihn der Länge nach in zwei Hälften, entfernt die Mittelgräte und schneidet das Fleisch in dreifingerbreite Würfel. Pro Kilo Fleisch mischt man mit 1 Deka Salz und läßt es zugedeckt eine halbe Stunde liegen. 2 mittelgroße Zwiebeln, mehr schadet nicht, werden gehackt auf 14 Deka heißer Butter oder Fett hellbraun und dann noch mit einem kleinen Kochlöffel voll Paprika 1—2 Minuten geröstet. Das Fischfleisch kommt dazu und wird unter leichtem Umrühren 20 Minuten gedünstet. 2 Deciliter guten saueren Rahm rührt man mit 1 Prise Salz und 1 gehäuften Kaffeelöffel voll Mehl glatt ab, schüttet es zu dem Fischpörkelt und läßt es mit diesem noch einige Minuten aufkochen. Auf die runde tiefe Schüssel oder im Kupferkessel angerichtet, wird mit Roderle, Tarhonya oder Erdäpfeln garnirt oder diese extra beigegeben. Man kann es auch als Paprikas bereiten, in diesem Falle bleibt der Rahm weg. Man staubt an dem gargebüsteten Fisch 1 Kochlöffel voll Mehl und untergießt mit 1 Schöpflöffel Suppe oder Wasser.

Alal (Anguille)

Gleichfalls zu der Gattung der Raubfische zählend, zeichnet sich der Alal durch vorzügliches, doch ziemlich fettes Fleisch aus, welches nur in seiner Laichzeit in den Monaten Februar und März weniger geschätzt ist. Wir verwenden in der Küche Fluß-, See- und Meeraale in gesottener, marinirter und gebratener Zubereitung. Die letztere empfiehlt sich, nach Ansicht erfahrener Köche, am besten für den fetten ausgewachsenen Alal von mindestens $1\frac{1}{2}$ —2 Kilo, da ihm durch das Braten ein Theil seines Fettes entzogen wird. Das Tödten dieses Fisches, welcher ziemlich zäh ist und mehrerer Schläge auf den Kopf bedarf, ist dadurch etwas erschwert, weil er durch die schleimig-rutschige Haut nicht leicht zu fassen ist. Man packt ihn



darum nicht mit der bloßen Hand, sondern bedient sich des Küchentuches, mittelst welchem man ihn beim Hals festhält. Man entfernt die ganze Haut, wie es bei der betreffenden Bereitung beschrieben ist oder man befreit den Alal vom Schleime, indem man ihn in heiße Asche steckt, mit feinem Sand oder Salz abreibt und dann mehrmals sorgfältig wäscht. Für Aale, die zum Blausieden vorgerichtet werden, entfällt dies, da die Erhaltung des Schleimes gerade die schöne Farbe erzielt. Den Bauch schneidet man auf und entfernt die Eingeweide (Darm) und Leber.

Alal blaugefotten (Anguille au bleu).

Nachdem man den Alal getödtet hat, nimmt man ihn im Wasser aus, legt ihn mit dem Rücken nach aufwärts auf eine Schüssel und übergießt ihn mit siedendem Weinessig, wodurch er schön blau wird. Dann bereitet man einen Fischsud in dem Fischwandel von so viel Wasser, daß der Alal bedeckt würde. Pro Liter Wassers gibt man 1 gehäuften Kaffeelöffel Salz, halb soviel Pfeffer und 1 Deciliter Estragonessig. Zum Ganzen gibt man 3 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Suppenwurzeln und 1 Sträußchen Thymian. Dies bringt man zum Sieden und wenn der Fisch $\frac{1}{4}$ Stunde oder 20 Minuten gesotten hat, nimmt man ihn

auf die Schüssel. Den Sud läßt man ein wenig kochen; damit er sich leichter fülze, fügt man 3 Blatt weiße Gelatine hinzu, seigt und klärt es. Davon untergießt man den Fisch und läßt ihn an kaltem Ort fest werden, desgleichen in eine Form eingegossen den restlichen Sud, der beliebig in 2 Portionen getheilt, gefärbt werden kann. Feingehackt oder ausgestoßen verwendet man dies zum Verzieren der Fischschüssel.

Josef Böhm, Hotelfoch, Wien.

Gebackener Aal (Anguille frits).

Man reinigt den Aal wie eingangs geschildert und hackt ihn in dreifingerbreite Portionen. Diese kocht man in Salzwasser mit etwas Pfefferkörnern 5—6 Minuten und saßt sie auf das Sieb heraus. Ausgekühlt taucht man die Stücke erst in Mehl, dann in zersprudeltes Eier, hierauf in gesiebte Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz zu goldbrauner Farbe. Man servirt wie bei „Gebackener Karpfen“.

Ernestine von P , Advocatensgattin, Prag.

Aal in Aspik (Anguille en aspik).

Den enthäuteten, marinirten oder wie vorherbeschrieben blaugesottenen Aal schneidet man in nette Scheibchen oder Würfel, ordnet sie über Aspik, welches man in eine Gelee- oder Tortenform daumen-dick eingegossen und zum Stocken gebracht hat. Zwischen die Fischwürfel kann man Krebschwänzchen, geschälte Oliven, hartgesottene Eierviertel und schneckenförmig gerollte halbe Sardellen legen, die man gepuht hat. Man gießt langsam zerlassenes Aspik ein, damit sich die Anordnung nicht verschiebe. Ist dies wieder an kaltem Ort fest geworden, so füllt man mit Aspik aus, daß sie die eingelegten überdecke. Ist noch Raum oder Material vorhanden, so kann noch mit einer Schichte abgewechselt werden. Ebenso wird das Aalfleisch in kleine Formen gefüllt.

Aal à la Française.

Einen Aal von 2—2 $\frac{1}{2}$ Kilo tödtet man mit einigen Schlägen auf den Kopf (siehe Einleitung) und zieht ihm in folgender Weise die Haut ab. Rings um den Hals macht man einen Einschnitt bis zur Wirbelsäule, umbindet den Kopf fest mit Spagat und hängt ihn an einen festen Nagel, daß der Aal nach abwärts hängt oder man nagelt den Aalkopf ans Fleischbrettchen. Nun zieht man beim

Salzeinschnitt anfangend die Kalthaut ganz herunter. Das Innere des Fisches, Darm, Leber &c. nimmt man heraus und wäscht den Kal. Indessen bringt man 2 Liter Wasser mit 2 Kaffeelöffeln voll Salz zum Sieden, gibt den zu gleichmäßigen Stücken geschnittenen Kal hinein und siedet ihn in 6 Minuten gar. Bergig auf die Schüssel angerichtet, wird er mit Holländersauce übergossen und mit Salzkartoffeln garnirt.

Frma von Balia, Budapest.

Französischer Kal anderer Art.

Einen nach vorherbeschriebener Art abgehäuteten Kal schneidet man, nachdem er auch innen gereinigt wurde, in dreifingerbreite Stücke, die man pro Kilo mit 1 Dekka Salz bestreut, $\frac{1}{2}$ Stunde durchliegen läßt; auch etwas feingestoßenen weißen Pfeffer und einige Tropfen Citronensaft fügt man bei. 10 Dekka Butter läßt man zererschleichen, fügt einen kleinen Teller voll blattlichgeschchnittene oder noch besser nußgroße ganze Champignons und eine gute Handvoll ebenso große geschälte Zwiebelchen bei. Darauf gibt man die Fischstücke, 1 Locbeerblatt, 1 Sträußchen Petersilie und noch den Saft $\frac{1}{2}$ Citrone. Darin dünstet man die Fischstücke 10 Minuten, staubt dann einen Löffel Mehl daran und vergießt es mit $\frac{1}{2}$ Liter Rindsuppe, welcher man auch ein kleines Weinglas voll weißen Wein beimischen kann. Hat dies Alles zusammen aufgefotten, so fügt man noch eine Prise Salz bei, nimmt die Fischstücke heraus, garnirt sie mit den Champignons und Zwiebelchen und legirt die Sauce mit 2 Dottern, nachdem man Lorbeerblatt und Petersiliensträußchen entfernt hat.

Johann Mehlhardt, herrschaftlicher Koch in Prag.

Kal in der Röhre gebraten (Anguille à la broche).

