

---

## Dritter Abschnitt.

---

### F i s c h e.

#### V o r e r i n n e r u n g.

Unter diese Rubrik der Fastenspeisen, zählt man in der Küche gewöhnlich jene Thiere überhaupt, welche im Wasser leben, sich zum Theil von Fischen nähren, und von Menschen nicht selten als Leckerbissen genossen werden, sie mögen übrigens was immer für einer Classe des Thierreichs angehören; demnach auch: Viber und Fischottern, Lauchänten und Rohrhühner, Aale, Schildkröten, Frösche, Seespinnen, Krebse, Schnecken, Austeru u. u.

Sowohl für Fasttage als auch für größere Tafeln überhaupt, heischt eine geschickte und schmackhafte Bereitung dieser Gattung von Speisen, die vorzügliche Aufmerksamkeit einer guten Köchin.

Bei den meisten dieser Thiere, fällt der bei dem übrigen Fleische vierfüßiger Thiere und des Geflügels, sowohl im zahmen als wilden Zustande aufgestellte Grundsatz des Mortificirens ganz weg. Was zu den Fischen gerechnet, und nicht bereits geräuchert, marinirt oder gedörret in die Küche gebracht wird, muß frisch, erst aus dem Wasser kommen, sogleich bereitet werden, und darf in keinem Falle bereits abgestanden seyn.

Flußfische, sind den aus Seen und Teichen Gefangenen, rücksichtlich des Geschmacks und der Gesundheit stets vorzuziehen, wenn man Letzteren nicht durch längeren Aufenthalt in Hältern auf einem Strome, zuvor den widerlichen Geschmack und Geruch benehmen kann.

Sumpffische sind bisweilen sogar höchst gefährlich zu genießen; überhaupt aber ist von jeder ordentlichen Köchinn auf die Zeit, in welcher diese oder jene Gattung laicht, strenge Rücksicht zu nehmen, weil sie in dieser Periode auf keine Tafel gehören.

### Hecht mit Sardellen.

Köchin n. Wenn Sie den Hecht geschuppt, ausgenommen und rein gewaschen haben, so schneiden Sie ihn in Stücke, salzen diese gut ein, und lassen sie in einer Kain mit etwas Butter, Petersilie, Schalotten und Zwiebel fein zerdrückt, ein paar ganzen Sardellen, und Limonienschalen langsam dünsten. Dann nehmen Sie den Hecht und die Sardellen heraus, geben etwas Mehl und Erbsenbrühe nach Verhältniß in die Kaine, rühren es gut um, legen den Hecht wieder hinein, und lassen ihn darin aufsieden.

### Heißabgesottener Karpf.

Köchin n. Den Karpf theilen Sie nach dem Schuppen, Ausnehmen und Waschen, der Länge nach in zwei gleiche Hälften, schneiden jede derselben in drei bis vier Stücke, und lassen sie im kalten Wasser liegen. Inzwischen sieden Sie in einer Pfanne alle Gattungen Wurzelwerk, Sellerie ausgenommen, im Salzwasser, worein Sie etwas Essig geschüttet haben — jedoch nicht zuviel, weil sonst der Fisch nicht blau wird — geben Pfeffer, Neugewürz, Limonienschalen, und ein paar ganze Nelken dazu, drücken die Fischstücke vom Wasser ab, legen sie auf die Schuppenseite in die Pfanne zu dem Wurzelwerk, und lassen sie so lange als ein kernweiches Ey sieden. Dann nehmen Sie die Pfanne vom Feuer, decken ein Tuch darüber, und lassen den Fisch ausziehen, ehe Sie ihn anrichten, wobei Sie etwas von dem Sud darüber schütten.

### Abgebrannter Stockfisch.

Köchin n. Übergießen Sie zwei Pfund wohl ausgewaschenen und dann gesalzenen Stockfisch, in einem Weibling mit sie-

dem Wasser, und lassen ihn eine Weile, bis er sich blättert, zugedeckt stehen, dann wischen Sie die Haut weg, blättern den Stockfisch in kaltes Wasser, das Sie, ehe Sie ihn auf die Schüssel richten, gut abdrücken. Nun geben Sie etwas Salz, Pfeffer, Neugewürz und Bröseln darauf, machen ein Stück Rindschmalz heiß, worin Sie fein geschnittene Zwiebel gelblich werden lassen, und es über den Fisch brennen.

### Gebratener Hausen.

**Röchin.** Lassen Sie den ausgewaschenen Hausen eine Stunde lang eingesalzen liegen, dann machen Sie in einer Friedate-Pfanne etwas Schmalz heiß, streifen das Salz vom Hausen ab, und geben ihn in die Pfanne, um ihn auf beiden Seiten steif werden zu lassen. Nun setzen Sie den Krost auf die Gluth, schmieren ihn, wenn er warm wird, mit Butter oder Schmalz ein, legen den Hausen darauf, und braten ihn. Ist dieß geschehen, so richten Sie ihn zierlich auf die Schüssel und geben klein geschnittene Limonienschalen, Limoniensaft und zerlassene Butter darüber. — Ganz auf dieselbe Art wird auch der Scharen bereitet.

### Hecht im eigenen Dunst.

**Röchin.** Sie verfahren mit dem Hecht wie bei dem mit Sardellen Zubereiteten, legen aber die zerschnittenen und wohl gesalzenen Stücke in eine Kain, worin Sie bereits etwas Butter, grünen Petersilie, Schalotten, Zwiebeln und Majoran fein zerdrückt, aufgestellt haben, und lassen ihn langsam sieden. Zuletzt schütten Sie etwas Milch oder Erbsenbrühe darüber, und sieden ihn nochmals auf.

