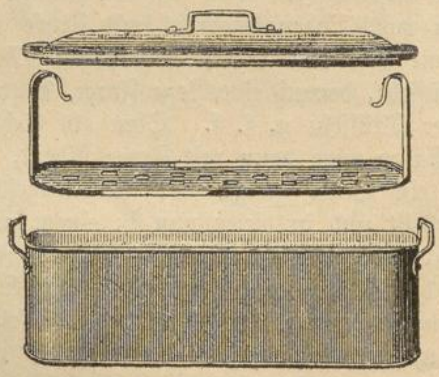
Fische, Krebse, Frösche
und andere Fastenthiere.

Fische.

Man läßt sie gewöhnlich bis zum Gebrauche im Wasser, nur große kann man in der Kälte einige Tage abliegen lassen, indem man sie ausnimmt und eingesalzen an einen kalten Ort gibt. Teichfische soll man vor dem Tödten einige Tage in Flusswasser geben, damit sich der moderige Geschmack verliert, oder wenigstens auf kürzere Zeit in gesalzenes Wasser oder nach dem Öffnen heiße Kohlen in das Wasser zum Fisch geben. Braucht

Abbildung 28.



man das Blut zu Suppe oder Sauce, so sticht man die Fische ab, sonst tödtet man sie meistens durch einen Schlag auf den Kopf.

Forellen u. dgl. darf man beim Tödten nur bei den Halsflossen halten, um die Haut nicht zu verletzen. Man schneidet den Bauch der Länge nach auf und nimmt die Eingeweide mit großer Vorsicht heraus, damit man die Galle nicht zerdrückt, und thut dies, wenn der Fisch blaugesotten werden soll, entweder im Wasser oder auf einem befeuchteten Brette, damit der Schleim nicht weggewischt werde. Ganz oder in Stücken geschnitten, gibt man sie öfters in frisches Wasser, wodurch das Fleisch kerniger wird. Galle und Gedärme wirft man weg, vom übrigen Ein-

geweide (Beuschel genannt) wird, besonders vom Karpfen, braune Suppe gemacht, wozu man auch gewöhnlich den Kopf verwendet. Zum Abschuppen legt man den Fisch auf ein Brett, hält ihn beim Schweife und fährt mit der Schneide des Messers gegen den Kopf, bis man rundherum alle Schuppen abgelöst hat. Fische, welche abgesotten werden, darf man nach dem Schuppen nicht mehr waschen. Vom Schiel und Barsch kann man die Schuppen mit dem Reibeisen wegreiben oder den Fisch überkochen und sie herabschieben. Große Fische muss man sehr langsam kochen. Zum Kochen der großen Fische bedient man sich am besten einer Fischwanne (siehe Abbildung 28.). Diese Geschirre haben den Vortheil, dass man die Fische mit dem eigens eingesetzten Rost leicht und ohne selbe zu verletzen auf die Platte bringen kann. Kleine Fische kann man gekrümmt in runden Geschirren kochen, besonders gilt dies für Forellen.

Frischen Aalfisch muss man mit einem Tuche anfassen, um ihn halten und die Haut abziehen zu können. Man befestigt den Kopf, schneidet die Haut um diesen herum ab und zieht sie dann leicht über den Fisch herunter. Oder man wirft den getödteten Fisch in heiße Asche, dreht ihn nach allen Seiten herum, nimmt ihn mit einem groben Tuche heraus, und streift die Haut nun ganz leicht ab. Zum Braten und Blausieden lässt man die Haut darauf, mariniertem Aal zieht man sie aber ab, was jedoch ganz leicht geschieht.

Eingesalzenen Häringen wird der Kopf und ein Theil des Schweifes abgeschnitten. Abgeschuppt lässt man sie eine Weile in süßer Milch liegen, um ihnen den scharfen Salzgeschmack zu benehmen, dann nimmt man sie aus und wäscht sie. Zu mancher Bereitung wird die Haut abgezogen.

Marinierten Sardellen wird die Haut sammt den Schuppen mit dem Messer abgestreift und die Mittelgräte mit Kopf und Flossen weggelöst; sind sie sehr scharf, so wäscht man sie aus. Marinierte Fische gewinnen ganz bedeutend an Feinheit durch Hinzuträufeln von wenigen Tropfen Maggi an Marinade und Öl.

Geräucherte Fische legt man in siedendes Wasser, bis sie heiß sind, dann zieht man die Haut ab.

Huchen und Hechte gehören zu den beliebten Tafelfischen und sind auf alle Arten zu bereiten, besonders da sich die Gräten leicht davon entfernen lassen. Von Hechten und Stuten (Aalraupen) ist besonders die Leber ausgezeichnet. Um Fischen die

Haut abzuschaben, kann man sie einige Minuten in siedendes Wasser, dann in kaltes geben.

Schill (Hechtberschling) soll man nach dem Schlachten eine Stunde in kaltes Salzwasser oder eingesalzen über Nacht an einen kalten Ort geben, damit das Fleisch nicht so leicht zerfalle.

Wie man See- und andere Fische behandelt, siehe unter: Allgemeine Anleitung zur Zubereitung von Seefischen.

Gebratener Aal.

Derselbe wird, nachdem ihm Kopf und Schweif abgehauen und die Haut abgezogen wurden, aufgemacht, ausgenommen, in vierfingerlange Stücke geschnitten und gut ausgewässert. Nun läßt man sie, mit Salz bestreut, einige Zeit liegen, dann werden sie an einen Spieß gesteckt und, mit Butter begossen, mit Citronensaft beträufelt, bei hellem Feuer schnell gebraten. Man kann sie auch während dieser Zeit einigemale mit Semmelbröseln bestreuen. Beim Anrichten werden die Stücke zierlich auf eine Schüssel gelegt, und die Sauce aus der Bratpfanne darüber gegeben. Man gibt entweder Citronen- oder sonstige Fischsauce dazu.

Blaugekochter Aal.

Derselbe wird, nachdem er aufgemacht und das Eingeweide herausgenommen, in Stücke gehauen und auf dieselbe Weise wie der Hecht bereitet. Wenn er gar gekocht, wird er mit Löschpapier bedeckt abgekühlt, dann die Haut etwas vom Fleisch gelöst und aufgerollt, die Stücke auf eine Schüssel gerichtet, mit Lorbeerblättern garniert und mit Citronenhälften zu Tisch gegeben.

Aal mit Sauce.