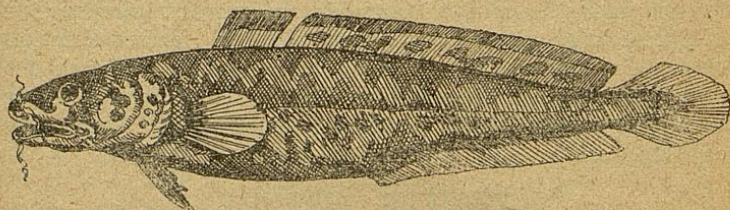
Hat man einen Kal von 2 Kilo Gewicht in der oben angegebenen Art abgehäutet, ausgenommen und gewaschen, so wird er wie der vorige französische Kal in gleichmäßige Stücke geschnitten mit Salz, Pfeffer und Limoniensaft durchliegen gelassen. Dann wird er in ein Bratgeschirr oder Casserole geordnet, mit einem Glas Weißwein angefeuchtet und mit Petersilienkraut, das feingehackt ist, bestreut. So brät man ihn in der Röhre oder zugedeckt auf einem Sparherd zu schöner Farbe, wobei man ihn einmal umwendet. Der Kal wird dann mit seinem Saft auf der Schüssel angerichtet und mit Kartoffelchen garnirt, doch reicht man noch Citronenviertel extra dazu.

Al auf dem Spieß gebraten (Anguillé grillé).

Den abgehäuteten, gereinigten und in dreifingerbreite Stücke zerlegten Al steckt man immer mit Citronenscheiben abwechselnd auf einen kleinen Spieß, den man Bogelspieß nennt. Diesen bindet man erst an den Bratspieß fest und beginnt ihn 30 Minuten ehe er zu Tisch kommt, zu braten, indem man ihn fleißig erst mit zerlassener Butter, dann mit seinem abtropfenden Saft begießt. Die Stücke werden der Länge nach auf die Schüssel angeordnet jedoch nur mit Petersilienkraut und Citronenscheiben garnirt zu Tische gebracht.

Louise Hoffmann, Sillein.

Alraupe (Rutte).



Weniger fett wie der Al, zeichnet sich die Alraupe, trotzdem sie auch ein Raubfisch ist, durch zartes von Feinschmeckern sehr geschätztes Fleisch aus und auch ihre Leber zählt zu den Leckerbissen. Am schmackhaftesten ist dieser Fisch in den Monaten November, December und Jänner, doch schon im Februar beginnt seine Laichzeit und dauert noch im März fort. Wie bekannt, ist das Fleisch während der Laichzeit bedeutend weniger werth. Die Alraupe hat einen ebenso glatten schuppenlosen Leib wie der Al, doch ist der Kopf bedeutend breiter, so auch der Körper. Am Maul befinden sich hartförmige Fortsätze. Getödtet, gepuht und ausgenommen wird die Alraupe (auch Quappe genannt) wie der Al.

Seißabgesottene Alraupe.

Man tödtet und puht eine Alraupe von 2 Kilo (oder zwei zu je 1 Kilo), wäscht sie, reibt sie innen und außen mit Salz ein und läßt sie damit 1 Stunde zugedeckt durchliegen. Ein Sträußchen Petersilie, ebenso viel Gundelkraut, eine große mit 2 Gewürznelken besteckte Zwiebel, 10 Pfeffer- und 8 Neugewürzörner läßt man auf 2 Deka zerlassener Butter nur leicht andünsten, gießt eine Flasche leichten weißen Landwein daran und legt den Fisch hinein. Nun

kocht man ihn zugedeckt gar, bis er, wenn man den Riemen deckel aufhebt, nicht mehr im Geringsten röthlich erscheint, nimmt ihn aus dem Sud und kocht diesen noch 10 Minuten. Man seigt ihn über den Fisch, kann diesen Saft aber auch mit 2 Eßlöffeln voll weißer Buttereinbreun verdicken und mit einigen Tropfen Citronensaft abschärfen.

Pauline Kuhlmann, Reichenberg.

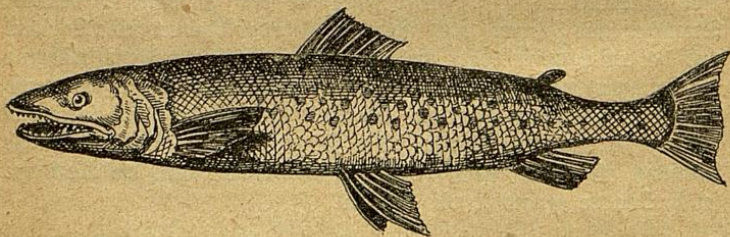
Gebadene Aalraupe.

Die geputzten und ausgenommenen Aalraupen werden in gleichmäßige Portionen gehackt und mit einer Mischung von Salz und feingestoßenem Pfeffer bestreut. In eine vertiefte Schüssel legt man blattlichgeschchnittene Zwiebel und 1 Eßlöffel voll Petersilienkraut, legt die Fischstücke darüber, beträufelt sie mit dem geseihten Saft 1 Citrone und rührt sie noch mit 1 Eßlöffel feinsten Salatöles durch. So läßt man sie eine gute Stunde zugedeckt mariniren und hierauf abtropfen. Man taucht sie in Mehl, zersprudelte leichtgesalzene Eier, gestiebte Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Schmalz resch und braun aus.

Neunauge (Lamproie).

Wird wie der „Aal“ bereitet.

Lachs (Salm) (Saumon).



Der geschätzteste und wirklich vorzüglichste Fisch unter den Raubfischen ist der Lachs, der in einer Größe von 70 Centimeter bis zu 2 Meter und darüber auf den Markt kommt. Wie auf obiger Zeichnung ersichtlich, zeichnet er sich durch einen ebenmäßigen Kopf und kräftiges Gebiß aus. Längs des Rückens läuft ein fast schwarzer Streifen, der in blaugraue Farbe und auf dem Bauch in schimmerndes Weiß übergeht, außerdem ist diese Schuppenhaut mit rothen Pünktchen besetzt. Sein ziemlich fettes, kräftiges Fleisch ist von zarter

Rosafarbe, welche durch Räuchern zu herrlicher Fleischfarbe erhöht wird. Wir unterscheiden Meer- und Flußlachs, wovon die Letzteren was den Geschmack betrifft, den Meerlachsen vorgezogen werden und unter den Stromlachsen ist wieder der Rheinlachs der geschätzteste, doch werden in der Elbe und Moldau auch vorzügliche gefangen.

Lachs im Ganzen gesotten (Saumon billi).

Der Lachs wird behutsam geschuppt und aufgeschlitz, indem man nur von der Bauchflosse angefangen mit dem Messer gegen die Halsflosse zu fährt. Durch diese Oeffnung entfernt man die Eingeweide und wäscht sie sorgfältig aus. Man wird er innen und außen mit Salz eingerieben (pro Kilo Fisch 1 gehäuter Kaffeelöffel gerechnet) und über Nacht in ein reines Tuch eingeschnürt an kaltem Ort durchliegen lassen. In einer Casserole läßt man 10 Deka Butter heiß werden und dünstet darin 4 große nudliggeschchnittene gelbe Rüben, ebenso viel blattlichgeschchnittene große Zwiebeln und 2 Köpfe Sellerie einige Minuten ab und untergießt es mit 3 Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter bestem Weinessig. Dies läßt man einigemal aufkochen und gießt es in das Fischgeschirr, dessen gelochten Einsatz man herausgehoben hat. Auf diesem Einsatz befestigt man den Fisch mit Spagat. In den Wurzelud gibt man noch 1 Vorbeerblatt, Pfeffer- und Neugewürzkörner, Petersilien- und Gudelkraut und kocht es während $\frac{3}{4}$ Stunden. Dann wird der Einsatz mit dem Lachs hineingesenkt und das Fischwandel an mäßig warmer Herdstelle stehen lassen, so daß der Sud nicht mehr kocht oder wallt. Auf diese Art wird der Lachs in 1 reichlichen Stunde gar, was man an den Riemenplatten erkennt, wenn sich unter denselben beim Aufheben nichts Nößliches mehr zeigt. Der Fisch wird dann herausgenommen, vom Einsatz abgesehnürt auf die Schüssel gelegt. Etwas von seiner Brühe nimmt man zum Untergießen, garnirt mit Citronenscheiben, Petersilienkraut und beliebig auch mit den gelben Rüben aus dem Sud. Die Karaffen mit Essig und Del werden separat beigegeben.

