

Viertes Buch.

Die Fische betreffend.

XII. Abschnitt.

Das Meer und die Flüsse bieten uns eine unzählbare Menge Geschöpfe, die unser Leben fristen sollen. Der Mensch ist aber seiner Natur gemäß auf gemischte Nahrung angewiesen. Die Grundursache des Widerwillens gegen angeordnete Fasttage dürfte daher in der gleichsam ruckweise veränderten Nahrung zu suchen sein; denn Fleisch, Fisch und Gemüse im Einklange erscheinen höchst angenehm, da sie hingegen vereinzelt unbefriedigt lassen. Wer genösse nicht mit wahrer Lust ein Fischgericht, wenn der Magen erst gleichsam eine Unterlage von Fleisch erhalten hat, und wer findet nicht bei übrigens reichlichem Genuß von Fischen eine ungenügende Befriedigung. Ubrigens spielt auch hier die Gewohnheit ihre Rolle, denn es gibt bekanntlich ganze Völkerschaften, die sich ausschließlich von Fischen nähren. Wenn wir aber den Genuß der Fische nicht auf die gebotenen Fasttage beschränken, sie an Fleischtagen ebenfalls zulassen (was nicht verboten ist), so werden wir finden, daß hierin viel Köstliches liegt.

232. Gebackener Karpfen. (La carpe frite.)

Fische aus schlammigen Wässern haben einen widrigen Beigeschmack, der sich aber leicht beseitigen läßt, wenn man sie in fließendem, am besten hartem Wasser einige Tage in hölzernen durchlöchernten Kästen aufbewahrt; daher der Vorzug den man den Flußfischen gibt. Der Donaukarpfen gilt bekanntlich für vorzüglich; angenommen wir haben es mit dreispündigen zu thun, denn kleinere haben ein zu weiches Fleisch, und die größeren stehen in höherem Preise. Ganz große, die sogenannten Hauptkarpfen von fünfzehn bis zwanzig Pfund, sind selten und werden als Prachtgerichte in ihrer Größe aufgetischt.

Der Karpfen wird abgeschuppt; da die Fische ein zähes Leben haben, so wird aus Menschlichkeit demselben ein Schlag auf den Kopf gegeben, und nun mit einem etwas stumpfen Messer gegen die Schuppen gefahren, bis sie alle entfernt sind,

dann wird der Bauch aufgeschlitzet und das Eingeweide (Beischel) herausgenommen. Hierauf wird der Fisch gut ausgewaschen und in zwei Theile gespalten. Man stößt nämlich ein starkes scharfes Messer in der Mitte über dem Rückgrathe durch, und fährt schneidend, die Klinge flach an den Rückgrath haltend, gegen den Schweif hinaus, dann wird die schneidende Bewegung bis an den Kopf fortgeführt, der starke Kopf wird aber mit einer Haue entzwei gespalten; diese zwei Hälften werden nun in acht Stücke geschnitten, mit hinreichendem Salz eingerieben, und ein paar Stunden lang liegen gelassen, damit das Salz eindringen könne. Vor dem Anrichten werden ungefähr drei Pfund Schmalz so heiß gemacht, daß, wenn man mit nassem Finger über dasselbe schnellst, die feinen Wassertropfschen ein bedeutendes Kreischen verursachen. Jetzt werden vier dieser Stücke in ein Tuch mit ein paar Hände voll Mehl und einer Hand voll Semmelbröseln gethan, in dem Tuch hin und her geschleudert, wodurch sie abgetrocknet und mit Mehl überzogen werden; die Semmelbröseln dienen dazu, daß das Mehl sich nicht in Klümpchen ansetzen könne. Nun werden sie in das Schmalz gelegt und unter leichter Bewegung gebacken. War das Schmalz im richtigen Grade heiß, so ist der Fisch vollkommen gar, wenn derselbe eine gelbbraune Farbe angenommen hat. Die vier Stücke werden dann herausgehoben auf ein Tuch gelegt, um das Fett abzusondern, und warm gestellt, bis die andern vier Stücke gebacken sind.

Das Beischel wird, wenn die Häute, Gedärme und die Galle beseitigt sind, ins Wasser gethan und eine Viertelstunde lang abgekocht. Wenn dasselbe ein Milchner ist (vom Männchen), so wird es in kleine Stücke getheilt, gesalzen, in Mehl eingehüllt, gebacken und dem Backfisch beigegeben. Ist es ein Rogner (vom Weibchen), so wird es in kleine Stücke getheilt, mit Salz und Pfeffer bestäubt, mit etwas Butter abgeröstet und in eine Einbrennsuppe (s. 31) gethan, wodurch dieselbe als Beischelsuppe erscheint; oder über ein Gemüse, vorzüglich Sauerkraut als Belege.

Die Zunge der tief am Schlunde befindlichen Muskel ist der feinste Theil, daher pflegt man dem Gaste vorzugsweise den Kopf zu präsentiren.

Man war lange der Meinung, der Karpfen habe keine Zähne, dem ist aber nicht so, derselbe hat sechs gut ausgebildete Stockzähne, die am Schlunde gegen einen dort befindlichen Knochen ihr Zermalmungsgeschäft betreiben.

233. Blaugesottener Karpfen. (La carpe au bleu.)

Um den Karpfen schön blau zu bekommen, muß derselbe nach dem Aufbrechen nur von innen sorgsam, von außen aber leichter abgewaschen und mit kochendem Weinessig übergossen werden, denn nur der, die Fische überziehende Schleim gibt die gesuchte schöne blaue Farbe. Da aber die Unannehmlichkeit des Fischessens, wegen der vielen Gräthen noch dadurch vermehrt wird, daß man von einem jeden Bissen auch die Schuppen beiseitigen muß, so hat man verständigerweise auf die schöne Farbe verzichtet und der Karpfe wird demzufolge dem vorhergehenden gleich sorgsam abgeschuppt, stückweise zerschnitten, gesalzen, in eine Casserolle gethan, und mit einem Seidel kochend heißem Weinessig übergossen, eben so viel Wasser hinzu gethan, mit einer blättrig geschnittenen Zwiebel, eben so viel Petersilie und zwei Lorbeerblättern nebst einem halben Ei kleinen Stück Butter belegt, mit Salz, einem Kaffeelöffel voll schwarzem Pfeffer, eben so viel Neugewürz und einem Stückchen Ingwer gewürzt, und bei zwei Stunden langsam gekocht. Die Fische überhaupt haben das Eigenthümliche, daß, je länger man sie kocht, desto härter ihr Fleisch wird, was bei den Karpfen, die sehr weiches Fleisch haben, zur Nothwendigkeit wird.

234. Gesulzter Karpfen. (La carpe à la gelée.)

Der nach dem vorhergehenden blaugesottene Karpfen wird nach dem Auskühlen aus dem Sude auf eine Schüssel gethan und der Sud durchgeseiht, sorgsam abgefettet, ein Büschel Bertram hinzugethan, und mit einem ganzen Ei über dem Feuer bis zum Kochen mit einer aus dünnen Speilchen gebundenen Ruthe geschlagen, dann aber genau bedeckt, an eine weniger heiße Stelle gerückt, bis daß das Ei stockend die Sulze klar macht. Sie wird nun behutsam durch ein feines Tuch geseiht und kalt gestellt. Bei dem Anrichten wird der Karpfen mit dieser feingehackten Sulze verziert und mit Essig und Ohl aufgetischt.