Man schneidet den abgezogenen Aal in hübsche Stücke von der Länge eines kleinen Fingers, legt ihn in eine Schüssel, gießt ein wenig Essig und zu einem großen Aal ein Glas Wein darüber, nimmt Butter in eine Casserolle, röstet zwei kleine Esslöffel voll Mehl lichtgelb darin, gießt es mit dem über den Aal gegossenen Wein und Essig ab, gießt Fleischbrühe zu und würzt die Sauce mit Citronenschalen und Saft, etwas Muscatnuss und einigen Kapern; dann legt man den geschnittenen Aal hinein; er darf

nicht lange kochen. Vor dem Anrichten zieht man die Sauce mit drei bis vier Eigelb ab und gießt sie über den Fisch.

Aal gebraten auf dem Roste.

Am wohlschmeckendsten ist der Aal in den Monaten Juni bis August. Nachdem der Aal geschlachtet, Kopf und Schweif abgeschnitten sowie die Haut von oben nach unten abgezogen wurde, nimmt man die Eingeweide aus, wäscht den Fisch rein, schneidet davon beliebig lange Stücke, welche man 1 Stunde lang in starkes Salzwasser mit Citronensaft vermengt einlegt. Nach dieser Zeit hebt man die Fischstücke zum Abtrocknen auf ein Tuch, bratet sie sodann in Butter in der Bratpfanne oder auf dem Roste; bei letzterem Verfahren werden die Aalstücke in Wein- oder Salbeiblätter, welche man mit Butter bestrichen hat, eingewickelt und während des Bratens noch mit Butter betropft. Beim Anrichten löst man die Blätter ab, ordnet die Fischstücke zierlich auf eine Platte, bestreut sie mit feingehacktem Citronengelb, gießt warme Butter darüber und träufelt Citronensaft darauf.

Aal gebraten auf andere Art.

Man verfahre wie beim vorherigen Recepte, stecke ein Aalstückchen an den Spieß, dann eine Semmelschnitte, ein Salbeiblatt, wieder ein Aalstückchen, eine Semmelschnitte und ein Salbeiblatt und so fort, brate sie bei hellem Feuer und begieße sie öfters mit Butter; man kann sie auch während des Bratens mit Semmelbröseln bestreuen, ziehe sie vom Spieße, richte den Fisch auf die dazu gehörige Platte, gieße noch Butter darüber und garniere ihn mit Petersilienkraut und Citronenscheiben.

Marinierter Aal.

Man bereite den Aal wie zum Braten vor, schneide die zweifingerlangen Fischstücke 3—4-mal ein, bestreiche ein weißes Schreibpapier mit Olivenöl, lege es auf den Bratrost und brate darüber die Fischstücke sehr langsam, worauf man sie erkalten läßt. Ein festschließendes Fäßchen oder eine Fischmarinierwanne aus Porzellan belegt man mit einigen Lorbeerblättern, Rosmarin, geschnittenen, entkernten Citronenscheiben und feingeschnittenem

Citronengelb, einigen ganzen Pfefferkörnern, lege die Fischstücke darauf, bestreue sie mit Salz, darüber lege man abermals eine Lage Gewürzkräuter wie unten, dann wieder Fisch und Salz, bis das Gefäß voll ist; die Schlussschichte bildet Gewürz. Darüber gießt man Weinessig und frisches Olivenöl, schließt das Gefäß luftdicht ab und stellt es an einen kühlen Ort, woselbst es alle 2—3 Tage gestürzt werden muss. Das Herausnehmen der Aalfische darf nur mit einer Holzgabel besorgt werden.

Aal auf ungarische Art.

Man zerschneide den Aal in beliebige Stücke, gebe in eine Casserolle 1 Liter, 6 Centil. guten rothen Wein und etwas Rindsuppe, einige Stückchen rohen Schinken, Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie, Zwiebel, Ingwer, Neugewürz, einige Gewürznelken, 4—5 Stück ausgelöste Sardellen und Salz, lasse alles zusammen $^1/_4$ Stunde gut kochen, dann gebe man die Aalstückchen dazu, lasse sie so lange sieden, bis sich die Gräten herausnehmen lassen, richte die Aalstückchen auf eine Platte, stelle sie warm, wende ein Stück Butter in Mehl um, gebe sie in die Weinsauce, lasse es zusammen noch $^1/_4$ Stunde kochen, passiere sie durch ein Sieb und gieße sie über die Aalstückchen.

Aal in Citronensauce.

Man nimmt einen mittelgroßen Aal, schneidet die Haut um den Kopf herum ab, dann nagle man den Kopf auf einem Brett an und ziehe mit einem Küchentuche die Haut ab — der Kopf muss aber daran bleiben — nehme den Fisch aus und wenn er gewaschen, bestreue man ihn mit Salz, beträufle ihn mit Citronensaft, rolle den Aal mit dem Kopf einwärts, dann gebe man ihn in eine Bratpfanne, gieße heiße Butter darüber und lasse ihn schön langsam, bis er eine Farbe hat, braten. Nun lege man auf eine ovale Platte eine Serviette, richte den Aal vorsichtig, dass der Kopf in der Mitte zu sehen ist, auf die Serviette und gebe ihn mit einer Citronensauce zur Tafel.

Geräucherter Aal.

Man nehme einen großen Aal, ziehe die Haut ab, nehme ihn aus, wasche ihn, schneide ihn in der Mitte ab, reibe ihn gut

mit Salz, welches etwas mit Salpeter vermengt ist, ein, lasse ihn 4—6 Tage im Salz an einem kühlen Orte liegen, schiebe ihn in einen gut ausgewaschenen weiten Rindsdarm, binde ihn unten und oben zu und räuchere ihn 8—10 Tage; bei Verwendung siede man denselben $^1/_4$ Stunde und serviere ihn mit Sauerkraut.

Angilotten.

Man schneide Angilotten in dünne Schnitten, belege eine Platte damit schön zierlich, schneide 3—4 ausgelöste Sardellen mit 1 Kaffeelöffel voll Kapern fein zusammen, streue es über die Angilottenschnittchen, gebe Salz, guten Weinessig und Provençeröl, fein geschnittene Citronenschalen und Pfeffer darüber; auch kann man Rahm, Butter und Citronensaft aufsieden und darüber gießen, doch sind sie im kalten Zustande besser.

Asch oder Aesche gebraten.

Man schuppe den Fisch, nehme das Eingeweide heraus, wasche ihn, reibe ihn gut mit Salz ein, lege in den Fisch fein geschnittenes Petersilienkraut und Citronenschalen, bestreiche einen Bogen Papier dick mit Butter, lege den Fisch darauf, schlage den andern Theil des Papieres darüber, drücke es ringsherum gut zusammen und brate den Fisch auf dem Rost oder der Bratpfanne auf beiden Seiten schön gelb, nehme das Papier ab, lege ihn auf eine Fischplatte und übergieße denselben mit dem wenigen, aber eigenen Safte.