Amalie von Pongraz, Triest.

Lachs mit Saucen (warm) (Saumon en sauce).

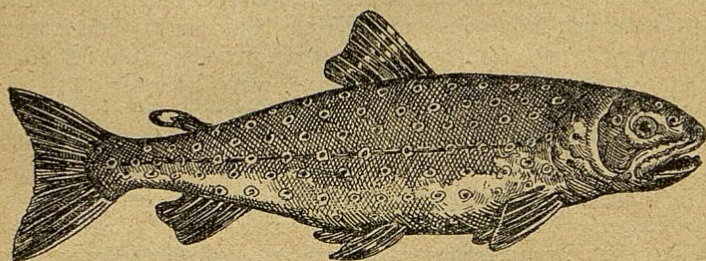
Der nach vorbeschriebener Art im Ganzen gesottene Lachs oder auch nur eine schöne Portion von 2 Kilo, wird auf die Schüssel gegeben. Mit einem Theil des Sudes bereitet man eine warme Mayonnaise, holländische oder Fricasséesauce, garnirt den Fisch mit ausgetrockneten, gesottene Kartoffelchen und gibt die Sauce in einer Saucière dazu.

Kosalie Schäffler, Rentiergattin, Wien.

Lachs (kalt) mit Mayonnaise (Saumon en mayonnaise).

Man siedet den Lachs wie eingangs beschrieben gar und läßt ihn in seinem Sude erkalten und kann ihn an recht kühlem Ort oder auf Eis gestellt sogar einige Tage darin lassen. Vor dem Anrichten wird er herausgenommen, die Haut losgelöst und mit einem Tuch leicht abgetrocknet. Nun überstreicht man ihn mit dicker Mayonnaise, ziert und garnirt ihn mit Caviarhäufchen auf Citronenscheiben aufgesetzt, Krebschwänzchen, Salatherzchen und gehacktem Aspik von zwei Farben. Von der Mayonnaise oder Tartarefsauce, die man zum Ueberziehen verwendet hat, servirt man noch in einer Sauce-schale dazu.

Lachsforelle (Truite saumonée).



Dem Lachs an Güte am nächsten ist die zartfleischige Lachsforelle, welche bedeutend größer und schwerer wird wie die Bach- oder Steinforelle. Außerlich ist sie auch an den rothen Punkten kenntlich, während ihrem Fleisch das zarte Lachsrosa eigen ist. Auch in den Zubereitungsarten unterscheidet sie sich nicht vom Vorgänger, weshalb wir, um Wiederholungen zu vermeiden, auf die letzteren Recepte verweisen und gleich zu den kleineren Forellenarten übergehen. Diejenigen derselben, die aus den Gebirgsquellen stammen, sind die anerkannt besten. Für die Blauzubereitung, die vorzüglich geschätzt ist, müssen sie möglichst rasch nach dem Töbten verwendet werden, wobei man auf die Erhaltung ihres Hautschleimes sehr (siehe darüber: Blausieden der Fische).

Blaugesottene Forellen (Truites au bleu).

Nachdem man 4—5 schöne Gebirgsforellen vorgerichtet hat, wie es bei Blausieden beschrieben, brüht man sie mit kochendem Essig ab und kocht sie in dem dort angegebenen Wurzelsud gar,

indem man sie zugedeckt seitlich am Herde stehen läßt, bis die Augen kalkartige Perlen aufweisen. Man ordnet dann die Forellen der Länge nach gehäuft auf die Schüssel, gibt 1 Löffel vom Sud darunter und bringt sie nur mit Citronenvierteln und Petersiliensträußchen geziert zur Tafel. Essig und Del extra.

Fanny Moor, Prag.

Forellen in Aspik (Truites à la gelées).

Man wähle für diese Zubereitung 8—10 Forellen kleinerer Gattung. Sobald sie nach vorherbeschriebener Art blaugebrüht und gargekocht wurden, läßt man sie in dem Wurzelsud erkalten. Diesen seigt man hierauf, kocht ihn noch mit 3 Blättern Gelatine mehrmals auf, klärt ihn wie Aspik und seigt ihn in derselben Weise durch eine aufgespannte Serviette oder einen Flanell. Nun gräbt man eine hohe Tortenform in kleinzerschlagenes Eis und gießt von dem Aspik daumendick ein. Diesen Spiegel läßt man erstarren, fest werden und ordnet dann die Hälfte der Forellen nicht dicht nebeneinander, sondern gleichmäßig vertheilt hinein. Nun gießt man wieder nur wenig von dem Aspik ein, läßt es fest werden, füllt hierauf so viel Aspik auf, daß die Fische bedeckt erscheinen und läßt auch dies fest werden, ehe man die andere Hälfte der Forellen in derselben Weise verbraucht. Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, stürzt sie auf eine flache Schüssel aus und garnirt mit Citronenvierteln und grüner Petersilie.

Elise F , Breßburg.

Forellennayonnaise.

Die blaugekochten im Sud erkalteten Forellen nimmt man zum Abtropfen auf das Sieb, ordnet sie hierauf auf die Schüssel, überstreicht bis zu den Köpfen mit dicklicher Mayonnaise, servirt den Rest derselben in einem passenden Geschirr dazu und ziert den Rand der Schüssel mit Aspik. Will man mit Salatherzchen garniren, so müssen dieselben vorher mit einer Mischung von Essigwasser und aufgelöstem Salz besprengt werden.

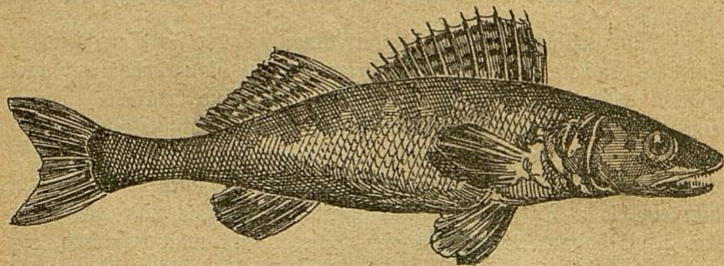
Hildegarde Sum, Gmunden.

Saiblinge.

Diese Gattung Fische wird genau so wie die Forellen zubereitet; doch werden sie nicht so schön blau wie diese.

Schill (Zander, Fogosch) (Sandre).

Durch sein vorzügliches, zartes, nicht fetttes weißes Fleisch, eignet sich dieser köstliche Fisch insbesondere zum Heißabsieden, da sein ganzer Wohlgeschmack erhalten bleibt, der durch eine mild-säuerliche Holländersauce unterstützt wird. Auch kalt mit Mayonnaisen oder als Paprifas servirt, wird er vor jedem Feinschmecker in Ehren bestehen, insbesondere wenn er im Mattensee gefangen und



vor der Zubereitung eingefalzen wurde. Auch ist es gut, den Schill einige Stunden wenigstens auf Eis abliegen zu lassen.

Heißabgefottener Schill (Chille bouilli).

Der Fisch wird geschuppt und reingewaschen nachdem er ausgenommen wurde. Nun schneidet man den stacheligen Rücken, sowie die Bauchflossen ab, salzt den Fisch innen und außen gehörig und läßt ihn so mehrere Stunden, wohl auch über Nacht stehen. Da dieses Fischfleisch von so zarter Beschaffenheit ist, daß es leicht zerkocht, so muß man mit dem Sieden sehr achtſam verfahren. Man befestigt den Fisch mit Spagat auf dem Einſaß, gibt ihn in das Fischwandel und gießt so viel kaltes Wasser zu, daß der Fisch bedeckt erscheint, wobei etwa der vierte Theil der Flüssigkeit Milch sein kann. Nun bringt man es ans Feuer, sobald es aber noch kaum zu kochen begonnen hat, zieht man es an nur mäßig warme Herdſtelle und läßt es bis kurz vor dem Anrichten darin. Abgetropft kommt er auf die Schüssel, wird mit ausgestochenen Salzkartoffelchen garnirt und Holländer-, Krebs- oder Austernsauce dazu servirt.