235. Böhmischer Karpfen.

Zu diesem böhmischen Nationalgerichte wird der Karpfen in dreifingerbreite Stücke zerschnitten (in manchen Gegenden sogar ungeschuppt) in eine Reine, deren Boden mit etwas Butter ausgestrichen und mit zwei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, drei mittelstarken und blättrig geschnittenen Petersilienwurzeln,

einem Kopf Sellerie und vier Lorbeerblättern belegt ist, gethan, mit Salz und einem Kaffeelöffel voll schwarzem Pfeffer, nebst so viel Neugewürz und Gewürznelken, in gleicher Menge überstossenen Zimmt, und vier Stückchen Ingwer gewürzt, und bis zum Schwarzwerden der Zwiebeln gedünstet; dann werden drei Maas böhmisches Bier und ein Seidel Weinessig darüber gegossen, ein starker Teller voll geriebenem Lebkuchen darüber gestreut und so lange gekocht, bis die sich gebildete Sauce zu spinnen anfängt, nämlich spagatdick vom Löffel fließt; dann wird eine Tasse voll ausgelöster, wälscher Rüsse hinzu gethan und noch eine Weile verkocht. Dieses Gericht pflegt man eben so gerne kalt als warm aufzutischen.

236. Paulaner Würste. (Croquettes de carpe.)

Das von dem Gerippe des Karpfens gelöste Fleisch wird mit einem Wiegemesser recht fein geschnitten, während dem werden abgeriebene Semmeln, der Menge nach gut die Hälfte so viel als das Fleisch betragen mag, in Milch geweicht, ausgepreßt und hinzu gethan, der Hälfte des Fleisches gleich frische Butter, und wenn alles genau gemengt ist, kömmt die gehörige Menge Salz nebst weißem Pfeffer, eine mit Salz zerriebene Sardelle und zwei zu Pulver gestoßene Lorbeerblätter als Würze daran. Dann werden vier ganze Eier mit einem eigroßen Stück Butter, über dem Feuer eingerührt und nach dem Auskühlen mit dem Ganzen noch so lange geschnitten, bis alles gemengt ist. Nun werden aus dieser Masse fingerlange und eben so dicke Würstchen auf der Tafel in Semmelbröseln gerollt, bis sie ganz davon eingehüllt sind, dann werden sie in eine stark mit Butter ausgestrichene Bratpfanne gereicht und schnell an allen Seiten braun geröstet; während dem Rösten muß Butter nachgegossen werden, um dem Austrocknen vorzubeugen.

Die Würstchen können als selbstständige Speise, als Beleg, oder auch größtentheils als Imbis verwendet werden.

237. Faschirter Karpfen. (La carpe farcie.)

Das Fleisch wird von dem Gerippe bis zum Kopfe hin sorgsam abgelöst und in die vorhergehende Farce verwandelt. Nun wird diese Farce über das unbeschädigt erhaltene Gerippe so aufgestrichen, daß der Karpfen in seiner ersten Form über einer mit Butter bestrichenen Pfanne erscheint. Derselbe wird nun mehrmals mit Semmelbröseln bestäubt, mit zerlassener Butter bespritzt, und in einer Bratröhre gebacken. Während dem Bra-

ten muß noch ein paar Mal das Besprizen mit Butter wiederholt werden. Bei dem Anrichten wird dieser köstliche Karpfen mit zwei flachen und breiten Löffeln aus der Bratpfanne behutsam gehoben und auf eine warm gehaltene Schüssel mit etwas ungesäuerter brauner Sauce oder Paradeisäpfelsauce (s. 45 und 54) aufgetischt.

233. Gefottener Hecht mit Buttersauce. (Le brochet à la sauce blanche.)

Der Hecht als Gegensatz zum Karpfen hat ein weißes etwas trockenes Fleisch, es wäre daher thöricht, wenn man denselben eben so lang kochen wollte. Der Hecht hat eine starke Haut mit sehr feinen Schuppen besetzt, daher pflegt man dieselbe sammt den Schuppen herab zu schneiden, welches mit dem technischen Ausdruck abbalbiren bezeichnet wird. Dieses abbalbiren geschieht auf folgende Weise: Nachdem das Thier durch einen starken Schlag auf den Kopf wenigstens betäubt worden, denn zum Todwerden brauchen sie mehrere Stunden, wird vom Schweif aufwärts mit einem scharfen Messer eingeschnitten, jedoch nur so, daß der Schnitt nicht durch eine zweite feine weiße Haut, die das Fleisch schützt, dringt. Ist nun der Anfang gut gemacht, so läßt sich mit leichter Mühe, während die flache Klinge über dem Fleische fortgleitet, ein zwei Finger breites Band bis zum Kopfe hin ablösen, dann wird wieder angefangen und so fortgeföhren, bis der ganze Körper abbalbirt ist. Jetzt wird der Hecht aufgebrochen, sorgsam gereinigt, die Kiemenstößen herausgenommen, gut ausgewaschen, stark mit Salz von innen und außen eingerieben und zusammengebogen, so daß der Schweif in dem Rachen durch die eigenen Zähne gehalten wird. Nun wird der Hecht in eine angemessene Casserolle mit dem Rücken nach unten gelegt und bei Seite gesetzt, damit das Salz Zeit habe in das Fleisch einzubringen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Casserolle mit kochendem Wasser so hoch angefüllt, daß der Fisch von demselben bedeckt ist, dann wird dieselbe ans Feuer gesetzt, hinreichend gesalzen mit ein paar Zwiebeln und vier bis sechs Lorbeerblättern belegt, langsam und bei zwanzig Minuten gekocht, vorausgesetzt der Hecht sei drei Pfund schwer.

Darauf wird der Sud abgeseiht, und der Fisch auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gethan, mit grüner abgezupfter Petersilie umkränzt und mit einer Buttersauce (s. 59) aufgetischt.

Der Hecht erscheint auch so gekocht mit beigefügter klarer

heißer Butter, die Mitte der Schüssel wird dann mit rohgeschälten und in gesalzenem Wasser gekochten Erdäpfeln angefüllt. Auch in zwei Finger kleine Stücke geschnitten, wird der Hecht so gekocht und statt auf, in der Serviette angerichtet.

239. Gebratener Hecht. (Le brochet au four.)

Der dem vorhergehenden gleich abbalbirte Hecht wird in drei Fingerbreite Streifen, mit ausgewaschenen, ausgelöst und in zwei Finger lange Stiften geschnittenen Sardellen gespickt (s. 91 das Spicken betreffend), gehörig eingesalzen und in einer flachen Bratpfanne aufgestellt, drei Viertelstund vor dem Anrichten wird derselbe mit ein paar Löffel voll Essig und Wasser in die Bratröhre gethan und von Zeit zu Zeit mit saurem Rahm begossen; zehn Minuten vor dem Anrichten wird derselbe noch überdies mit feinen Semmelbröseln ein wenig bestäubt, mit zerlassener Butter bespritzt und in schöner Farbe gar gemacht. Wenn derselbe auf die gehörige Schüssel gelegt ist, so wird etwas Essig und Wasser in die Pfanne gegossen und aufgekocht, damit sich eine Sauce bilde, die dann über den Fisch gegeben wird.

240. Gebackener Hecht oder Brezenhecht. (Le brocheton frit.)

Als Brezenhechte werden nur die Pfund schweren Hechte behandelt. Sie werden nämlich nach dem Balbiren und Aufbrechen der Länge nach von einander gespalten bis zum Kopfe, beide Hälften dann auswärtsgebogen und die Schweife in den Rücken gesteckt, so daß der Hecht die Form einer Brezel bekommt. Nun wird der Fisch eingesalzen und bei Seite gesetzt. Vor dem Anrichten werden nun die Hechte, vorausgesetzt, daß zwei Stück aufgetischt werden, mit Mehl umhüllt, in Schmalz recht resch gebacken und in, mit einer Serviette belegten Schüsseln aufgetragen. Größere Fische werden nicht gespalten, sondern über die Quere in zwei Finger breite Stücke geschnitten und den gebakenen Karpfen gleich behandelt.