Barsch zu kochen.

Dieser Fisch wird mit einem Reibeisen geschuppt, dann wird mit einem spitzigen Hölzchen oder am besten mit einer Spicknadel unter der Flosse der Darm herausgezogen, an welchem sich auch die Galle finden wird; wer jedoch in dieser Art der Zubereitung nicht geübt ist, thut besser, denselben gleich den andern Fischen aufzumachen und das Eingeweide herauszunehmen, doch muss der Rogen darin bleiben. Hierauf wird er, nachdem er ausgewaschen, mit Wasser, Salz und Essig blau gekocht.

Verschlinge auf holländische Art.

Ungefähr $1^1/_2$ Kilo bei den Flossen aufgemachte und mit dem Reibeisen abgeschuppte Verschlinge werden in eine passende Casserolle gelegt; zwei Schöpflöffel voll fein nudelig geschnittene gelbe Rüben, ebensoviel Porrée, die Hälfte so viel Petersilienwurzeln und ebensoviel Sellerie mit fein geputzter grüner Petersilie und Kerbelkraut werden in $^1/_8$ Kilo Butter langsam geröstet, mit $^2/_3$ Liter Wasser genäßt, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und eine kurze Zeit gekocht, dann über die Verschlinge gegossen, mit Papier belegt, und ungefähr fünfzehn bis zwanzig Minuten langsam gedämpft, endlich sammt der Brühe und deren Ingredienzen in einer Schüssel zu Tisch gegeben.

Bratfische.

Große Weißfische werden abgeschuppt, das Eingeweide und Beuschel herausgenommen, drei- oder viermal an der Seite nicht zu tief eingeschnitten, gesalzen und gut mit Mehl bestaubt. Dann wird in einer Bratpfanne Butter heiß gemacht, die Fische darein gelegt und schön braun gebraten, auf eine Schüssel gegeben und auskühlen gelassen. Nun werden Schalotten, Zwiebeln, Kapern und blattweise geschnittene gelbe Rüben dazugelegt, sowie ganzes Neugewürz und Pfeffer, guter Weinessig und Öl darüber gegossen und dann zur Tafel gegeben.

Barbe in brauner Sauce.

Nachdem der Fisch ausgewaschen, salze man ihn gut ein und lasse ihn 1 Stunde zugedeckt im Salze liegen. In eine Casserolle gibt man Butter, lasse sie heiß werden, gebe Mehl, geschnittenen Zwiebel und klein geschnittenen Speck dazu, lasse alles schön braun dünsten, gieße es mit heißer Rindsuppe ab, setze Essig, Salz, Pfeffer, Gewürznelken, einige Citronenscheiben, Lorbeerblätter und Muscatnuss dazu, lasse es zusammen $^1/_2$ Stunde gut kochen, trockne die eingesalzenen Fischstücke ab und lasse sie schnell darin aufkochen, hebe den Fisch oder die Stücke behutsam heraus, damit sie nicht zerfallen und gieße die Sauce durch einen Seiher darunter.

Barbe in der Sauce auf andere Art.

Man behandle die Barbe wie vorher und lasse sie im Salze liegen, lasse in einer Casserolle Butter heiß werden, röste 2 Löffel Mehl mit feingeschnittenem Petersilienkraut darin, gieße es mit heißem Wein ab, gebe Salz, etwas Muscatnuss und fein geschnittene Kapern dazu, lasse alles gut aufkochen, trockne den Fisch ab und koche ihn in der Sauce fertig.

Barbe gebraten.

Nachdem man den Fisch gut eingesalzen, wende man denselben in zerlassener Butter um und brate ihn in der Bratpfanne schön gelb, gebe den Fisch auf die Platte und stelle ihn heiß. In die zurückgebliebene Butter gibt man etwas Essig, Rahm und Citronensaft, lasse alles aufkochen und gieße es über den Fisch.

Blaugekochte Forellen.

Sie werden ganz dem blaugekochten Hechte gleich bereitet, nur muss die Brühe recht gut gesalzen werden. Man gibt sie, mit grüner Petersilie geziert, mit Essig und Öl zur Tafel.

Gebratene Forellen.

Die ausgenommenen Forellen werden, nachdem sie rein gewaschen und der Länge nach Kreuzschnitte hinein gemacht

Abbildung 29.

Forellen in Aspik in der Form gesulzt.

worden sind, mit Pfeffer und Salz bestreut, und einige Zeit liegen gelassen. Hierauf trocknet man sie ab, bestreicht sie mit Butter und bratet sie langsam auf dem Roste. Man kann sie dann marinieren oder in Kapernsauce mit Citronenschalen aufkochen lassen.

Forellensulze.

Man kocht ein paar Kalbsfüße mit Hausenblase so lange, bis sich die Flüssigkeit beim Erkalten sulzt. Dann wird sie durchgeseiht, und nachdem das Fett mittelst eines Löschpapiers heruntergenommen, mit etwas Essig, Citronensaft und etwas gebräuntem Zucker aufgekocht, dann klopft man das Weiße von drei Eiern zu einem Schnee und schüttet, wenn das Vorige in vollem Sud ist, das geklopfte Eiweiß hinzu, und rührt es gut um, bis aller Schaum vergangen ist. Endlich gießt man die Sulze durch eine nassgemachte und wieder ausgewundene Ser-

Abbildung 30.

Anrichten von gekochten Forellen.

viette in eine Schüssel, dann über die blau abgekochten, erkalteten und angerichteten Forellen, und lässt sie an einem kühlen Orte steif werden. Besonders hübsch sehen Forellen in einer Form gesulzt aus. Die hiezu bestimmte Form bedeckt man erst 5 *cm* hoch mit flüssigem Aspik, das man steif werden lässt. Darüber gibt man eine Lage schön gebogener Fische, wieder Aspik und wenn dieses erstarrt ist, eine zweite Lage Fisch und Aspik. Die steife Sulze wird rasch mit einem heißgemachten Tuche bedeckt, worauf man sie sofort leicht stürzen kann. Obenauf macht man mittelst einer Spritze eine Verzierung von Mayonnaise oder Butter 2c. (siehe Abbildungen).

Gebratene Forellen.

Man bereite den Abend vor dem Gebrauch die Forellen, so viel als nöthig sind, vor, salze sie und schneide sie ein, ziehe sie durch mit Citronensaft [vermengtes Olivenöl, lege ein mit gleichem Öl bestrichenes Papier darauf und lasse sie so zugedeckt,

bis zum Gebrauche stehen, dann brate man sie auf dem Roste auf beiden Seiten schön gelb, gebe in eine Casserolle ein Stück Butter, lasse diese mit Citronensaft heiß werden, richte die Forellen zierlich in die Fischschüssel und gieße die heiße Butter darüber.