Käthe Groß, Wien.

Schill mit Mayonnaise (Sandre en mayonnaise).

Der in vorangegebener Weise in Milch oder Beize (s. Marinaden) gargefottene Schill wird bis zum völligen Erkalten im Sud gelassen, abgetropft auf die Schüssel gelegt, wie Lachs mit Mayonnaise überstrichen und ebenso servirt.

Flora März, Josefstadt.

Schill mit Butter (Chille au beurre).

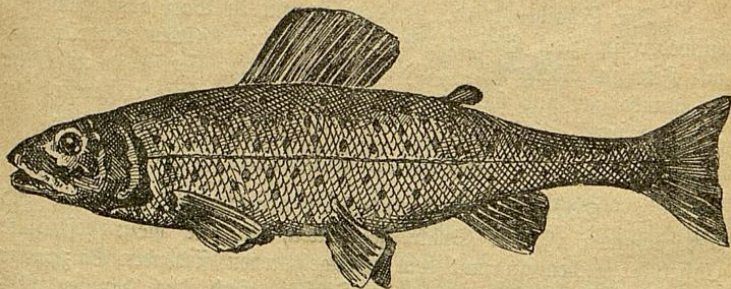
Der eingangs beschriebene Schill wird vom Einsatz abgeschnürt, auf die Schüssel gleiten lassen und mit Petersilienerdäpfelchen garnirt. Zuletzt gießt man heiße braune Butter darüber, servirt von derselben noch extra dazu und reicht auch Citronenviertel herum.

Fogas auf ungarische Art.

Der gereinigte Fogas wird in dreifingerbreite Stücke geschnitten und gut eingesalzen, 2—3 Stunden abliegen lassen. 14—17 Defa Fett läßt man heiß werden und röstet darin 2 große oder 3 mittelgroße, gröblich gehackte Zwiebel zu gelbbrauner Farbe. Dann streut man einen kleinen Kochlöffel Paprika darüber und gibt, sobald der Paprika mitgedünstet hat, die Fischstücke dazu. Diese röstet man unter vorsichtigem Umrühren 10 Minuten ab, wobei man einige Löffel Wasser und 1 Eßlöffel Essig gegen das Ende zugibt. Mit einer Handvoll Mehl werden sie gestaubt, dieses abrösten lassen und $\frac{1}{4}$ Liter saurerer Rahm dazugegossen. Mit diesem läßt man die Fischstücke nur einmal aufkochen und servirt sie auf vertiefter Schüssel mit Nockerln, Erdäpfeln oder kleinen Knödeln garnirt.

Stefan Pokorny, Hotelkoch, Budapest.

Huchen (Houchon).



Der Huchen hat weiches, feines Fleisch und ist es gut, denselben einige Tage abliegen zu lassen. Die Art der Zubereitung ist wie bei „Schill“ angegeben.

Stirl (Sterlet).

Ein kleinerer sehr wohlschmeckender Fisch, der eine Abart des Stör ist, die Größe von $\frac{1}{2}$ Meter bis höchstens 1 Meter erreicht und längs des Rückens mit hornartigen Schuppen besetzt erscheint.

Die Küche des Mittelstandes. Fleisch.

Diese müssen nach dem Ausnehmen des Fisches entfernt werden. Hierauf wird er eingesalzen, 35 Minuten zugedeckt stehen gelassen und ist für nachstehende Zubereitungen geeignet.

Gebratener Stirl (Sterlet au four).

Den in der angegebenen Weise behandelten Fisch (für sechs Personen müssen von der kleineren Gattung Stirl 3, von der größeren jedoch 2 Stück genommen werden), trocknet man mit einem reinen Tuch ab. Nun läßt man in der Bratpfanne 14 Deka Butter heiß werden, taucht die Stirl in zerfloßene Eier oder bestreicht sie mit denselben und wälzt sie in Mehl. In die Pfanne werden sie eingelegt und von beiden Seiten hellbraun gebraten, wobei man sie öfters mit Citronensaft beträufelt und mit dem Bratensaft begießt. Zuletzt fügt man löffelweise 1 Deciliter saurer Rahm bei und hebt es durch 1 Prise Salz und beliebig noch etwas Citronensaft im Geschmack. Die Stirl werden mit ihrem Saft auf der Schüssel angerichtet und mit kleinen Maccaroni oder Kartoffeln garnirt. Man kann auch zu einem so zubereiteten Stirl Fricassée-, Holländersauce oder warme Mayonnaise serviren.

Hermine Klein, Brünn.

Gebratener Schaiden.

Der Schaiden wird, nachdem er gut in Salz abgelegen hat, entweder in zwei Hälften oder in mehreren Stücken zertheilt und mit Fett gut übergossen, in die Röhre gestellt. Er ist in ungefähr 1 Stunde gar und wird mit ausgebackenen Kartoffeln garnirt zu Tische gebracht.

Gefochter Schaiden.

Der Schaiden wird, nachdem er abgeschuppt, gewaschen und ausgenommen ist, in Stücke geschnitten, in die hiezu bestimmte Casserole gegeben und mit dem bereitgehaltenen siedenden Salzwasser übergossen. Dann bringt man den Fisch in Sud, doch darf er nicht wallen und läßt ihn so 1 Stunde auf dem Herde. Nachdem er gar ist, werden die Stücke auf die Schüssel gelegt und mit Holländer- oder Senfsauce übergossen.

Panirter Schaiden.

Der Schaiden wird in Stücke geschnitten, gesalzen, eine Weile so gelassen und dann in Mehl, Eier und Semmelbrösel panirt und ausgebacken; man kann den Fisch mit Citronenscheiben und Häupel-
salat garnirt, zu Tische bringen.

Hausen, Storlet und Stör.

Diese Fische werden wie der „Schaiden“ zubereitet.

Stockfisch (Kablian).

Dieser bildet getrocknet einen großen Handelsartikel und findet im Fastenspeisezettel die ihm gebührende Berücksichtigung. Das Hauptmerkmal für seine Preiswürdigkeit ist die weiße Farbe, welche eine zarte Fleischfaser und guten Geschmack verheißt. Hat die Marktfrau das Auswässern oder Weichen nicht besorgt, was jedoch im Interesse der Gewichtszumehrung meist geschieht, so dürfen wir die Verwendung des Fisches erst 3—4 Tage später ansehen. Zum rascheren Erweichen ist weiches Wasser erforderlich, welchem man 2 Kaffeelöffel voll Pottasche zusetzt. Hat er darin einen Tag gelegen, so schüttet man dieses Wasser herunter und gießt reines ohne Zusatz darauf, stellt es zugedeckt an kaltem Ort und wechselt das Wasser noch durch 3 Tage. Dann legt man den Fisch aufs Sieb heraus und entfernt, sobald er abgetropft ist, Haut und Gräten; schneidet ihn in gleichmäßige 7 oder 10 Centimeter lange Stücke und verfährt in der unten angegebenen Weise.

Stockfisch mit warmen Saucen (Morue en sauce).

Den vorgerichteten Stockfisch gibt man in ein Geschirr mit kaltem Wasser, daß er von demselben bedeckt erscheint. Zugedeckt wird das Gefäß an warmer Herdstelle 2 Stunden stehen gelassen, daß der Fisch gut durchzieht, doch läßt man denselben erst 1 Minute vor dem Anrichten ins Kochen gerathen. Nun legt man ihn zum Abtropfen auf ein Sieb, ordnet ihn auf die Schüssel und bringt ihn mit Sardellen-, Kapern-, Citronen- oder Senfsauce überstrichen, sowie mit Salzkartoffeln garnirt zu Tische. Zur Bereitung der Sauce verwende man aber nicht den Sud, da dieser für Viele einen unangenehmen Geruch hat, der, nach bewährten Köchen, dadurch dem Fisch ganz entzogen werden kann, daß man während des Siedens 4 Stück glühende Holzkohle hineinwirft.

Mizi Gruber. Breaun.

Stockfisch mit heißer Butter.