241. Gesulzter Hecht. (Le brochet à la gelée.)

Dieser wird dem gesulzten Karpfen gleich behandelt (s. 234), doch läßt sich dies Gericht noch brillanter darstellen, wenn man nämlich eine schickliche Form oder auch nur eine Casserolle zur Hand nimmt, die den Fisch gehörig faßt. Der Boden der

Casserolle wird Messerrücken dünn mit der schön geklärten Fischsulz begossen und auf zerstampstes Eis oder sonst wohin kaltgestellt; so bald dieser dünne Aufguß gesulzt ist, so wird dessen Oberfläche mit ausgelösten Krebschweifchen, mit gereinigten, ausgelösten und zweckdienlich zugeschnittenen Sardellen, mit dem sehr weißen Fleisch des Hechtes, mit schwarzen, dünnblättrig geschnittenen Trüffeln, oder was man sonst zur Hand hat, in geschmackvoller Zeichnung ausgelegt, dann mit zerlassener Sulze behutsam bespritzt, damit die Zeichnung anklebe; ist dieses wieder gesulzt, welches sehr bald geschieht, so wird einen halben Finger hoch Sulze aufgegossen und nach deren fest werden endlich der Fisch behutsam eingelegt und die Form oder Casserolle mit der Sulze so angefüllt, daß der Fisch bedeckt ist. Nach dem Festwerden oder vor dem Anrichten wird die Form einen Augenblick in heißes Wasser bis zum Rand gehalten, schnell abgetrocknet, und über die gehörige Schüssel gestürzt. War die Sulze wasserhell, was immer sein sollte, und die Verzierung in guter Manier angebracht, so hat dies Gericht ein sehr liebliches Ansehen. Zu berücksichtigen bleibt, daß man sich eine gehörige Menge Fischsulz (s. 5) vorrichte, denn es ist absolut nothwendig, daß der Fisch mit Sulze ganz bedeckt werde.

242. Crofetten von Secht. (Les croquettes de Brochet.)

Es wird ein Löffel voll Mehl in sechs Loth Butter eine Viertelstunde lang langsam geröstet, so daß diese Einbrenn eine licht gelbe Farbe annimmt, dann wird sie mit einer halben fein geschnittenen Zwiebel noch eine kleine Weile geröstet, endlich mit zwei bis drei Seidel kochender Milch zur Sauce abgerührt, mit zwei Lorbeerblättern gewürzt und noch eine Viertelstunde scharf gekocht um zu erreichen, daß sie etwas dick vom Löffel fließt. Um das Anlegen und Anbrennen zu verhüten, muß fortwährend, mit dem Kochlöffel auf den Boden drückend, gerührt werden. Vorher muß ein Teller voll abgesottenes und von aller Haut und den Gräthen klein abgezapftes Hechtenfleisch hergerichtet werden, dann kömmt dasselbe in die Sauce, wird hinlänglich mit Salz, etwas stark mit weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit einem halben Ei kleinen Stück frischer Butter belegt, aufgekocht, behutsam aber gut durcheinander gemengt und kalt gestellt. Nach längerer Zeit, wenn es erstarrt ist, wird es Löffelweise ausgestochen, auf der, mit feinen Semmelbröseln bestaubten Tasse in Finger lange Würstchen gerollt, dann

in abgeschlagene mit etwas Wasser verdünnte Eier getunkt, mit Semmelbröseln aufgelegt, und in recht heißem Schmalze gebacken.

243. Eingemachter Hecht. (Le brochet en fricassée.)

Ein Hecht von drei Pfund oder zwei kleine von halbem Gewicht werden nach dem Balbiren und Aufbrechen in Stückchen von zwei Finger Breite geschnitten, gesalzen und in einer Casserolle mit etwas Butter, einer blattweis geschnittenen Zwiebel, ein Paar Lorbeerblätter, eine halbe Stunde lang ohne Beigabe von Wasser langsam gedämpft. Während dieser Zeit wird ein Löffel Mehl mit einem Viertelpfund Butter kalt abgemengt, darüber kommt eine halbe Maas guter saurerer Rahm mit ein Paar Löffel voll Essig, vier Eierdotter, hinreichendem Salz, einer Messerspitze voll weißem Pfeffer, eben so viel Muskatnuß, welches über dem Feuer mit zusammengebundenen dünnen Speichen so lange fleißig gerührt wird, bis es eine dickflüssige Sauce bildet. Vom Feuer gehoben (kochen darf diese Sauce nicht) wird ein Kaffeelöffel voll fein geschnittene grüne Petersilie beigegeben. Nun wird der Fisch angerichtet und mit dieser, wenn der Rahm gut war, sehr schmackhaften Sauce begossen.

244. Hecht mit feinem Kräuteln. (Le brochet aux fines herbes.)

Der abbalbirte, aufgebrochene und rein ausgewaschene Hecht wird in zwei Finger kleine Stücke zerschnitten und in eine mit Butter bestrichene Casserolle, nachdem derselbe vorher mit Salz bestäubt worden war, eingelegt, und mit folgendem Kräuteln begossen: Es werden nämlich vier Löffel voll fein geschnittene Champignons von ihrem Wasser gepreßt, zwei Löffel voll fein geschnittener Zwiebel, zwei Löffel voll grüne Petersilie, die Hälfte so viel Kerbelkraut und ein halber Löffel voll Schallotten, nebst der Würze von einer starken Messerspitze voll weißem Pfeffer und eben so viel Muskatnuß mit zwölf Loth Butter eine kleine Weile gedünstet. Nun wird die Casserolle über eine mittelheiße Stelle des Sparherdes gesetzt, sorgsam bedeckt und drei Viertelstund lang gedämpft. Bei dem Anrichten wird der sich eingefundene Saft mit etwas Limoniensaft angesäuert über den Fisch gegossen.

245. Gebackene Verschlinge. (Les perches frits.)

Die Verschlinge sind bekanntlich kleine Fische, die im Ganzen gebacken werden. Diejenigen, die das Gewicht von zwei

Pfund erlangen, sind selten und werden dann mit Buttersauce aufgetischt. Sie haben eine feine Haut, können daher nicht den Hechten gleich abbalbirt werden. Ihre Schuppen sitzen aber so fest, daß man sie mit dem Messer nicht wegbringen kann, daher müssen sie mit dem Reibeisen (Reibeisen) abgeschuppt werden. Nach dem Aufbrechen werden sie einen Federtiel breit auf den Seiten nur leicht eingeschnitten und mit Salz eingerieben. Vor dem Anrichten werden sie mit Mehl und etwas Semmelbröseln in einem Tuch hin und her geschleudert, damit sie abgetrocknet und zugleich mit Mehl überdeckt, in heißem Schmalz gebacken werden können.

246. Verschlinge mit Buttersauce. (Les perches sauce au beurre.)

Die größten Verschlinge werden nach dem Abschuppen und Aufbrechen mit Salz eingerieben, in eine schickliche Casserolle gethan und bei Seite gestellt. Während dem wird so viel Wasser, als man allenfalls braucht, um sie zu nassen, mit etwas Butter, Zwiebel und Lorberblättern verkocht, gesalzen, dann kochendheiß über selbe gegossen und noch zwanzig Minuten lang langsam gekocht. Sie werden auf eine zusammengelegte Serviette gelegt, mit grüner Petersilie umfränzt und mit Beisüßung einer Buttersauce (s. 59) aufgetischt.

Kroketten von Verschlingen, und Verschlinge mit feinem Kräuteln werden den Hechten gleich bereitet.