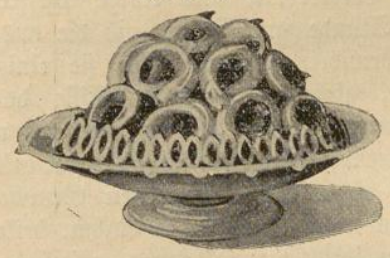
Forellen in Tokayerwein.

Man salze die schon hergerichteten Forellen, schneide sie einigemal auf dem Rücken leicht ein, gebe in eine Casserolle Tokayerwein je nach der Quantität Fische, der Wein muss über die Fische gehen, siede ihn mit etwas Lorbeerblatt, Muscatblüte, Rosmarin und einem in Mehl umgewendeten Stück Butter $^1/_4$ Stunde auf, gebe die Forellen hinein, lasse sie 10 Minuten kochen, gebe sie in die Fischschüssel, drücke Citronensaft darauf und gieße den Wein durch ein Sieb darunter.

Forellen in Mayonnaise.

Blaugekochte, erkaltete Forellen richtet man aufgethürmt auf eine Schüssel, übergießt sie mit dick gerührter Mayonnaise, garniert

Abbildung 31.



Forellen in Mayonnaise.

den Schüsselrand mit ausgestochenem Eiweiß, Aspik, Butterformen, harten Eiern 2c.

Gebackene Grundeln.

Man schuppe die Grundeln, wasche sie rein aus, gebe sie in einen Weidling, gieße etwas Wein darüber, lasse sie $^1/_4$ Stunde stehen, wische sie nun mit einem Tuche gut ab, bestreue sie mit Salz, wende sie in Mehl um und backe sie aus heißem Schmalze goldgelb.

Heiß abgesottene Grundeln.

Die abgeschuppten, ausgewaschenen Grundeln gibt man in eine Schüssel (Weidling), siede in einer Casserolle 1 Theil Wein, 1 Theil Rindsuppe, 1 Theil Essig, gebe den Saft von 1 Citrone, fein geschnittene Citronenschalen, etwas gestoßenen Pfeffer mit dem nöthigen Salz dazu und gieße es über die Grundeln, lasse sie $^1/_4$ Stunde stehen, dann gebe man das Ganze zurück in eine Casserolle und koche es zusammen 10 Minuten auf. Hierauf werden die Grundeln in eine Schüssel gegeben, etwas von dem Sud darüber gegossen und nun bestreue man sie mit in Schmalz gerösteten Semmelbröseln.

Grundeln in der Citronensauce.

Man siede die reingewaschenen Grundeln in gewöhnlichem Fischsud, seihe den Sud ab und lasse sie noch ein paarmal in einer Citronensauce aufkochen.

Blangekochte Grundeln.

In eine Casserolle gibt man 1 Theil Wasser, 1 Theil Essig, Zwiebel, Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner, lasse es zusammen $^1/_4$ Stunde gut sieden, gib die ausgewaschenen und abgetrockneten Grundeln hinein, lasse sie einigemal aufsieden, stelle sie beiseite, gieße etwas kalten Essig darüber und lasse sie zugedeckt, damit sie recht kernig werden, noch $^1/_4$ Stunde stehen. Nun bestreiche man eine Schüssel gut mit Butter, begieße sie mit Rahm, richte die abgegossenen Grundeln darauf, gebe oben darüber auch noch Butter und Rahm, bestreue sie mit fein geriebenen Semmelbröseln und etwas gestoßenen Gewürznelken und lasse sie noch gut aufdünsten.

Frische Häringe.

Diese bekommt man nur in den Wintermonaten frisch; man brät sie wie die Aschen oder Äschen.

Salzhäringe herzurichten.

Der Häring wird auf ein nasses Brett gelegt, mit dem Hefte eines Tranchiermessers auf beiden Seiten leicht geklopft,

worauf man sehr leicht die Haut vom Schweife angefangen gegen den Kopf abziehen kann. Kopf und Schweif wird abgeschnitten, beiseite gelegt, worauf der Rücken auseinandergelöst und die Gräten entfernt werden. Ist der Häring ausgenommen, Rogen oder die Milch beiseite gelegt, so wässere man den Fisch einige Zeit in Milchwasser aus, trockne ihn dann ab, richte ihn entweder ganz oder in Stücke geschnitten auf eine Platte, stelle den Kopf an seinen Platz, was auch mit dem Schweife geschieht, garniere den Häring nach Belieben mit Zwiebelringlein, Kapern, Eidottern, kleinen Gurken oder Salat und bringe ihn mit Essig und Öl oder schon damit abgemacht zu Tisch. Milch und Rogen wird zwischen das Fischfleisch gelegt.

Gebratene Bücklinge.

Man behandle den Fisch wie den obigen, spalte ihn der Länge nach in der Mitte durch, schneide Kopf und Schweif weg, salze sie, gebe in eine Bratpfanne Butter und brate sie, dann lege man sie auf die Fischplatte, lasse zwischen jedem Fisch einen zweifingerbreiten Raum, schlage je ein Ei inzwischen, stelle die Platte auf Kohlen, bis das Weiße des Eies fest geworden ist, das Gelbe muss weich bleiben.

Gebratene Häringe in Papier.

Den Häringen wird der Kopf und die Stückchen vom Schwanze abgehauen, dann zu jedem derselben ein halber Bogen Papier recht dick mit Butter bestrichen, der Häring daraufgelegt, der obere und untere Theil des Papiers übergeschlagen und derselbe recht gut eingewickelt. Dasselbe wird von außen ebenfalls mit Butter bestrichen und über glühende Kohlen auf einen Rost gelegt. Nach einiger Zeit werden sie umgekehrt und so gar gebraten.

Gefüllte Häringe.

Wenn die Häringe drei bis vier Tage gewässert sind, nimmt man die Milch davon, hackt diese, gibt zwei Eierdotter und ein wenig Petersilie, Muscatblüte und etwas geriebene Semmel dazu, macht eine Fülle daraus, gibt sie in die Häringe und lässt sie in einer Bratpfanne mit heißer Butter hübsch braun werden.

Gebratene Pickelhäringe (Bücklinge).

Man läfst die Häringe zwei oder drei Tage in lauwarmem Wasser, putzt sie dann sauber, schneidet sie in Stücke, läfst in einer Pfanne Butter heiß werden, bestreut die Häringe mit Mehl und etwas grüner Petersilie, legt sie in die Pfanne und läfst sie gar braten. Pickelhäringe, auf diese Art bereitet, sind eine sehr beliebte Zugabe zum Rogenkraut.