Ein in eben derselben Weise gesottener Stockfisch wird über eine Unterlage von frischgesottenen in Scheiben geschnittenen Erdäpfel auf die Schüssel geordnet und mit 18 Dekal heißer brauner Butter übergossen

sofort zu Tisch gebracht. Oder man garnirt ihn mit Petersilienkartoffeln, gießt heiße braune Butter darüber und reicht Senf oder Citronenwierteln noch dazu. Auch kann er mit Semmelbröseln oder Parmesankäse bestreut und mit heißer Sardellenbutter begossen wie der vorherige mit Erdäpfeln garnirt werden.

Frau Kubasch, Wr.-Neustadt.

Stockfisch auf Wiener Art (Morue à la viennoise).

Den gargesottenen abgetropften Stockfisch zerzupft man, bestreicht eine Backschüssel dick mit frischer Butter, der man auf 20 Deka $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll feingehackter Petersilie, ebenso viel Schnittling, einige Tropfen Citronensaft und eine reichliche Messerspitze weißen Pfeffer beigemischt hat. Statt dessen kann man auch vorzüglich Sardellenbutter verwenden. Auf die mit einem Theil dieser Butter bestrichene Schüssel ordnet man eine kaum zweifingerdicke Schichte von frischgesottenen Erdäpfeln, die in Scheiben geschnitten sind, belegt dies mit dem zerzupften Stockfisch, befeuchtet denselben mit einigen Löffeln voll sauerem Rahm und besiebt es leicht mit Semmelbröseln. Darauf gibt man gleichmäßig vertheilt kleine Stückchen Butter, darüber Erdäpfelscheiben und wieder Stockfisch abwechselnd bis die Schüssel halbrund erhaben und der Fisch verbraucht ist. Die oberste Lage bilden jedoch die mit Butterstückchen belegten, mit Semmelbröseln leicht überstreuten Erdäpfel. Ueber einen Dreifuß in die ziemlich heiße Röhre geschoben, wird es gebraten bis es oben eine hellbraune Kruste zeigt. Man belegt eine andere Schüssel mit vierfach zusammengelegter Serviette, stellt die Backschüssel darüber und bringt es gleich zu Tische.

Frau Regierungsrath H . . . Wien.

Gratinirter Stockfisch (Morue au gratin).

Den abgesottenen in kleine Stückchen getheilten Stockfisch bringt man in einer zweifingerdicken Lage auf eine Backschüssel, die mit dicker Bechamelsauce bestrichen ist. 14 Deka Butter noch besser Sardellenbutter läßt man heiß werden, und darin eine mittelgroße feingehackte Zwiebel anpässiren (s. „Küchenausdrücke“). Damit betropft man die Fischlage reichlich und überstreut sie mit einem Eßlöffel Parmesankäse, dem man 1 schwachen Kaffeelöffel voll gesiebte Semmelbröseln beimischt. Dies wird abwechselnd auf die Schüssel gehäuft, obenauf wieder mit dicker Bechamelsauce überstrichen und hochgestellt in die heiße Röhre gegeben. Sobald es einen goldbraunen Anflug erhalten hat, wird es mit der Schüssel über eine andere durch zusammengelegte Serviette geschützte Schüssel gestellt gleich zu Tisch gebracht.

Blainzen.

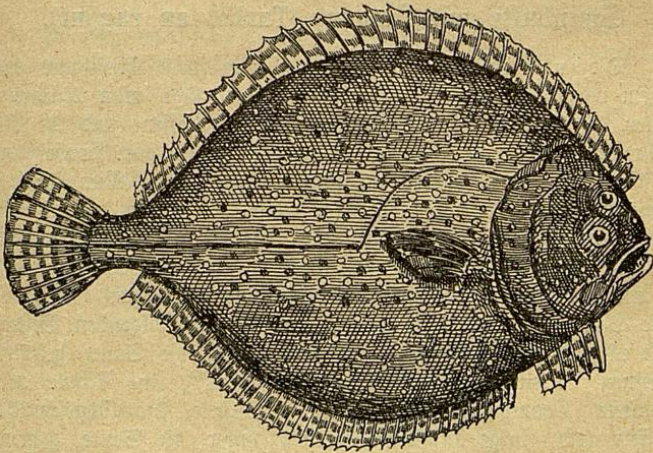
Die Blainzen werden aufgemacht, ausgenommen, wobei man auf die Galle sehr achten muß, daß man sie nicht zerdrücke, innen und außen mit nicht zu viel Salz eingerieben und zweimal schief auf einer Seite eingeschnitten. Obenauf kann man Zwiebelringerln, ein bißchen von den Fischrogen oder Milch geben und dann Semmelbröseln darüber streuen und mit Del oder Fett übergossen in die Pfanne zum Braten bringen. Die Blainzen bedürfen nur kurze Zeit zum Garwerden. Sie werden dann auf die Schüssel gelegt und mit Citronenscheiben und grüner Petersilie garnirt.

Grundeln oder Weißfische.

Diese werden auf dieselbe Art wie „Blainzen“ zubereitet, oder auch panirt und ausgebacken.

Seefische.

Die Steinbutte (Turbot).



Dieser insbesondere in Frankreich sehr beliebte Fisch erfordert vermöge seiner sehr großen, plattkreisförmigen Gestalt ein eigenes Fischgeschirr, da er in das längliche Fischwandel nicht paßt und doch ungetheilt zu Tisch gebracht werden soll. Von seinen den ganzen Körperumfang begrenzenden Stacheln hat man nur die äußeren

Spitzen ab, macht vom Kopf angefangen bis zur Schwanzflosse einen Einschnitt in die Rückenhaut, entfernt die auf der Haut befindlichen perlformigen Steinchen und nimmt ihn aus. Hierauf wird er mit Salz leicht abgerieben und in zweimal gewechseltem kaltem Wasser durchgewaschen. Nun läßt man ihn abtropfen und verwendet ihn.

Heißabgesottene Steinbutte (Turbot au court bouillon).

In das passende Fischgeräth (turbotière) gibt man so viel zum dritten Theil mit Milch gemischtes Wasser, daß die Steinbutte, welche man mit der weißen Seite nach aufwärts einlegte, eben bedeckt erscheint. Auf jeden Liter dieser Flüssigkeit gibt man 2 Eßlöffel Salz und bringt es zugedeckt ans Feuer. Sobald der Sud ins Kochen geräth, zieht man das Geschirr an eine warme Herdstelle, wo man es 20—30 Minuten stehen läßt, wodurch der Fisch schön gar und vor dem Zerkochen bewahrt wird. Aus dem Sud herausgehoben, wird er auf die Schüssel angerichtet mit Salzkartoffeln garnirt und heiße Butter extra dazu gereicht. Auch warme Mayonnaise, Holländer- oder Bechamelsauce kann beigegeben werden.

Frau Richter, Mödling.

Steinbutte mit Ragout (Turbot au ragout).

Die nach vorherbeschriebener Art hergerichtete Steinbutte wird in dem vorgenannten Sud gargesotten, doch fügt man 2 Lorbeerblätter, 1 Sträußchen Petersilienkraut, 30 Pfeffer- und 20 Neugewürzkörner bei und kocht die Steinbutte ebenso gar, wobei man sie fast 1 Stunde seitwärts am Herde stehen läßt. Nun wird sie herausgenommen, abtropfen gelassen und mit einem reinen Tuch leicht abgewischt. Hierauf bereitet man mit einem Theil ihres Sudes eine gute Ragoutsauce, tropft den Saft $\frac{1}{2}$ Citrone darein, verrührt sie mit nußgroß Sardellenbutter und einem Weinglas Weißwein. Diese Sauce soll recht dicklich sein, daß die nachfolgenden Bestandtheile nicht darin schwimmen, sondern durch die Sauce gebunden erscheinen. Kleingezupfte Reste von Hummern*), eine Schale weichgedünstete Champignons, 4 Stück gedünstete, blattlichgeschnittene Trüffel und einige Muscheln werden unter die Sauce gemengt. Das Fischfleisch löst man aus Haut und Gräten, bestreicht eine Schüssel mit Butter und dem dritten Theil des Ragouts, gibt die Hälfte des Fisches darauf, darüber das aus der Sauce gefasste Ra-

*) In Ermangelung derselben auch Schweis- und Scheerenfleisch von Flußkrebsen oder Stampi.

gout und den Rest des Fleisches und überstreicht es mit der restlichen Ragoutsaucе. Nun wird es mit Semmelbröseln und geriebenem Parmesankäse besiebt und mit zerlassener Butter gut betropft in die Röhre geschoben. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde ist es zu hellbrauner Kruste gebraten und kann mit Citronenvierteln servirt werden. Diese Zubereitung hat den Vortheil, daß sie auch von dem Uebriggebliebenem einer gesottenen Steinbutte noch eine schöne Schüssel gibt, insbesondere wenn man sie mit schneckenförmig gerollten Sardellenhälften, Krebschwänzchen oder Scheerenfleisch, Trüffelscheiben oder Champignons garnirt.