247. Marinirte Verschlinge. (Les perches marinés.)

Die zum Backen vorgerichteten Verschlinge werden, ohne daß man nöthig hat, sie in den Seiten einzuschneiden, gehörig eingesalzen und in eine leicht mit Butter beschriebene Bratpfanne gereiht; in der Bratröhre abgebraten, dann in ein Gefäß mit Lorberblättern überstreut, schichtweise fest eingelegt. In die Pfanne kommt etwas Essig, welchen man aufkocht und über selbe gießt; sie werden beschwert, kalt gestellt, und halten sich lange Zeit.

248. Schill mit Buttersauce. (Le sandre sauce au beurre.)

Der Schill kommt nur in sandigen Teichen und Flüssen vor, daher der reine Geschmack. Sein Fleisch ist weiß, feinsäsig, und mürber als das des Hechtes. In österreichischen Staa-

ten kömmt derselbe häufig zu Markte, behält aber immer eine gewisse Höhe im Preise wahrscheinlich seiner Unbeliebtheit wegen.

Der Schill ist mit feinen Schuppen besetzt, die sich aber durch das Dagegenfahren mit stumpfem Messer leicht lösen lassen. Nach dem Aufbrechen und Auswaschen wird derselbe stark eingesalzen, und wenn das Stück groß ist, seiner Länge nach in ein Fischwannel gelegt, wenn nur drei Pfund schwer, rundgebogen und in eine Casserolle mit dem Rücken zu Boden gelegt. Vor dem Anrichten wird derselbe mit kochendem Wasser übergossen, gehörig gesalzen, mit einer dünnblättrig geschnittenen Zwiebel und einigen Lorberblättern gewürzt, und eine halbe Stunde lang langsam gekocht. Ein großes Stück muß verhältnismäßig länger kochen. Für große Fische wird ein angemessenes Bretchen mit einer Serviette umbunden, der Fisch darauf gethan, und in die Schüssel gelegt, rundherum kömmt grüne Petersilie. Beigegeben wird eine Butter sauce (s. 59).

249. Gebackener Schill. (Le sandre frit.)

Wird dem Hechte gleich behandelt (240).

250. Gebackene Schillschnitten ohne Gräten.

Eine große Unannehmlichkeit beim Genuße der Fische besteht in der großen Menge seiner Gräten, die den Essenden bei einem jeden Bissen zur Behutsamkeit zwingen. Der Schill ist der einzige von den Süßwasser-Fischen, der uns gestattet dieser Unannehmlichkeit zu begegnen. Derselbe hat nämlich kürzere Seitengräten ohne Widerhaken und von diesen läßt sich das Fleisch ohne allzugroßen Verlust herabschneiden. Man verfährt auf folgende Weise. Nachdem derselbe aufgebrochen und ausgewaschen ist (er braucht nicht erst abgeschuppt zu werden), so wird die eine Seite am Kopfe bis auf die Mitte zu dem Wirbelknochen durchgeschnitten, und das scharfe Messer abwärts wendend mit der Fläche desselben auf den Wirbelknochen aufdrückend unter der linken Hand, welche den Fisch festhält, herab zum Schweiß fahrend unter leichter Bewegung die Hauptgräten sammt dem Fleisch herabgeschnitten, auf gleiche Weise wird mit der andern Seite verfahren, so daß nur der Kopf mit dem Wirbelknochen übrig bleibt; jetzt wird die eine Seite, mit der schuppigen Haut abwärts auf die Tafel gelegt und die Hauptgräten durch ein behutsames Untergreifen mit dem Messer von der ganzen Seite herabgeschnitten, dann wird mit dem naßgemachten Messer am Schweiß das Fleisch bis an die Haut

durchgeschnitten und die Haut bei dem Schweife mit der Linken festhaltend, die Klinge aber flach an die Haut drückend mit einer leichten Bewegung schneidend forigefahren, bis die ganze Haut ohne alles Fleisch flach auf der Tafel ausgebreitet liegt. Dieser, dem Anscheine nach schwierige Schnitt gelingt jedesmal gut, wenn nur die Haut am Schweife festgehalten, und das Messer flach genug über derselben geführt wird. Sind nun beide Seiten so entblößt, so werden sie in Wasser ab gespült und die Tafel rein gemacht. Jetzt werden die Seiten wieder auf die Tafel ausgebreitet und zwar jene oben auf, wo die Haut erst weggenommen worden ist. Es findet sich der ganzen Länge nach ein röthlicher Streif, wo die Fleischfasern gleichsam zusammenfloßen, genau in der Mitte dieses Streifens wird das Messer geführt und das Stück entzwei getheilt, der dickere Theil ist dann ganz ohne Gräten, nun wird der andere, gleichsam untere Theil umgewendet, und wenn man mit naßgemachten Fingern über denselben fährt, wird man der ganzen Länge nach feine vorstehende Gräten gewahr. Diese müssen ebenfalls herausgeschnitten werden, sie gehen senkrecht bis in die Mitte der Fleischmassen und machen dann einen Bug gegen den Bruch hinaus. Man darf sonach das naßgemachte Messer an der Mitte ansetzen und flach unter der Hand, die das Fleisch hält, gegen das Bauchende behutsam forifahren, behutsam muß es geschehen, weil, um kein Fleisch zu verlieren, das Messer an den sehr feinen Gräten geführt werden muß, ohne sie zu zerschneiden. Dieser untere Theil ist nun auch grätenfrei. Jetzt wird der dritte Streifen wieder gerade gelegt und mit den nassen Fingern betastet und das naßgemachte Messer fleischeinwärts angesetzt. Die Gräten machen einen Bug nach dem Bauchende, das Messer wird dann mit leichter Hand bis zu diesem Bug, dann nach außen gewendet und so das Fleisch abgefondert. Sind beide Seiten so entgrätet, so werden die dicksten Streifen von einem vierpfundigen Schill in der Mitte gespalten und das Ganze in vier fingerlange Schnitten getheilt, leicht mit feinem Salz bestäubt und bei Seite gesetzt. Diese lange Beschreibung wird erst klar und faßlich, wenn man den Fisch unter der Hand hat, und sind nur erst einige Versuche gemacht worden, so kann man sich auch über den weniger kostspieligen Hecht wagen, dessen Gräten sich häufiger vorfinden und Wiederhaken bilden, wenn man aber ihre Lage und Gränze einmal ausgemittelt hat, so ist die Absonderung nicht mehr schwierig. Vor dem Anrichten werden die Schnitte allen gebackenen Fischen gleich mit Mehl und Semmelbröseln abgetrocknet und in Betracht ihres kleinen Volumen in recht heißgemachtem Schmalze gebacken. Eine empfehlens-

werthe Art diese Schnitte gar zu machen ist folgende. Man kunkt die Schnittchen, nachdem sie wie angegeben, mit Mehl abgetrocknet sind, in abgeschlagene, mit Wasser etwas verdünnte Eier und legt sie mit Semmelbröseln auf, dann werden sie in eine mit Butter stark bestrichene Bratpfanne gereiht und über der heißesten Stelle des Sparherdes an beiden Seiten schnell abgebraten.

251. Schillschnitten mit feinem Kräutel. (Sauté de sandre.)

Zu diesem feinen Gerichte wird das feine Kräutel (s. Hecht mit feinem Kräutel 244) in eine flache Casserole messerrückendünn aufgegossen und die Schillschnitten (s. die vorhergehenden) darüber gereiht und mit dem Rest des Kräutels übergossen. Ein Paar Minuten vor dem Anrichten werden sie über scharfes Feuer gesetzt, und so bald sie an der untern Seite weiß geworden, behutsam umgewendet, und wenn dieses auch auf der andern Seite erfolgt ist, angerichtet. Dies muß aber mit Behutsamkeit geschehen, weil sie ihrer Zartheit wegen leicht in kleinere Stücke zerfallen. Das Kräutel mit dem sich gebildeten Saft wird mit Limonienfaß angesäuert und über das Ganze gegossen.