Pickelhäringe mit Rum gebraten.

Man gibt die Häringe, nachdem sie vorher gut ausgewässert und ausgeputzt worden sind, auf eine Porzellanschüssel, gießt echten Rum darüber, zündet diesen an und läfst ihn ganz verdünsten. Sobald der Rum ausgebrannt ist, gibt man das Gericht zur Tafel.

Frischgekochter Hausen.

Man gibt Zwiebeln, Lorbeerblätter und Salz in Wasser und läfst es kochend werden, legt dann den in Stücke zertheilten Hausen darein und läfst ihn gut bedeckt kochen. Wenn er weich genug ist, wird etwas frischer Essig dazu gegeben. Man richte ihn auf eine Schüssel und gebe geriebenen frischen Kreuu oder klein gehackte grüne Petersilie mit Essig oder Citronensaft dazu. Die Zeit des Garkochens muss genau beobachtet werden, weil derselbe leicht zu weich wird.

Frischgekochter Hecht.

Dieser wird auf die nämliche Weise wie der Karpfen gekocht, doch muss bemerkt werden, dass er kürzere Zeit zu kochen braucht. Eine Gabel, welche in den Fisch gestochen und leicht wieder herausgezogen wird, kann zum Beweise des Garkochens dienen. Er wird dann vom Feuer genommen, auf eine Schüssel gerichtet und mit frischer grüner Petersilie geziert.

Hecht mit Butter und Petersilie.

Man kocht einen geschuppten und ausgenommenen Hecht in gesalzenem Wasser mit einer Gewürznelke, Neugewürz und Lorbeer-

blätter gar, legt ihn dann behutsam auf eine Schüssel, bestreut ihn mit hartgekochten und feingehackten Eiern und ebensolcher Petersilie und begießt ihn mit heißer Butter. Die Gewürze können beim Kochen eventuell wegbleiben.

Hecht mit Sardellen und Citronen.

Wenn der Hecht geschuppt und ausgenommen worden, nimmt man die Rückengräte heraus und schneidet das Fleisch in kleine fingerdicke und lange Streifen, den Kopf aber läßt man ganz. Nun mache man Butter in einer Casserolle über Kohlen heiß, gebe gewaschene, von Gräten und Schuppen gereinigte und fein gehackte Sardellen darein, gebe den Hecht, etwas fein gestoßene Muscatblüte und von einer halben Citrone den Saft dazu, und lasse es recht gut bedeckt langsam dünsten. Nach einiger Zeit wird der Deckel weggenommen, der Fisch umgekehrt, wieder Citronensaft darauf gedrückt, nochmal bedeckt und gar gekocht. Beim Anrichten wird der Kopf in die Mitte der Schüssel gestellt, der übrige Fisch im Kranz herumgegeben und zierlich mit Citronenscheiben und Schalen belegt.

Gebratener Hecht.

Eine Bratpfanne wird mit Butter bestrichen, mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln belegt, und ein abgeschuppter, aufgemachter, gewaschener, mit Salz bestreuter und mit Sardellen gespickter Hecht darauf gelegt. Nun werden Sardellen klein gehackt, mit Butter vermischt und der Fisch damit belegt, in eine Röhre gestellt und langsam gebraten. Von Zeit zu Zeit wird frische Sardellenbutter nachgegeben. Wenn er gar gebraten, wird er behutsam auf eine Schüssel gehoben, mit in Streifen geschnittenen Citronenschalen geziert und mit klarer Sardellensauce zur Tafel gegeben. Man kann denselben auch vorsichtig an einen Spieß stecken, ihn mittelst dünner Holzstäbchen, welche zu beiden Seiten hinzugelegt und mit Bindfaden zusammengebunden werden, befestigen und am hellen Feuer braten. Er wird während dieser Zeit öfters mit Butter begossen.

Gedünsteter Hecht.

Ein $1^1/_2$ Kilo schwerer Hecht wird, nachdem er geschuppt, in vierfingerbreite Stücke geschnitten und mit Salz bestreut. Nun wird $^1/_8$ Kilo Butter in einer Casserolle heiß gemacht, klein gehackte Sardellen, Zwiebel, grüne Petersilie und Citronenschalen darein gegeben, der Fisch darauf gelegt, einige Löffel Rahm zugegossen und, gut zugedeckt und langsam gedünstet. Nach einiger Zeit wird der Deckel herabgenommen, der Hecht umgekehrt und wieder bedeckt gar gedünstet, dann auf eine Schüssel gelegt und mit der Sauce begossen zur Tafel gegeben.

Hecht auf dem Roste gebraten.

Ein gut geschuppter, ausgenommener und gewaschener Hecht wird, mit Salz bestreut, eine Stunde lang liegen gelassen. Dann wird ein Rost mit Butter bestrichen, über frische Glut gestellt, der Hecht darauf gelegt, wenn er auf einer Seite braun wird, umgedreht, und öfters mit Butter begossen. Wenn er fast ganz gebraten ist, wird er herausgenommen, Butter in einer Bratpfanne heiß gemacht, der Fisch darein gegeben und mit Semmelbröseln bestreut gar gebraten. Ist dieses erfolgt, so werden $^2/_3$ Liter Wein und $^1/_6$ Liter Essig in die Pfanne gegossen und mit einigen Gewürznelken und Muscatblüten eine halbe Stunde verkocht. Sollte während dieser Zeit die Sauce nicht dick genug eingekocht sein, so nimmt man den Fisch heraus, läßt sie über hellem Feuer einige Minuten lang schnell eingehen und gibt sie dann wieder über denselben.

Gebackener Hecht.

Derselbe wird, nachdem er geschuppt, aufgemacht und gewaschen, ohne getheilt zu werden, in vierfingerbreite Stücke geschnitten, in eine Schüssel gelegt und mit Salz bestreut. Dann werden Semmelbröseln und Mehl zu gleichen Theilen gut vermischt, der Fisch damit einpaniert und aus heißem Schmalze gebacken. Zuletzt wird abgezupfte grüne Petersilie hineingeworfen und über den auf eine Schüssel angerichteten Fisch gegeben.

Marinierter Hecht.

Zu diesem Gerichte kann sowohl ein gebackener als auch ein auf einem mit Butter bestrichenen Roste gebratener Hecht genommen werden, welcher dann ganz dem marinierten Karpfen gleich behandelt wird.

Blaugekochter Hecht.

Wenn derselbe gleich dem blaugekochten Karpfen bereitet worden, wird er vor dem Garkochen mit kaltem Wasser besprengt und vollends gekocht. Dann wird er schnell auf eine Schüssel gelegt, mit einer darauf passenden Schüssel und noch mit einer Serviette genau bedeckt zur Tafel gegeben.