Roja Witte, Blnz.

Kalte Steinbutte.

Die in ihrem Sud erkaltete Steinbutte oder Reste derselben werden mit etwas Essig, weißem feingestobenem Pfeffer und Del angefeuchtet, zugedeckt 2 Stunden mariniren gelassen. Dann nimmt man sie zum Abtropfen heraus und richtet sie mit Mayonnaise oder Tartaresauce, beliebig auch in Muscheln an.

Steinbutte als Salat (Turbot en salate).

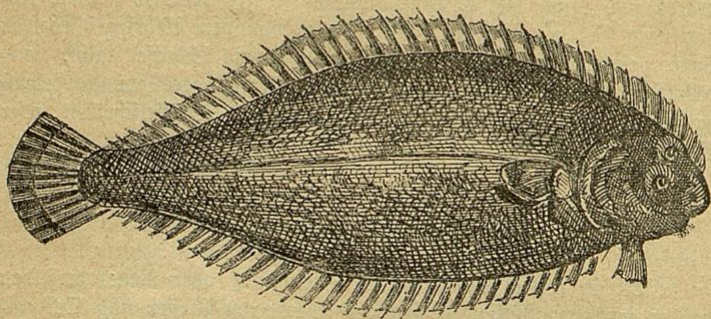
In zweifingerbreite Vierecke geschnittenes Fleisch einer gesottenen Steinbutte läßt man wie vorher beschrieben mariniren. Indessen hat man 2—3 feste Salatköpfe gepuht, in Hälften geschnitten, vom Strunk befreit, gewaschen und abtropfen lassen. Hierauf werden sie in fast zweifingerbreite Nudeln geschnitten, mit Salzwasser, dem etwas Essig beigemischt wurde, besprengt und mit Fischstückchen in Schichten abwechselnd auf die Salatschüssel geordnet. Indessen hat man eine pikante Mayonnaise bereitet, welche man über jede Fischlage und zuletzt über das Ganze streicht. Von den Salatnudeln kann man einen Theil zurückbehalten, um die Schüssel mit einem Kranz zu umgeben, welcher durch Radiezchen belebt wird.

Karoline Spinner, Erlau.

Seezunge (Sole).

Länglicher in der Form als der vorhergehende Fisch, ist diese auch wie jener mit Stacheln versehen und glatt rund gestaltet. Bei ihr werden die Flossen ebensowenig ganz entfernt, sondern nur mit der Scheere gestutzt. Frisch zubereitet ist sie von dem vorzüglichsten Wohlgeschmack, da die Seezunge vielleicht der zartfleischigste

Seefisch ist und eine aufmerksame Zubereitung ebenso verdient als lohnt. Kleinschuppig ist sie leicht zu puzen, da man zu den meisten Zubereitungen die Haut herunterschält. Ausgenommen und sorgfältig



gewaschen, wird die Seezunge eine reichliche Stunde vor der Zubereitung eingesalzen und zugedeckt stehen gelassen.

Frau Krause, Pola.

Gesottene Seezunge (Sole bouilli).

Die nach den Vorangaben hergerichteten Seezungen größerer Gattung werden eingesalzen und mit dem Saft 1 Citrone beträufelt. In dieser Marinade läßt man sie 2 Stunden. Indessen bringt man Wasser zum Sieden, fügt 1 Kaffeelöffel weiße Pfefferkörner und auf 2 Liter Wasser, 2 Deciliter Weinessig und 1 Eßlöffel Salz bei. Sobald es siedet, kommen die auf dem Fischwandeleinsatz befestigten Seezungen hinein, das Gefäß wird vom Feuer weggezogen und an mäßig heißer Herdstelle $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Man richtet sie mit 1 Löffel ihres Sudes auf der Fischschüssel an, garnirt mit Citronenscheiben, Kapern und Petersilienkraut und reicht Essig und Del extra dazu.

Seezungen mit Saucen (Soles à l'anglaise).

Die ganz nach obenbeschriebener Art zubereiteten Seezungen bringt man mit Holländer-, Auster-, falscher Muschel- oder Krebsauce überstrichen und mit Salzkartoffeln garnirt zu Tische. Den Rest der Sauce gibt man separat bei.

Gratinirte Seezungen.

Die Seezungen werden wie die vorigen hergerichtet und marinirt. Eine längliche Backschüssel bestreicht man dick mit frischer Butter, streut weißen Pfeffer, feingeschnittenes Petersilienkraut, in Scheiben geschnittene weichgedünstete Champignons darüber und belegt es mit den von der Haut und den Gräten heruntergezogenen Seezungenfilets (Streifen). Nun bestreut man es wieder mit Pfeffer, Petersilie und Champignons, besiebt es reichlich mit Semmelbröseln, unter welche man einen gehäuften Löffel Parmesankäse gemischt hat und belegt es oben auf mit einigen Butterstücken. Mit dem Saft $\frac{1}{2}$ Citrone betropft oder mit $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein befeuchtet, wird es über einen Dreifuß in die ziemlich heiße Röhre geschoben und in 30—35 Minuten zu hellbrauner Kruste gebraten. Man trägt es ohne weitere Zuthaten auf, kann aber mit Citronenvierteln und Petersilienkraut garniren.

Das Räuchern der Fische.

Man nimmt die zum Räuchern bestimmten Fische, schuppt sie ab, nimmt sie aus und reibt sie innen und außen gut mit Salz ein, nachdem sie mit einem Tuche trocken gewischt wurden. Diese zugerichteten Fische werden nun in eine irdene Casserole gelegt und darin gut zugedeckt und beschwert ca. 10 Tage an kühlem Orte stehen gelassen. Dann nimmt man die Fische heraus, speilt sie mit Holzpähnchen und hängt sie, nachdem man sie mit Papier umwickelt hat, zum Räuchern in den Rauchfang. Nach 3—4 Tagen nimmt man die Fische wieder heraus und verwahrt sie an einem luftigen Orte zum weiteren Verbräuche.

Büclinge, Lachs, Aal geräuchert.

Genannte und andere Fische bereitet man so zu, indem man ihnen die Haut abzieht, die Rückengräten ausnimmt und sie in einer Casserole worin sich etwas Fett oder Del befindet, leicht durchwärmen läßt. Man servirt die Fische mit Citronenspalten garnirt und mit verschiedenen, beliebigen Zuthaten oder auch mit einer Sauce.

Geräucherte Fische kalt.

Die Haut wird wie bei den anderen heruntergezogen, die Fische auf die Schüssel gelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Essig und Del zu Tische gebracht.

Garnirter Häring.

2 schönen, am besten Milchner Häringen zieht man die Haut von Schweife bis zum Kopfe ab, dann hackt man sowohl diesen als den Schweif ab, theilt die Häringe in 2 Hälften und nimmt die Mittelgräten aus und legt sie in Milch, worin man sie ungefähr 1 Stunde läßt. Dann nimmt man sie heraus und ordnet sie hübsch auf die Schüssel, indem man Kopf und Schweif wieder anfügt. Dann garnirt man die Häringe abwechselnd mit Aepfelspalten, der zerschnittenen Milch, Eierdotter, Zwiebelringerln, Kapern u. s. w. und gießt über das Ganze Essig und Del.

Häringe mit frischer Butter.

3 Häringe, welche gepuzt und entgrätet 24 Stunden in Milch gelegen sind, theilt man in gleichmäßige Stücke und legt sie zusammen in ihrer ursprünglichen Form auf die Schüssel, überstreut sie mit Zwiebelringerln, umkränzt sie mit Citronenscheiben, auf denen Kapernhäuschen liegen. Petersiliensträußchen und geschabte Butterblumen, am oberen und unteren Ende der Schüssel sowie 1 Löffel voll Caviar, Essig und Del wird in der Caraffe beigegeben.