252. Schillschnitten mit Dehlsauce. (Une mayonaise.)

Die Schillschnitten werden zu diesem vornehmen Gerichte, dem vorhergehenden gleich aber bloß in etwas Butter ohne das feine Kräutel, kaum zwei Minuten lang abgedünstet, aus der Butter auf eine Schüssel gethan und bei Seite gestellt, dann wird eine Dehlsauce (mayonaise) gemacht, es werden nämlich zwei Eierdotter mit einer aus dünnen Speilchen gebundenen Ruthe in einer geräumigen Schale gerührt und im Anfange nur kassellöffelweise feines Dehl zugegossen und immer wieder verrührt bis nach und nach immer etwas mehr Dehl beigegeben werden kann. Dennoch bleibt es rathsam mit dem Zugießen nur langsam vorzuschreiten, weil, wenn das Dehl nicht hinreichend verrührt ist, die Dotter sich abscheiden und die Sauce mißlingt. Ist nun auf diese Weise ein Pfund Dehl eingerührt, und eine dickflüssige Sauce gebildet worden, so kommen zwei bis drei Löffel voll vom stärksten Tafelessig hinzu, dadurch wird dieselbe weiß. Nun kommen unter immerwährendem Rühren sechs bis acht Löffel voll nur lauwarm zerlassene Fischulz (s. 7) hinzu, und die Sauce wird dann mit Salz und weißem Pfeffer hin-

reichend gewürzt. Vor dem Anrichten werden die kalten Schnitten in einen zierlichen Kranz dressirt, mit der dickflüssigen Sauce begossen und mit fein gehackter Fischsulz verziert.

Die Fischsulze läßt sich recht gut von den Abfällen bei dem Zuschneiden der Schnitten, nämlich von dem Kopfe, den Häuten sammt den Schuppen und den Gräten nach der angegebenen Weise (s. 7) in hinlänglicher Menge, die nicht groß zu sein braucht, bereiten.

253. Blaugesottene Forellen. (Les truites au bleu.)

Die Forellen kommen bekanntlich nur in harten Wässern vor, daher vorzüglich in Gebirgsgegenden. Der Transport ist schwierig, denn sie stehen leicht ab. Ihr feines, zartes und wohl-schmeckendes Fleisch macht sie zu Lieblingen aller Feineßer, daher die häufige Nachfrage und der hohe Preis. Ihre Bereitung ist höchst einfach, aber nur an Ort und Stelle, wo man sie fängt, geben sie das so gesuchte und gerühmte Köstliche.

Es wird in einer Casserolle so viel Wasser aufgesetzt und ins Sieden gebracht, als man allenfalls braucht, um sechs bis acht Stück von dreiviertel bis ein Pfund schwer damit zu bedecken; mit diesem gehörig gesalznen Wasser werden eine blättrig geschnittene Zwiebel und vier Lorbeerblätter gesotten, dann werden die Forellen aufgebrochen, nur leicht abgewaschen, denn nur der sie überziehende Schleim gibt die schöne blaue Farbe, und in eine Casserolle gelegt, mit einem halben Seidel kochenden Weineßig übergossen. Sie erscheinen augenblicklich blau; nun wird von dem kochenden Wasser so viel hinzugegossen als sie bedürfen, um davon bedeckt zu werden, und dann werden sie noch fünf Minuten langsam gesotten. Wenn die Forellen stark aufgesprungen sind, so ist dies ein Zeichen, daß sie recht frisch waren. Man genießt sie größtentheils kalt mit Essig und Del.

254. Gebackene Forellen. (Les truites frites.)

Die Forellen werden nach dem Aufbrechen und Auswaschen von innen und außen mit Salz bestäubt und nachdem dieses eingedrungen mit Mehl und Semmelbröseln abgetrocknet und in heißem Schmalze ausgebacken. Man muß darauf sehen, daß sich bei dem Abtrocknen kein Mehl im Bauche anhäufe.

255. Gebratene Forellen. (Les filets de truites grillées.)

Die Forellen werden zu diesem Gericht blau gesotten, mit der Vorkehrung, daß sie bei dem Absteden nicht zerspringen,

was nur dadurch erlangt wird, daß man sie dicht neben einander legt und mit Brettchen beschwert, endlich mit kaltem Wasser, dem gehörigen Essig und Salz aufsetzt und nur langsam aufkochen läßt. Nach dem abermaligen Erkalten werden sie behutsam von dem Gerippe gelöst, ohne daß die Seiten in Stücke brechen, welches nur dann erreicht wird, wenn man bei dem Schweiß beginnend das Fleisch mit dem Messer von den Gräten trennt und die Gräten fortschreitend aufhebt, so daß die ganze Seite unverletzt auf der Tafel liegen bleibt, wenn man nun zwölf solcher Seiten hat, so werden die allenfalls gebliebenen Flossfedern und einzelne kleine Gräten abgelaubt. Jetzt werden drei Eierdotter mit acht Loth zerlassener aber nicht heißer Butter, mittelst des schnellen Rührens mit dünnen Holzspießchen zu einer dicklichen Sauce abgerührt und mit einem Federpinsel die Forellenschnitten damit bestrichen und mit Semmelbröseln stark bestäubt, dann werden sie mittelst des Untergreifens mit der flachen Messerklinge umgewendet und auf dieser Seite wieder so behandelt, worauf sie in eine Pfanne, die stark mit Butter bestrichen ist, gethan, und an beiden Seiten bis zur schönen braunen Farbe abgebraten werden.

XIII. Abschnitt.

Meerfische betreffend.

256. Heißgefottener Lachs. (Le saumon au bleu.)

Der im Frühjahr aus dem Meere in den Flüssen herum schweifende Lachs ist uns wohl eine angenehme Erscheinung, doch wegen der zu großen Entfernung von der Elbe und dem Rhein, wo derselbe gefangen wird, können wir ihn nur geräuchert oder marinirt erhalten. Derselbe wird übrigens der Forelle gleich abgefotten, welches bei seiner Größe länger dauern muß, beigegeben wird eine Buttersauce (s. 59).

257. Gebratener Lachs. (Le saumon grillé.)

Der Lachs wird in fingerdünne Scheiben geschnitten und in einer Bratpfanne mit etwas Butter bis zur bräunlichen Farbe an beiden Seiten abgebraten, welches höchstens eine Viertelstunde dauern darf. Demselben wird dann eine angesäuerte Buttersauce (s. 59), in welche zwei bis drei Löffel voll Capris kommen, beigegeben.

258. Lachschnitten mit feinem Kräuteln. (Les filets de saumon aux fines herbes.)

Der in Handflächen kleine, halb fingerdünn geschnittene Lachs wird den Schillschnitten gleich (s. 251) bereitet.

259. Gebratener Hausen. (L'esturgeon grillé.)

Der Hausen kommt aus dem schwarzen Meere in die Donau und wir erhalten denselben oft in erstaunlicher Größe, die in die Centner-Schwere reicht. Derselbe wird zum Braten in daum-dicken Scheiben gekauft. Die weiche Haut wird rund herum abgelöst und mit dünnblättrig geschnittener Zwiebel, einigen Lorbeerblättern, dem gehörigen Salze und einigen Löffel voll feinem Dehle mehrere Stunden bei oftmaligem Umwenden marinirt. Dann wird derselbe in einer Bratpfanne mit etwas Butter auf beiden Seiten braun abgebraten, welches seine Dicke in Anschlag bringend bei dreiviertel Stunden dauern kann. Beigegeben wird eine stark angesäuerte Buttersauce mit Capris oder er wird ganz trocken servirt mit der Beigabe von Limonien.