Huchen.

Der Huchen wird sehr hoch geschätzt. Er wird in jeder Zubereitung gleich den anderen Fischen gehalten. Als Salat, mit Aspik und mit feinen Kräutchen wird er wie der Lachs bereitet.

Faschierter Hecht.

Man schneidet einen geschuppten Hecht auf dem Rücken auseinander und nimmt alles Fleisch sammt den Gräten heraus, doch muss der Schweif und der Kopf an der Rückengräte gelassen werden und die Haut unbeschädigt bleiben. Nun löse man die Gräten aus dem Fleische, hacke dieses mit Zwiebeln, grüner Petersilie, einigen von Haut und Gräten gereinigten Sardellen und Citronenschalen fein zusammen, gebe eine in Milch erweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel dazu und vermische alles mit einem Stück Butter, vier Eiern, etwas Muscatblüte, Pfeffer und Salz. Mit dieser Farce wird nun die Haut des Hechtes ganz angefüllt, und dann auf dem Rücken zusammengenäht. Nun wird eine Bratpfanne mit Butter bestrichen, der Hecht an den Seiten mit Holzstäbchen belegt, welche mit Bindfaden befestigt werden, in dieselbe gegeben, und mit etwas Rahm und Butter begossen in einer Röhre langsam gebraten. Dieses Begießen wird während des Bratens einigemal wiederholt. Wenn er schön gebraten, wird er behutsam auf eine Schüssel gehoben, der Bindfaden abgelöst, die Holzstäbchen weggenommen, der Fisch mit

der in der Bratpfanne befindlichen Sauce begossen, und mit in kleine Streifen geschnittenen Citronenschalen bestreut. Auch der Karpfen kann auf dieselbe Weise bereitet werden, doch bleiben bei diesem der Rahm und die Citronenschalen weg; derselbe wird bloß mit zerlassener Butter während des Bratens begossen und zur Tafel gegeben.

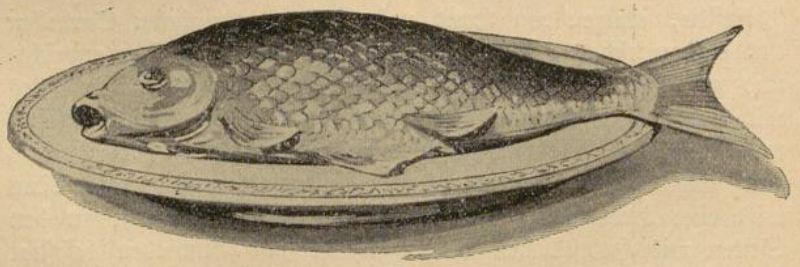
Frischgekochter (heiß abgesottener) Karpfen.

Ein $1^1/_2$ Kilo schwerer Karpfen wird, nachdem er abgeschuppt, aufgemacht, ausgewaschen und in zwei Hälften getheilt, in dreifingerbreite Stücke geschnitten und mit einer gelben Rübe, einer Petersilienwurzel, einem Stück Sellerie, Lorbeerblatt, 1—2 Gewürznelken, Neugewürz, Pfefferkörnern, einer Zwiebel, Citronenschalen und etwas Salz in eine Casserolle gegeben, $^1/_3$ Liter starker Weinessig und ebensovieles Wasser kochend darüber gegossen, worauf derselbe genau zugedeckt und auf frischer Glut eine Stunde gedünstet wird. Wenn der Karpfen gar gekocht, wird er auf eine Schüssel gerichtet und mit grüner Petersilie bestreut zur Tafel gegeben.

Karpfen in schwarzer Sauce.

Man macht unter dem Kopf einen Stich in den Karpfen, und läßt das Blut in ein Gefäß mit ein paar Löffel voll Essig laufen. Nun wird derselbe geschuppt, ausgenommen, getheilt und

Abbildung 32.



Karpfen in Sauce.

in drei- bis vierfingerbreite Stücke geschnitten. Dann lasse man in einer Casserolle drei Löffel voll Mehl in Butter recht braun werden, lasse fein geschnittene Zwiebel darinnen anlaufen, gebe

ein schwarzes geriebenes Brot, Lorbeerblatt, Citronenschalen, Wasser und etwas Essig sammt dem Fische darein, und lasse ihn eine Stunde kochen. Wenn der Fisch gar gekocht, wird er auf eine Schüssel gelegt, die Sauce mit Zucker noch eine Viertelstunde eingekocht, dann durch ein Sieb passiert, mit dem Blute legiert und über den Fisch angerichtet.

Karpfen auf böhmische Art.

Ein abgeschuppter, getheilter und gewaschener Karpfen wird in dreifingerbreite Stücke geschnitten und mit $2^2/_3$ Liter Bier (womöglich starkem) in eine Casserolle gegeben, worin er mit zwei Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie, Knoblauch Lorbeerblättern, Muscatnuss und Muscatblüte, Gewürznelken, Neugewürz, Zimmt, Citronenschalen, Pfeffer und Salz, langsam $1—1^1/_4$ Stunden gekocht wird. Nun werden die Fischstücke herausgenommen, und in einer Porzellan-Casserolle oder tiefen Schüssel warm gestellt. Hierauf werden drei Löffel voll Mehl in Butter mit Zucker braun geröstet, in die Brühe gegeben, noch eine Stunde verkocht, dann durch ein feines Sieb geseiht und über den Karpfen gegeben. Man kann auch beim Aufmachen das Blut in ein Gefäß auffangen, mit ein paar Löffel voll Essig absprudeln, und die Sauce beim Anrichten damit legieren.

Gebackener Karpfen.

Karpfen, welche im Gewichte unter $1^1/_2$ Kilo sind, werden nicht so wohlschmeckend gefunden, als jene, welche dieses Gewicht übersteigen. Ein solcher Fisch wird rein abgeschuppt, aufgemacht, ausgewaschen, in dreifingerbreite Stücke geschnitten, in eine Schüssel gegeben und mit Salz bestreut. Nach einer halben Stunde werden Semmelbröseln mit Mehl zu gleichen Theilen vermischt und die Fischstücke recht gut damit einpaniert. Nun wird Schmalz in einer Pfanne auf das Feuer gestellt, und wenn es heiß ist, werden einige Stücke hineingelegt und schnell gelbbraun gebacken. Diese werden dann mittelst eines Backlöffels aus dem Schmalze genommen und frische hineingelegt. Zuletzt wird grüne Petersilie in das Schmalz gelegt und, wenn sie steif gebacken, was sehr rasch geschehen ist, über den auf eine Schüssel gerichteten Fisch gegeben.

Blaugesottener Karpfen.