Frau Rosalie Kanner in Wien, Schlüsselgasse.

Marinirte Häringe.

Die zu beschreibende Art kann vorrätzig gehalten werden. Man verwendet Milchnerhäringe dazu. Die Milch nimmt man heraus und schabt sie, nachdem man das dünne Häutchen abgezogen, mit dem Messer fein, worauf sie mit 4 Löffeln Essig abgetrieben wird. Indessen siedet man auf 10 Häringe $\frac{1}{2}$ Liter Essig, ebenso viel Wasser und gleichviel Wein oder $1\frac{1}{2}$ mal so viel Wasser als Essig, 2 blattlichgeschnittene Zwiebeln, 1 Kaffeelöffel Pfeffer, ebenso viel Neugewürzkörner und 4 Lorbeerblätter. Halb ausgekühlt, wird es mit der abgerührten Häringmilch vermengt und über die in einem Gefäß mit Deckel eingelegten Häringe gegossen. Zuletzt gießt man kleinfingerdick Del darauf. Gebraucht man davon, so gießt man das Del ab, richtet die Häringe mit etwas von ihrer Marinade, Zwiebelringerln, nudlig geschnittener rother Paprika, Kapern und Essiggurkerln an. Essig und Del wird beigegeben, auch kann mit Kartoffelsalat garnirt werden.

Frau Dr. Kiemer in Breslau.

Häringe in Papilloten.

Die wie bei „Häringen mit frischer Butter“ angegeben geweichten Häringe wischt man ab, taucht sie in klare Butter, bestreicht einen halben Bogen Papier außen und innen mit Butter, beliebig auch mit Del, wickelt den Haring hinein, indem man die Papierränder ringsherum übereinanderkneift, legt ihn auf den Rost über glühende Kohlen, bäckt ihn je 5 Minuten auf jeder Seite und servirt auf einer Schüssel mit dem Papier. Püreesalat von Erdäpfeln oder Bohnen, sowie Bohnengemüse sind beliebte Beigaben, desgleichen Citronenviertel und frische Butter.

Jean Bonméry, Hotelfoch in Ostende.

Sardinen.

Dieselbe werden aus der Büchse genommen, mit Butterröschen, Citronenvierteln, Petersiliensträußchen und Caviar umkränzt auf einer kleinen Schüssel angerichtet.

Gebakene Sardellen.

Gereinigte, entgrätete, der Länge nach in zwei Theile zerlegte Sardellen tunkt man in den nachfolgenden Backteig und bäckt sie gleich auf heißem Schmalz. Sie werden mit grünem Petersilienkraut und Citronenvierteln garnirt oder zu Kartoffelpüreesalat, ebenso mit Mayonnaise oder Tartarefsauce servirt. Beliebtes Herrengericht. Mindestens 4 Sardellen pro Person gerechnet. Backteig. $\frac{3}{10}$ Liter Mehl rührt man glatt mit ebenso viel Bier und zieht den steifen Schnee von 3 Eierklar darunter, worauf man gleich zu tunken und auszubacken beginnt.

Olga Mertens in Radkersburg.

Grüne Sardellen ausgebacken.

Die frischen Sardellen werden in reinem Wasser zweimal gewaschen und abtropfen lassen, dann reißt man das Köpfchen ab, mit welchem auch die Gedärme herausgehen und salzt sie leicht. Wenn sie gut abgetropft sind, wälzt man sie in Mehl und wirft sie in heißes Del; sobald sie goldbraun gebacken sind, servirt man sogleich mit Citronenvierteln.

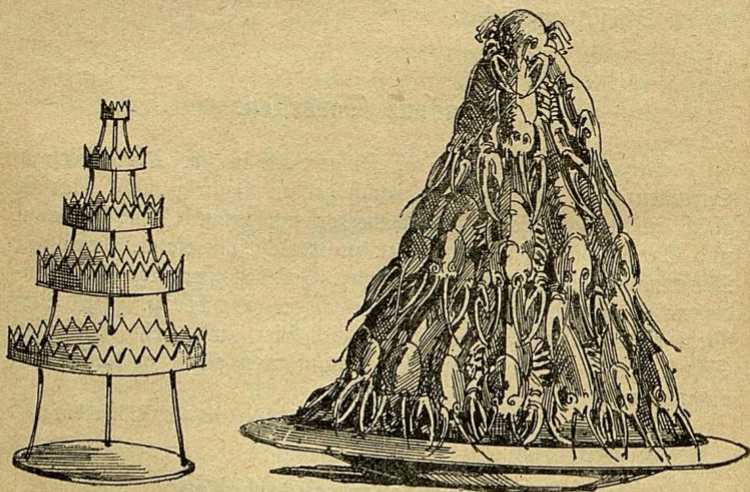
Fünmaner Originalrecept von Frau Paula Engel.

Froschschenkel.

Von den Schenkeln wie sie zum Verkauf kommen, braucht man nur die Prägerln abzuhacken, wäscht sie und gibt sie zum Abtropfen aufs Sieb. Gesalzen taucht man sie erst in Mehl, dann in zerklöpftes Ei, zuletzt in Semmelbrösel und bäckt sie in heißem Schmalz aus. Oder man taucht sie in Backteig wie bei „Gebackenen Sardellen“ angegeben und bäckt sie aus. Man servirt entweder Citronenviertel oder Mayonnaise dazu oder man gibt es als Auflage zu Spinat oder Sauerampferpüree. Fräulein Gluck in Wien.

Krebse.

Die wie bei „Krebsuppe“ angegeben gereinigten und gefottenen Krebse bringt man in einer eigens dazu bestimmten Serviette eingeschlagen, die oben von einem der größten Krebse zusammengehalten wird, zu Tisch oder man ordnet sie hoch auf das dazu bestimmte Gestell*) wie nachstehende Zeichnung andeutet und ziert mit grüner



Petersilie. Der Saft der Krebse macht nicht zu vertilgende Flecke in die Servietten, darum ist es empfehlenswerth, zum Einschlagen wie zum Abtrocknen nach dem Krebessen bunte Servietten, für letzteres entsprechen ausgezeichnet Papierserviettchen mit Krebsdessin.

*) Dieser Aufsatz wird aus Stearin gegossen. Die Schale, worüber dann die Schüssel gestellt wird, muß innen von Holz und diese wieder durch eine Holzsäule in den Sockel befestigt werden. Hierauf übergießt man es mit Stearin.

Krebse à la Bordelaise.

Alle Gemüse wie bei „Julienne“ angegeben, werden mit 5 Defa Butter und ebenso viel Speck, 1 Löffel Salz, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Pfeffer, 1 Eßlöffel Kümmel und 1 Stückchen Citronenschale gedünstet, dann mit $\frac{1}{2}$ Liter guter Rindsuppe und ebenso viel Weißwein aufgefüllt. Darin siedet man 25—30 Stück schöne, wie vorgegeben gereinigte Krebse bis sie ganz roth sind, nimmt sie heraus und stellt sie warm. Die Brühe wird passirt, die zierlich geschnittene Juliennegemüse hineingeworfen und noch mit Hinzuthun von etwas Bratenfond (der kräftige Bratenfond) Rindsuppe oder Fleischextractsuppe weichgesotten. Die heiße Brühe wird in eine tiefe mit Deckel versehene Schüssel über die Krebse angerichtet; jeder Tischgenosse nehme auch von der Brühe, um das aus Scheeren und Schweiferln gelöste Fleisch einzutunfen.

Frau Mathilde von Bippmann, N.-Curau.

Hummer.