260. Gebratener Aal. (L'anguille à la broche.)

Der Aal ist in der Regel fett, welches seinem weißen, feinen wohlschmeckenden Fleische, wie ein jedes Fischfett, Nachtheil bringt. Man pflegt ihn daher vorzugsweise zu braten, weil durch die Einwirkung der trockenen starken Hitze sein Fett ausgetrieben wird. Derselbe hat wie die meisten Reptilien ein sehr zähes Leben, denn man kann ihm den Kopf zerschmettern und er lebt dennoch eine geraume Zeit hindurch fort; nun ist man aber darauf gekommen, daß, wenn man ihn an dem Schweife verwundet, derselbe bald abstehet.

Jetzt wird die Haut ganz nahe am Kopfe rund herum aufgeschnitten, einen fingerbreit abgelöst, überbogen, mit grobem Salz bestreut mit einem Tuch angefaßt und über den ganzen Körper herabgezogen. Der Fisch wird dann ausgebrochen, rein gewaschen, mit Salz und weißem Pfeffer bestäubt, in zwei fingerbreite Stücke geschnitten, an ein dünnes eisernes Spießchen der Quere nach angesteckt, zwischen ein jedes Stück ein paar Salbeiblätter gelegt und in einer Bratröhre bis zu schöner braunlicher Farbe gebraten, und nur zuletzt wird der Fisch mit etwas Butter betupft. Man pflegt diesen Braten ganz trocken mit Beigabe von Limonien aufzutischen.

Dieser Braten erscheint auch gerne als Beleg eines Gerichtes von Linsen oder Linsenspuré.

261. Marinirter Aal. (L'anguille marinée.)

Der gebratene Aal wird noch heiß in ein angemessenes Gefäß enge zusammen gelegt, mit Lorbeerblättern schichtweise unterlegt, mit kochendem, stark gesalzenem Essig ein wenig begossen, etwas beschwert, und kalt gestellt. Er hält sich an kaltem Orte eine lange Zeit und gewährt gleichsam ein Vorrathsggericht, das mit Fischsulz verziert und mit Essig und Dehl aufgetragen wird.

262. Häring-Salat. (Une salade de harengs.)

Die eingesalzenen oder Tonnenhäringe werden bekanntlich, nachdem die Haut herabgelöst ist, gespalten, die Gräten ausgenommen, dann ein Paar Stunden in Milch geweicht, um ihnen die zu große Schärfe zu benehmen, in zierlich kleine Stücke geschnitten und roh genossen. Man benützt sie gerne so vorbereitet als Imbiß vor der Suppe oder zu Anfang des Mahles, um die Gf lust zu reizen. Zu diesem Zwecke werden sie vortheilhaft auf Tellern angerichtet und mit Fischsulz verziert. So vorgerichtet, eine Tasse voll kleinwürflich geschnitten, eben so viel und so geschnittene Borsdorfer oder sonst eine gute Gattung Aepfel, eben so viel und so geschnittene spanische Zwiebeln zusammen gemengt und mit Essig und Dehl zum Salat angemacht, gibt ein Gericht, das der anscheinend barocken Zusammensetzung ungeachtet allgemein geliebt wird. Man gibt es vorzugsweise zu Gabelfrühstücken.

263. Picklinge. (Les harengs-saures.)

Die Pickelhäringe werden uns geräuchert zugesendet. Sie werden den vorhergehenden gleich abgehäutet, entgrätet, aufgeweicht, dann in größere Stücke geschnitten, in eine flache Pfanne mit etwas Butter gethan und einen Augenblick über's Feuer gehalten, so daß sie nur heiß werden, in diesem Zustande sind sie ein äußerst zartes, feines Essen. Sie werden als Beleg eines Gemüses gebraucht; wohl auch ganz trocken mit Limonien aufgetischt.

264. Imbiß von Sardellen. (Les Anchoix.)

Die Sardellen wurden immer nur als Würze benützt, nun braucht man sie auch als Imbiß. Sie werden zu diesem Zweck nach dem Abschuppen und Reinigen auseinander gerissen, und in gefälliger Form, mit feinem Kräutchen, als Bertram, Korbelfraut und etwas Petersilie auf Teller angerichtet; oder es wird Sardellenbutter über zierlich zugeschnittene, dünne, gebähte Semmelblättchen gestrichen, und mit in Fäden geschnittenen Sardellen verziert.

265. Stockfisch. (La merluche.)

Der Stockfisch kommt nie anders als gedörrt zu uns, und muß daher mehrere Tage in Wasser, dann in einer schwachen Lauge und wieder in Wasser geweicht werden, bis derselbe vollkommen aufgequollen ist. Dann wird derselbe in kleine Stücke geschnitten, in kochendes, gut gesalzenes Wasser geworfen, und wenn das Wasser wieder zu kochen anfängt, bei Seite gesetzt, und eine Weile stehen gelassen; endlich aus dem Wasser auf ein reines Tuch gethan, um das mitgehende Wasser ganz abzusondern, dann angerichtet und mit in Butter braun gerösteter Zwiebel und Semmelbröseln stark belegt.

266. Stockfisch auf Provencer Art. (La merluche à la provençale.)

Dem vorhergehenden gleich abgekochter Stockfisch wird in ganz kleinen Stücken aus der Haut und den Knochen gelöst, mit einem Löffel voll feingeschnittener Schalotten und einem Kaffeelöffel voll Knoblauch, der ins kochende Wasser gethan, und gleich wieder abgeseiht worden, nebst etwas Salz und einer starken Messerspiß voll weißem Pfeffer gewürzt, in einer Casserolle über dem Feuer unter wiederholtem Zugießen vom feinsten Provenceröhl fortwährend geschwungen, bis ein halbes Pfund und auch mehr Öhl das Ganze als weiße Sauce erscheinen läßt. Es wird, im Falle das Öhl nicht bald genug sich zur weißen Sauce umgestaltet, mit ein Paar Löffel voll weißer Einmachsauce nachgeholfen. Dies Gericht von ganz eigenthümlich lieblichem Geschmack wird in einer Butterpastete oder in einer Einfassung von mürbem Teig aufgetischt.

267. Meerkrebse. (Les homars.)

Wir, die wir unsere Süßwasser-Krebse sehr lieben, versprechen uns einen besseren Genuß von Meerkrebsen, weil diese

in großen Massen aufgetischt, uns des langweiligen Auslöfens entheben, allein es geht uns wie den Mechanikern, nur im umgekehrten Fall. Was sie an Kraft gewinnen, verlieren sie an der Zeit, und was wir an Zeit gewinnen, verlieren wir an Genuß, denn der Meerkrebs bietet uns im Verhältniß zu den Landkrebßen ein sehr grobes schwer zu verdauendes Fleisch. Wir bekommen sie gewöhnlich in Meerwasser oder besser in Salzwasser abgekocht, und tischen sie ausgelöst, in kleine Stücke geschnitten, mit Essig und Öhl auf.

268. Süßwasser-Krebse. (Les écrevisses.)

In wenigem, stark gesalzenem Wasser schnell abgekocht, schmecken die Krebse am besten. Man pflegt sie aber auch in etwas Wein und viel Kümmel, oder mit sauerem Rahm zu kochen. Nach der ersten Art werden sie in zusammengelegten Servietten aufgetischt, damit sie länger heiß bleiben; die mit Rahm gesottenen aber in Porzellan-Casserollen oder Suppentöpfen.