Der Karpfen wird, nachdem er aufgemacht, ausgenommen, getheilt und in dreifingerbreite Stücke geschnitten, in eine Casserolle gelegt und mit $^2/_3$ Liter kochendem Essig begossen, wodurch er eine schöne blaue Farbe bekommt. Dann mache man eine Brühe wie zum frischgekochten Karpfen, mit Wurzeln und Gewürz, lege denselben hinein, und koche ihn damit mäßig. Ist dieses geschehen, so wird er mit Löschpapier bedeckt, abgekühlt, dann auf eine Schüssel gelegt und mit grünen Petersilieblättern geziert.

Marinierter Karpfen.

Wenn derselbe gebacken, wird er mit Schalotten, Zwiebeln und Lorbeerblättern belegt, mit kochendem Weinessig begossen, und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Je länger er in dieser Brühe, die sich nach längerer Zeit fest sulzt, bleibt, desto besser wird er; ja man kann ihn an sehr kühlen Orten monatelang aufheben, ohne dass er das Geringste an Güte verloren hat.

Paprikakarpfen auf Zigeunerart.

Ein fetter Karpfen wird nur abgewaschen, dann ausgenommen, jedoch nicht geschuppt, sondern auf beiden Seiten mehrmals eingeschnitten (eingekerbt), eingesalzen und ohne Fett oder andere Zuthat in einer Pfanne gebraten und dabei wiederholt umgewendet. Die Haut schält man dann ab und bestreut den Fisch mit Salz und Paprika.

Karpfen im Ofen.

Der abgeschuppte, aufgemachte, rein gewaschene und auf dreifingerbreite Stücke geschnittene Karpfen wird in eine Schwungcasserolle über einige Lorbeerblätter eingerichtet, mit dem gehörigen Salz und weißen Pfeffer gewürzt, mit $^2/_3$ Liter saurem Obers und zwei Eslöffel voll feinen Kräutchen begossen, mit feinen Semmelbröseln stark bestreut, mit zerlassener Butter gut bespritzt

und ungefähr eine Stunde im heißen Ofen gebacken; in dieser Zeit soll das Obers, das durch die starke Hitze und durch den entquillenden Saft verdünnt worden ist, wieder zur Sauce verdampfen, so wie auch die Semmelbröseln lichtbraune Farbe bekommen. Der Karpfen wird dann stückweise behutsam angerichtet und der übrige Saft als Sauce besonders beigesetzt.

Gesulzter Karpfen (Karpfen in Aspik).

Ein gut geschuppter, aufgemachter und gut ausgewaschener Karpfen wird in dreifingerbreite Stücke geschnitten und mit $^2/_3$ Liter Essig, $^1/_3$ Liter Wein, $1^1/_3$ Liter Wasser, zwei gelben Rüben, zwei Petersilienwurzeln, einem Stück Sellerie, vier Lorbeerblättern, zwei Zwiebeln, Gewürznelken, Pfefferkörnern und Neugewürz nicht gar zu weich gekocht, dann aus der Brühe genommen, in diese zwei ganze Eier sammt den Schalen und 35 Gramm aufgelöste Hausenblase gegeben, und dieselbe damit auf die Hälfte eingekocht. Nun wird eine Serviette über einen umgekehrten Stuhl gebunden, die Brühe darauf in eine unterstellte Schüssel gegossen und sollte es sich zeigen, dass sie nicht klar ist, dieses so oft wiederholt, bis sie krystallrein und durchsichtig ist. Die Sulze darf nicht beim Filtrieren umgerührt werden, selbst wenn sie langsam fließt. Nun fülle man entweder eine Casserolle halb voll, lasse sie sulzen, belege sie mit Oliven und, wenn man sie haben kann, Orangenblättern, gebe den Fisch darauf und gieße die übrige Brühe darüber, lasse sie an einem kühlen Orte fest sulzen, tauche beim Anrichten die Form in heißes Wasser und stürze sie, rasch abgetrocknet, schnell über eine Schüssel; — oder man lege den Fisch auf eine mit Orangenblättern belegte Schüssel, hacke einen Theil dieser Sulze, nachdem sie fest geworden, klein und gebe sie über den Fisch. Besonders zierlich sieht dieses Gericht aus, wenn man die Hälfte der Sulze, nachdem sie durchgeseiht, mit Alkermessaft schön rosenroth färbt und mit der weißen klein gehackt vermischt über den Fisch gibt.

Abbildung 33.

Karpfen oder andere Fische in Aspik.

Karpfen nach ungarischer Art.

Ein Mittelstück eines geputzten Karpfens wird gesalzen und in eine Casserolle gelegt. Eine Stunde vor dem Anrichten wird über den Fisch Wasser und etwas Essig gegossen und zwar, dass der Fisch nur kaum bedeckt ist, er wird sodann langsam gekocht und beiseite gestellt. Unter dieser Zeit wird ein Häuptchen fein geschnittener Zwiebel in etwas Mehl gelblich geröstet; es kommt sodann ein halber Kaffeelöffel Paprika, welcher auch etwas mitgeröstet wird, dazu, sowie ein halber Esslöffel voll Mehl, $^1/_6$ Liter Rahm und etwas von der Fleischbrühe; alles wird dann unter immerwährendem Rühren ins Kochen gebracht und einige Minuten langsam gekocht; die an der Seite angelegte Unreinigkeit wird während des Kochens stets abgenommen, dann die Sauce geseiht und warm gestellt. Beim Anrichten wird der Fisch wie der vorhergehende auf eine lange Schüssel gehoben, mit der Sauce leicht begossen und die übrige in einer Schale separat serviert.

Gekochter Lachs.

Man legt die von einem frischen Lachs geschnittenen Scheiben in Brunnenwasser, bis sie sich gekrümmt haben, gibt sie dann mit Wein, Wasser und Essig zu gleichen Theilen, einem Stückchen Butter, einigen Zwiebeln, Pfefferkörnern, Gewürznelken und Muscatblüte in eine Casserolle, und lässt sie, etwas gesalzen, aufkochen. Wenn er zu kochen anfängt, wird er über sehr schwache Glut gestellt und gar ausgekocht. Er wird dann auf eine Schüssel gelegt, mit Citronensaft oder gutem Essig bespritzt und mit grüner Petersilie geziert zur Tafel gegeben. Auf diese Weise bereitet, ist der Lachs am schmackhaftesten, indem er beim Braten oder in einer Sauce viel von seinem eigenthümlichen angenehmen Geschmack verliert. Man kann auch Citronenhälften beigeben.