Der Hummer wird gewaschen und mit Eßigwasser, nämlich $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, ebenso viel Eßig und 2 volle Eßlöffel Salz zum Kochen gestellt. Er braucht zum Garwerden $\frac{1}{2}$ Stunde; dann spaltet man die Schale der Scheeren und des Schweifes seitlich, so daß das Fleisch bei der Tafel leicht herausgenommen werden kann oder man nimmt Fleisch heraus und verfährt nun wie mit dem in Büchsen conservirten Hummer. Man schneidet ihn nämlich in gleichmäßige Stücke, welche man mäßig gesalzen mit Del und Citronensaft besprengt 1 Stunde liegen läßt. Indessen bereitet man eine Mayonnaise, mit welcher man die feingestohlenen Hummereierchen verrührt. Die Hummerstücke kommen mit Mayonnaise durchschichtet auf die runde Schüssel und werden glatt mit Mayonnaise überstrichen. Oben ziert man mit Caviar auf Citronenscheiben abwechselnd mit schneckenförmig gerollten Sardellen, den unteren Rand ziert man abwechselnd mit hartgesottene Eierhälften, Krebschweischen und mit Salz, Eßig und Del leicht besprengten Salatherzen.

Marie Plima aus Brünn.

Schnecken.

Dieselben sind nur im Herbst und Winter für die Küche verwendbar und zwar so lange ihr Haus mit einem weißen Deckel verschlossen ist. Pro Person rechne man 4 Stück. Man wasche 24 Stück und stelle sie mit 2 Löffel voll Salz bestreut mit 1 Liter

Wasser übergossen auf den Herd und lasse sie 15 Minuten kochen. Herausgenommen und abgewischt bringt man sie mit Apfels- oder Essigkren zu Tisch.

Schnecken gefüllt.

Bei den wie oben vorbereiteten und gesottenen Schnecken zieht man mit der Spicknadel das Fleisch aus dem Gehäuse und entfernt Kopf, Schweifchen und das kleine Steinchen. 5 Defa Sardellenbutter verührt man, sobald sie zergangen, mit 2 Löffeln Semmelbrösel, fügt gedünstete feingehackte Champignons, Chalotten, Petersilienkraut, Salz und Pfeffer, zuletzt 2 Löffel Rahm und ebenso viel weißen Wein bei. In jedes Häuschen füllt man etwas davon, drückt das Schneckenfleisch hinein und füllt es mit der Masse voll, tropft obenauf noch etwas Citronensaft und stellt es auf $\frac{1}{4}$ Stunde ins Rohr. Sie werden herausgenommen, auf einer mit gefalteter Serviette belegten Schüssel bergig geschichtet ohne Zugaben servirt.

Pater Benedetto, Küchenmeister in St. C . . . etto.

Schnecken mit Sardellen.

In eine Casserole, wo sich einige Defa Fett, 1 Stückchen feingeschnittene Zwiebel und etwas grüne Petersilie befinden, gibt man 4 Löffel Semmelbrösel und 20—25 Schnecken zerschnitten, sowie 4 Stück Sardellen dazu und läßt es zusammen einige Minuten dünsten. Nachdem sie durchgedünstet sind, füllt man die Schnecken in Muscheln und servirt.

Austern.

Man rechnet für 1 Person ungefähr 10—12 Stück Austern. Dieselben werden, nachdem man sie vom Eise genommen, rein abgewaschen und rückwärts geöffnet.

Es wird aufmerksam gemacht, daß nur Austern mit fest schließenden Schalen gut und verwendbar sind. Diejenigen Schalen, die sich von selbst geöffnet haben, muß man bei Seite geben. Nachdem man die Schalen geöffnet, nimmt man den einen Theil ab und gibt diesen, worin sich die Austern befanden auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel mit Citronenspalten zu Tische.

Austern auf dem Rost.

Die wie oben beschrieben vorgerichteten Austern stellt man, nachdem der Deckel entfernt wurde nebeneinander auf den Rost, gießt in jede Muschelschale ein schwaches Löffel laue Sardellen-

butter, streut gesiebte Semmelbrösel darüber und stellt es über glühende Kohlen. Man beträufelt sie nochmals mit etwas Sardellenbutter und Citronensaft und läßt sie rasch 5 Minuten braten. Zuletzt bräunt man die Oberfläche mit glühender Schaufel.

Sulzen oder Aspik.

Sulzen werden zumeist aus Fleischüberresten und Knochen oder auch von Theilen des Schweines, Ochsen, Kalb, Geflügel oder Fischen bereitet, die nicht gut zu andern Zwecken verwendbar sind. Die Sulzen kann man durch Hinzugabe von Gallerten, verschiedenartig färben und dadurch hübsche Effecte erzielen. Sie geben eine hübsche Platte und kann man dieselben sowohl als Speise für sich, oder auch als Beigaben serviren.

Sulze von Schweinskopf und Kalbsfüßen.

Man nimmt einen Schweinskopf, spaltet ihn, nachdem er gut abgeseigt und gewaschen wurde und schneidet das Hirn aus; dann spaltet man 3—4 Kalbsfüße, die man vorher gut gereinigt hat, gibt es zusammen in einen Topf, worin sich 2 Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Liter Essig, $\frac{1}{2}$ Liter Wein, Salz, Wurzeln, Pfeffer und Neugewürzkörner, Thymian und 1 Lorbeerblatt befinden und läßt das Ganze 3—4 Stunden kochen, indem man das obenauf kommende Fett immer abschöpft. Nachdem der Kopf und die Füße recht weich geworden, nimmt man sie aus dem Sude, löst die Knochen aus und legt das Ganze nun in ein nasses Tuch, zwischen 2 Brettchen beschwert, über Nacht zum Erkalten. Den Sud, worin der Schweinskopf gesotten, klärt man, indem man ihn, vom Feuer genommen, wiederholt durch ein Tuch seigt. Dann schneidet man Kopf und Füße in Stücke, vermischt selbe mit dem Sude, füllt sie in ein Modell und stellt es auf das Eis. Man kann auch, um der Sulze ein hübscheres Aussehen zu geben, einen Theil davon mit farbiger Gallerte färben.

Fisch-Sulz.

Einige Fischköpfe und etwas Fischabfälle oder auch einige kleine Fische, werden gewaschen, dann in soviel Wasser, gemischt mit Wein oder Essig gegeben, daß dasselbe darüber steht. Dann gibt man Wurzelwerk, die Schale $\frac{1}{2}$ Citrone, etwas Thymian,

1 Lorbeerblatt und Gewürze daran und läßt es so lange kochen, bis die Köpfe zerfallen. Nun seihet man den Sud mehrere Male durch und gibt 3 Defa Gelatine dazu, läßt es noch ein bischen kochen und füllt das Ganze dann in ein Modell, welches man auf Eis stellt.

Sulz von Ochsenkopf.

Man nimmt einen frischen Ochsenkopf, wäscht, reinigt und entbeint ihn, schneidet ihn in Stücke, und stellt ihn mit Salz, Wurzelwerk, Gewürz und Senfförner in Wasser mit Essig vermischt zum Kochen. Nachdem der Kopf weichgeforten, was ungefähr in 3 Stunden erreicht ist, wird er herausgenommen, der Sud gut geseiht und nachdem er kalt geworden, entfettet, dann wieder zum Sieden gestellt. Nachdem der Sud ein bischen eingekocht, wird er vom Feuer genommen, mit den Fleischschnitten vermischt in ein Sulzmodell gegeben und aufs Eis gestellt. Vor dem Gebrauche stellt man das Modell einige Secunden in warmes Wasser und stürzt die Sulze auf die Schüssel.

Gansleber in Aspic.

Nachdem man eine Sulz wie vorbeschrieben gemacht hat, schneidet man eine, zwischen Speckblättern gebratene und mit Trüffeln gespickte schöne Gansleber, nachdem sie erkaltet und entfettet ist, in größere Schnitten. Dann gießt man in das Modell eine dünne Schichte Sulz ein, läßt es stocken und legt die Leberschnitten zierlich darauf, dann wieder vorsichtig Sulz und so fort bis das Modell voll ist, worauf man es bis zur Verwendung aufs Eis stellt.

Sulzen von Wild.

Abfälle von verschiedenem Wildfleisch, oder auch nur Kopf Füße und Ohren, werden gerade so zugerichtet, wie bei den vorstehenden Sulzen und auch ebenso verwendet.

Schnell bereitetes Aspic mit Gallerte oder Gelatine.

Für $\frac{1}{2}$ Liter Aspic, löst man ungefähr 2 Defa Gelatine oder Gallerte in guter Rindsuppe auf, gibt noch etwas Rindsuppe, Essig und Citronensaft nach Geschmack hinzu, seihet es und stellt es aufs Eis.