269. Schnecken mit Kren. (Les limaçons.)

Die Schnecken sind bekanntlich nur im Spätherbst und im Winter zu genießen, nämlich so lange sie ihre Schale nicht durchbrechen, denn alsdann sind sie ungenießbar, da sie während des Winterschlafs ihr feinschmeckendes Fett aufzehren. Sie werden in gesalzenem Wasser so lange gesotten, bis die Schale an der Mündung ihres Gehäuses sich leicht wegnehmen läßt. Durch zu langes Kochen werden sie hart, und die ohnehin schwere Verdaulichkeit derselben wird dadurch vermehrt. Man pflegt sie mit Essig und Kren zu verzehren.

270. Gefüllte Schnecken. (Les limaçons farcis.)

Die gesottenen Schnecken werden aus ihren Gehäusen gestochen, und nachdem die Schweifchen mit dem Eingeweide abgefondert sind, mit einem Wiegenmesser ganz fein geschnitten, auf eine starke Tasse voll solchen Gehäfsels kommen ein Paar Hände voll feine Semmelbröfeln, zwei Löffel voll feingeschnittene Champignons, ein halber Löffel voll grüne Peterstlie, gehöriges Salz, eine feinzerriebene Sardelle und eine Messerspiß voll weißer Pfeffer. Während dem werden sechs Loth Butter mit einem Löffel voll fein geschnittener Zwiebel erhitzt, bis letztere gelb geworden ist; nun wird das Gehäcke in die Butter ge-

than und noch eine Weile geröstet, dann wird es vom Feuer gehoben, mit zwei Eierdotter gut verrührt und kalt gestellt.

Jetzt werden die Schnedenhäuschen sorgsam gereinigt, mit dem Gehäcke vollgefüllt, in eine Bratpfanne gereiht, und ohne anderweitige Zuthat in die Bratröhre gethan. Wenn bei mäßiger Hitze die Fülle in den Häuschen zu steigen anfängt, so sind sie gar.

XIV. Abschnitt.

Von den Eierspeisen.

Wir können den Übergang von den animalischen zu den vegetabilischen Speisen kaum besser einleiten, als daß wir die Eierspeisen dazwischen einschalten, da sie der Nährfähigkeit nach an das Animalische, der Bereitungsweise aber an das Vegetabilische sich anschließen. Die Nahrhaftigkeit der Eier ist außer allem Zweifel, besonders jener, die ohne Fett genossen werden, die hart gesottenen belästigen aber und erhizen; die das meiste Fett in Anspruch nehmenden sind wohl am schwersten zu verdauen, da sie aber immer mit viel Brot und andern Speisen genossen werden, so erfolgt ein Amalgama, das sich durch den Magensaft leicht assimiliren läßt. Ubrigens sind es nur Hühnereier, die wir hier aufzuführen haben, da die zunächst kommenden Enteneier im Allgemeinen zu wenig und nicht schmackhaft, die Gänseier aber zu groß sind, um als Nahrung dienen zu können. Von den übrigen Vogelgeleiern sind nur jene der Rebhühner als Leckerbissen angerühmt.

271. Eier im Schmalz. (L'omelette.)

Zwölf frische Eier werden in einen Topf geschlagen, mit Salz, einer Messerspitze voll weißem Pfeffer und einem halben Löffel voll feingeschnittener grüner Petersilie gewürzt und gut durcheinander gesprudelt. Jetzt wird ein Viertelpfund Schmalz, oder zwölf Loth Butter in einer flachen Pfanne recht erhitzt und die Eier in dasselbe gegossen, mit einem Löffel die anschwellenden Ränder in die Mitte geschoben, und die flüssige Mitte an die Ränder mittelst der Neigung mit der Pfanne herausgelassen, bis die ganze Masse ungefähr zur Hälfte erstarrt ist, dann wird durch einen geschickten Schwung der ganze Kuchen umgewendet und in eine Schüssel gleiten lassen. Diese Eierspeise darf nie früher bereitet werden, als man sie gerade braucht, denn durch

ein längeres Stehen würde sie hart werden, und da ihre Bereitung nur zwei höchstens drei Minuten Zeit zum Garwerden braucht, so ist rathsamer, daß die Gäste auf sie warten, als umgekehrt.

272. Eier mit Schinken. (L'omelette au jambon.)

Es wird eine große Tasse voll magerer, kleinwürflig geschnittener Schinken vorgerichtet, warm gestellt, und zwölf Loth ebenfalls klein geschnittener Speck in einer flachen Pfanne zerlassen und bis zum Gelbwerden erhitzt. Jetzt werden zwölf den vorhergehenden gleich vorgerichtete Eier, die statt der Petersilie mit Schalotten gewürzt worden sind, in den Speck gegossen und den vorhergehenden gleich gebacken; wenn der größere Theil der flüssigen Mitte entfernt, und an den Rändern ebenfalls erstarrt ist, wird der Schinken über das Ganze gestreut, vom Feuer genommen, übereinandergehäuft, und den vorhergehenden gleich umgeschwungen und angerichtet.

273. Eier mit Zwiebel. (L'omelette à l'oignon.)

Diese Speise ist nur eine Abänderung der vorhergehenden. Statt Schinken und Speck werden zwei gröblich geschnittene spanische Zwiebeln in dem Schmalz, das zu der Bereitung der Eierspeise dienen soll, und der Zwiebel wegen etwas mehr sein muß, gelb geröstet, aber immer umgerührt, damit das Rösten gleichförmig vor sich gehe; nun werden die Eier ohne die Würze von Schalotten in das Schmalz gegossen und den vorhergehenden gleich beendet.

274. Gingerührte Eier. (Les oeufs brouillés.)

Es werden acht Loth Butter in einer Casserolle zerlassen, und zwölf abgeschlagene, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzte Eier hinein gethan, und über dem Feuer unter immerwährendem Rühren gehalten, bis sie ihre Flüssigkeit zu drei Viertheilen eingebüßt haben, dann werden sie sogleich angerichtet.

Dies Gericht pflegt man dadurch abzuändern, daß man in dasselbe, bevor es gar ist, eine starke Tasse voll abgekochter, und in etwas Butter anpassirte Spargelerbsen beimischt. Die eingerührten Eier werden gerne mit gebackenen Semmelschnitten bekränzt.

275. Gesezte Eier. (Les oeufs prises.)

Man hat kleine Bleche von Thon oder Kupfer zu diesem Behufe mit Vertiefungen versehen; in eine jede dieser Vertiefungen kömmt ein nußkleines Stückchen Butter, und sobald diese heiß ist, wird in jede ein Ei eingeschlagen, aber mit solcher Behutsamkeit, daß kein Dotter beschädigt werde. Nun wird über ein jedes Ei etwas Salz und Pfeffer gestaubt, und sobald das Blech heiß geworden und die Eier anfangen zu stocken, wird das Ganze in die Bratröhre gestellt, damit sie auch von oben ein leichtes Häutchen bekommen. Man muß aber vor allem darauf sehen, daß der ganze Dotter weich bleibt. Sie werden gerne über eine Unterlage von breit gekrausstem eingemachtem Salat oder über ein Linsengericht aufgetischt.

276. Eier mit schwarzer Butter. (Les oeufs au beurre noir.)

Dieses Gericht trägt eine Sonderbarkeit zur Schau, nämlich verbrannte Butter, die dem Ganzen ein abschreckendes Ansehen gibt. Wer sich aber nicht abschrecken läßt und den Versuch wagt, wird in diesem Falle belohnt. Man erhitzt nämlich acht Loth Butter in einer flachen Pfanne so weit, bis derselbe zu schäumen aufhört, und endlich die letzte Spur von Schaum vergeht, in welchem Fall die Butter schwarz erscheint. Jetzt muß sie augenblicklich vom Feuer genommen werden, denn ein längeres Erhitzen verbrennt sie gänzlich, und ihr Geschmack wird unangenehm; in diese Butter werden nun zwölf Eier, eines an das andere geschlagen, mit Salz und Pfeffer bestäubt und wieder über ein schwaches Feuer gethan, bis die Eierklar von unten gestockt; die Dotter müssen aber flüssig bleiben. Nun werden sie angerichtet, in die zurückbleibende Butter werden vier Löffel voll starker Essig gegossen, aufgekocht, und über die Eier gethan.