Lachs (Salm)

ist vom Juni bis Februar zu haben. Gewöhnlich kauft man in Familien diesen Fisch nicht ganz sondern stückweise. Die Portion wird gereinigt, ganz gelassen, nur in Salzwasser, in einem Theil Essig, zwei Theilen Wein, einem Theil Wasser, einer Handvoll

Salz, einigen Lorbeerblättern, Citronenrädchen, zwei kleinen Zwiebeln mit Nelken besteckt, gesotten, doch erst in die Brühe gelegt, wenn sie siedet. Er wird, je nachdem das Stück groß ist, zwanzig bis dreißig Minuten gekocht; dann läßt man ihn noch eine kurze Zeit in seiner Brühe gut zugedeckt stehen. Man gibt ihn entweder kalt mit Essig, Öl und Pfeffer oder warm mit zerlassener Butter und fein gewiegter grüner Petersilie oder mit einer weißen Fischsauce, Kapern-, Champignon- oder Kräutersauce zu Tisch. Besonders schmackhaft wird der Fisch, wenn man ihn vor dem Sieden wenigstens eine halbe Stunde in Weinessig oder mit Salz eingerieben und Citronensaft beträufelt marinieren läßt. Die Lachsforelle, ein den Übergang von der Forelle zum Lachs bildender Fisch, wird ebenso zubereitet.

Lachs auf holländische Art.

Auf ein schönes Stück Lachs gieße man heißes Wasser und lasse es eine Stunde darin liegen, hernach kratze man die Schuppen ab, gebe auf ein Reindel ein Stück Butter, ein wenig Milch und lasse es aufkochen, dann füge man hinzu noch ein wenig Rahm und feingehackte Sardellen, ferner etwas grüne Petersilie und so viel Citronensaft, damit es die gehörige Säure bekomme; nun lege man den Lachs hinein und lasse ihn dünsten, dann trägt man ihn auf.

Marinierter Lachs.

Frischer Lachs wird in Scheiben geschnitten, und, nachdem er gut ausgewässert, mit Salz bestreut und mit Butter begossen, auf dem Roste gebraten. Derselbe wird dann wie die Karpfen oder Hechten mariniert.

Gebratener Schaiden.

Derselbe wird, nachdem er ausgenommen und in zweifingerbreite Stücke geschnitten worden (doch darf er nicht ausgewaschen werden), mit Salz bestreut, eine halbe Stunde liegen gelassen, dann rein abgetrocknet, mit Butter bestrichen, auf einen Rost gelegt, welcher ebenfalls vorher mit Butter bestrichen worden, und auf der Glut gebraten. Während dessen wird er mit etwas Semmelbröseln bestreut und mit Butter begossen. Wenn er gar gebraten, wird er, mit Citronenschalen belegt, zur Tafel gegeben.

Frisch abgekochter Schill.

Nachdem derselbe ausgenommen, wird er in Salzwasser gekocht und ihm dann die Haut abgezogen. Nun wird $^1/_8$ Kilo Butter in einer Casserolle heiß gemacht, etwas fein gehackte grüne Petersilie nebst einigen ebenfalls gehackten Sardellen darein gegeben, und nachdem es etwas gedünstet, über den auf eine Schüssel gelegten Fisch gegossen.

Gebratener Schill mit Sardellen.

Von 105 Gramm Sardellen mit 140 Gramm frischer Butter mache man Sardellenbutter, dann streiche man damit einen abgeschuppten, gereinigten und eingesalzenen Schill inwendig aus, lege ihn auf eine mit Butter stark ausgeschmierte Pfanne und lasse ihn schnell braten, wobei man ihn stets mit Sardellenbutter bestreichen und löffelweise mit Wein untergießen muss. Nun richte man den Schill auf eine Schüssel an und gieße den Saft darunter; der Fisch wird mit gebackener geriebener Semmel bestreut und mit Citronenscheiben garniert.

Gebackener Schill.

Der abgeschuppte Schill wird der Länge nach auseinandergeschnitten und nachdem man die Rippengräten ausgelöst, jeder Theil über der Haut messerrückentief eingeschnitten und mit feinem Salz und Pfeffer bestreut; der Schill wird dann in gespanntem Tuche mit Mehl und Semmelbröseln mittelst Auf- und Abschleudern abgetrocknet und nun rasch gebacken, dann auf einer Schüssel, die mit einer zusammengelegten Serviette bedeckt ist, angerichtet.

Geschwungene Schillschnitten.

Der Schill wird gespalten, und nachdem die Haut behutsam abgelöst ist, in zweifingerbreite und vierfingerlange Streifen geschnitten, gesalzen, in zerlassene Butter getaucht, in eine messerrückendick mit Butter bestrichene Schwungcasserolle gelegt, sodann vier Minuten über starke Glut gehalten, umgekehrt und nochmals solange darüber gehalten. Die Butter wird dann zur Hälfte abgeseiht und von einer Citrone der Saft nebst etwas Glace

unter leichter Bewegung über dem Feuer darunter gemengt. Die Schnitten werden nun auf eine runde Schüssel gerichtet und der Saft darunter geseiht.

Wels gebraten.

Aus einem schönen Stück Wels vom Schweife schneide man der Quere durch dicke Schnitzeln, salze sie und bestreue sie auf beiden Seiten mit Salbeigemisch, gebe auf eine Casserolle ein Stück Butter, lege die Schnitzeln darauf und brate sie auf beiden Seiten solange, bis sie weich sind und der Fettstoff ausgebraten ist; dann richte man sie auf die Schüssel an und belege sie ringsherum mit Citronenspalten.

Wels mariniert.

Man brate Welsschnitzeln und lasse sie kalt werden. Auf eine Casserolle gibt man zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, zwei geschnittene Schalotten, zwanzig Körner Pfeffer, zwei Gewürznelken, ein Stück Ingwer, zwei Lorbeerblätter, ein Stückchen Thymian, von einer halben Citrone die Schale, 35 Gramm Kapern, etwas Salz, gieße daran 4 Deciliter Weinessig und 2 Deciliter Wasser und lasse es aufkochen; hernach lege man die Welsschnitzeln darein; der Essig muss über die Fischstücke gehen, so dass sie davon vollkommen bedeckt sind. Im Bedarfsfalle muss noch Essig nachgegeben werden, worauf man, wenn alles vollkommen erkaltet ist, das Gefäß gut verbindet und an einem kühlen Platz aufbewahrt. Ein auf diese Art zubereiteter Wels hält sich lange.

Allgemeine Anleitung
zur Zubereitung von Seefischen.

1. Vor allem vermeide man ein langes Auswässern der Fische, damit sei aber nicht gesagt, dass die Fische nicht gewaschen werden dürfen. Man reinige die Fische zuerst von allen Eingeweiden, Blasen und schwarzen Häutchen im Innern, schuppe