277. Weichgekochte Eier. (Les oeufs à la coque.)

Es dürfte befremden, daß die Art, weiche Eier zu kochen, sich in einem Kochbuch befindet. Ich hätte ebenfalls Bedenken getragen einen Platz „dieser Kleinigkeit“ zu widmen, wenn es sich nicht um das Kennzeichen handelt, die Eier von einem Tag zum andern zu erkennen, wann sie gelegt worden sind, und welches bei weichgekochten Eiern nothwendig ist, weil nur frischgelegte Eier einigen Werth haben, die seit längerer Zeit geleg-

ten aber nicht als frische gelten können. Das Bedingniß zu leben ist die Luft, dieser bedarf der Embryo eben so gut als das erwachsene Thier. Das erstgelegte Ei enthält schon Luft, aber in so kleinem Maaße, daß ihr Volumen nur einer Linse ähnlichen Raum an dem dicken Ende des Ei's einnimmt, in vierundzwanzig Stunden hat sich der Raum wahrnehmbar vergrößert und dieß geht so langsam fort, daß in einigen Wochen das Ei zum dritten Theil leer ist. Wir sind Eier vorgekommen, die zur Hälfte leer und auch ganz unbrauchbar waren. Das Merkwürdige ist, daß in dem Maaße als die Luft zunimmt, das Eierklar, aber nicht der Dotter verschwindet; das Geheimniß besteht nun darin, daß man das Luftbläschen in Augenschein nimmt und einige Tage hindurch dessen Vergrößerung beobachtet. Das Wahrnehmen kann nur geschehen, wenn man das Ei und besonders dessen dickes Ende vor ein Licht hält und mit der linken Hand die Lichtstrahlen von dem Auge abwehrt. Das Kochen der frischen Eier braucht drei Minuten Zeit, wenn sie in schon siedendes Wasser gelegt werden. Indessen, da die Köchinnen selten Uhren in der Küche tragen, und selbst mit dem Minutenzählen nicht gerne sich befassen, so greifen sie lieber zu andern Zeitmessern, z. B. zehn Vater unser beten, welches offenbar sündhaft ist, weil Gebete nur als Andacht und nicht als Hülfsmittel zu irdischen Zwecken vorgebracht werden sollen; ein leqtes durch Uebung ziemlich sicheres Mittel ist endlich, ein Ei aus dem Sude heben und die Hitze in der Hand prüfen; wenn die Hitze zu bald nachläßt, so muß es noch einmal aufkochen.

278. Eier mit Rahmsauce. (Les oeufs à la crème aigre.)

Die Eier werden als gesezte Eier behandelt (s. 275). Der saure Rahm, ein Seidel ungefähr, mit einem halben Löffel Mehl, ein Paar Löffel voll Essig und einem eikleinen Stück Butter unter immerwährendem Rühren aufgekocht, und in deren Mitte gegossen.

279. Eier mit Sauerampfer. (Les oeufs à l'oseille.)

Wenn die weich gekochten Eier drei Minuten brauchen, um das Eierklar zur Hälfte zum Stocken oder Festwerden zu bringen, so dauert es sieben Minuten, um dieselben ganz fest zu bekommen. Dieses ist zu beherzigen, denn je länger sie gekocht werden, desto zäher und unverdaulicher werden sie. Dieselben

werden geschält und im Ganzen oder in die Hälfte gespalten, über ein Gericht von Sauerampfer angerichtet.

230. Gefüllte Eier. (Les oeufs farcis.)

Die vorhergehenden, hartgekochten, geschälten Eier werden gespalten, und die Dotter herausgenommen. Nun wird so viel weiß abgeriebene Semmel als die Dotter betragen, in Milch geweicht, dann ausgepreßt und fein zu einem Teig gestossen, dann kommen die Dotter und nach und nach eben so viel Butter hinzu und wird fortgestossen, bis es eine gleichförmige Farce bildet, die dann mit Salz, einer Messerspitze voll weißem Pfeffer, etwas Muskatnuß und einem Kaffeelöffel voll grüner Petersilie gewürzt wird. Die Hälften der Eiweiße werden dann so viel es sich thun läßt, ausgehöhlt und mit dieser Farce hoch angefüllt, mit feucht gemachtem Messer platt gestrichen, und in einer mit Butter bestrichenen Pfanne in mittelheißer Bratröhre gebacken.

231. Lockere Eier. (Les oeufs à l'aurore.)

Die hartgekochten Eier werden nach dem Abschälen voneinander gespalten, die Dotter ausgenommen und das Weiße dünnblättrig geschnitten. Dann wird auf zwölf Eier ein Seidel (Viertelmaß) saurer Rahm mit einem halben Löffel voll Mehl und einem halben Ei kleinen Stück Butter unter immerwährendem Rühren aufgekocht; in diese Sauce kommt dann das blättrig geschnittene Eiweiß, wird gehörig gesalzt und mit weißem Pfeffer und Muskatnuß stark gewürzt und wieder aufgekocht; es muß so dick flüssig sein, daß es sich auf der Schüssel aufthürmen läßt. Jetzt werden die Dotter mit einem halben Ei kleinen Stück Butter gut abgerührt und durch ein Sieb über die angerichtete Schüssel gestrichen. Es muß bei dem Durchstreichen Rücksicht genommen werden, daß die Dotter überall gleich dick herabfallen. Dann wird der Rand der Schüssel sorgsam abgewischt und dieselbe in die mittelheiße Bratröhre gestellt. Die Eier nehmen leicht Farbe an und dürfen nicht über ein zartes Gelbroth steigen. Bei dem Aufstischen gibt man gerne kleine Butterkrapsel als Einfassung, in Ermangelung deren zierlich zugeschnittene und in Butter braun gebackene Semmelkrusten.

232. Eierstrudel, oder Eierleckel. (Omelettes à la celestine.)

Es werden zwei Löffel voll Mehl mit sechs Eiern und vier Löffel voll Obers nach und nach zu einem dünnflüssigen Teig

abgeschlagen und nur schwach mit Salz und Zucker gewürzt. Nun wird in einer flachen Pfanne ein Löffel voll Schmalz heiß gemacht, und so viel als ein halbes Ei betragen mag, von dem Teig darauf gegossen und durch das Reigen der Pfanne rund umlaufen lassen, so daß das Fleckel überall gleich dick wird; jetzt wird die Pfanne wieder über das Feuer gesetzt, und sobald es von unten Farbe angenommen, durch Schwingen, oder wenn man hierin nicht eingeübt wäre, mit einem langen Messer untergriffen, umgewendet, und mit feinem Zucker bestäubt, und sobald es auch von dieser Seite Farbe bekömmt, auf die Schüssel gleiten lassen. Man gibt gerne bei dem Umwenden noch einen halben Löffel voll Schmalz zu, um das schöne Backen zu erleichtern. Wenn der ganze Teig so verbacken worden ist, so werden sie als Eierfleckel sogleich aufgetischt. Als Eierstrudel aber, mit Eingefottenem jeder Art, oder mit einem Mus von Äpfeln, Zwetschken u. dgl. überstrichen, zusammengerollt, auf die Schüssel gerichtet, noch einmal mit Zucker bestäubt, und eine kleine Weile in die Bratröhre gestellt, bis das Ganze gehörig durchgehitzt ist.