### Heißabgesottene Frösche.

**Röchin.** Dünsten Sie die abgestreiften und gereinigten Froschschenkel in einer Kain mit Petersilie, gelben Rüben, Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken, Kuttelkraut und Essig. Beim

Anrichten schütten Sie etwas von dem gedünsteten Wurzelwerk darüber, ingleichen Semmelbrösel und zerlassene Butter.

### Karpfen in schwarzer Sauce.

**Röchi n n.** Rösten Sie einen Löffel Mehl mit vier Löffeln Brotbröseln, rühren es mit rothem Wein ab, schütten etwas Essig, mit dem Blute des Karpfen dazu, und dünsten es mit drei Scheiben gelber Rüben, eben so viel Petersilie, Pasternak, weißen Rüben, Kohlrabi, Zwiebel, acht Pfefferkörnern, eben so viel Neugewürz, Limonienschalen und drei Gewürznelken. Darein legen Sie den geschuppten, ausgenommenen, in Stücke geschnittenen und gut ausgewaschenen Karpf, und lassen ihn so lange wie ein kernweiches Ey sieden. Nachdem er eine Weile gestanden hat, passiren Sie die Sauce, zuckern sie, und geben sie über den angerichteten Fisch.

### Gebackener Stockfisch.

**Röchi n n.** Schneiden Sie aus dem wohl ausgewaschenen Stockfisch, zwei fingerbreite und daumlange Stücke, die Sie eingesalzen wie ein Bratel, eine Stunde liegen lassen; dann drücken Sie das Wasser gut vom Fische ab, stauben ihn mit Mehl ein, und backen ihn schnell aus heißem Schmalz, worauf Sie das Sauerkraut damit belegen.

### Gebratener Schill.

**Röchi n n.** Stoßen Sie den Schill, nachdem Sie ihn geschuppt, ausgenommen und gewaschen haben, etwas in siedendes Wasser, kerben ihn dann zwei Finger breit auseinander, und lassen ihn eine Weile im Salze liegen. Inzwischen stellen Sie einen Rost auf die Gluth, schmieren ihn, wenn er warm wird mit Butter, streifen das Salz vom Fische, stauben ihn etwas mit Mehl ein, und legen ihn auf den Rost, auf welchem Sie ihn fleißig mit Butter begießen, und gelblich braten. Ist dieß geschehen, so richten Sie den Fisch auf eine Schüssel und begie-

fen ihn mit Sardellenbutter. — Ganz auf dieselbe Weise kann auch der Hecht gebraten werden.

### Eingemachter Hausen.

**Köchin n.** Machen Sie einen guten Sud wie zum heiß abgekochten Karpfen, lassen den Hausen darin so lange wie ein kernweiches Ey sieden, und dann zugedeckt stehen, damit er ausziehe. Inzwischen bereiten Sie eine Buttersauce mit Limoniensaft und Geruch, nehmen den Hausen aus dem Sude und geben ihn in die Sauce zum Aufdünsten und durch und durch heißwerden.

### Hecht mit Galle.

**Köchin n.** Bereiten Sie ein Stück Butter französisch und geben dazu in die Raine fein zerdrückte Schalotten, Zwiebel nebst drei Löffel Rahm, in welche Sie drei Tropfen von der Galle gut vermischt haben; darein legen Sie den geschuppten, ausgegenommenen, gewaschenen, in Stücke zerschnittenen und gesalznen Hecht zum Aufsieden.

### Frösche mit Grundelsauce.

**Köchin n.** Schneiden Sie den Fröschen die Prazel weg und dünsten Sie dieselben in einer Raine mit Schalotten, Zwiebel, gelben Rüben, Peterilie, Pfeffer, Neugewürz, Limonienschalen, Kuttelkraut und Essig; in einer andern Raine machen Sie Butter heiß, geben einen Löffel Mehl, grüne Peterilie, Milch, Rahm und die Froschschenkel, denen Sie die Hacken zurückschieben, dazu, verdünnen es mit dem Gedünsteten und lassen es aufsieden.

### Warm marinirter Karpf.

**Köchin n.** Wenn Sie den Karpf geschuppt und ausgekommen haben, stoßen Sie ihn in siedendes Wasser, waschen und salzen ihn. Dann stellen Sie den Rost auf die Gluth, schmieren ihn mit Butter, sobald er warm wird, legen Sie den wohl abgewischten Fisch darauf und braten ihn. Ist dieß auf einer

Seite geschoben, so schmieren sie Kost und Fisch abermals mit Butter und braten ihn auch auf der andern Seite. Nun richten Sie ihn auf die Schüssel, schütten Essig darauf, auch fein würfelig geschnittene Schalotten, Zwiebeln, Limonienschale mit Pfeffer, Neugewürz, Majoran und etwas Zucker, lassen den Fisch zugedeckt stehen, machen Butter heiß, den Sie mit Essig und etwas Saffran aufsieden lassen und dann über den Karpf schütten, damit er durch und durch heiß werde.

### Schildkröte mit grünen Erbsen.

**R ö c h i n n.** Legen Sie der Schildkröte ein heißes Eisen auf die Rückenseite, wodurch Sie sie zwingen, ihre Extremitäten von sich zu strecken, und hacken Sie ihr dabei, Kopf, Schweif und die Füße weg. Wenn sie sich gehörig ausgeblutet hat, waschen Sie sie recht rein aus und kochen sie in Salzwasser mit einer Handvoll getrockneter Erbsen; dann nehmen Sie sie heraus, lösen sie aus der Schale, theilen sie in vier Theile und beseitigen behutsam die Galle. Nun lassen Sie in einer Kaine etwas Mehl in Butter mit etwas grünen Petersilie und den schon früher gedünsteten grünen Erbsen anlaufen, füllen ein wenig Erbsen- oder Fleischbrühe zu, legen die Schildkröte hinein und lassen Sie nochmals gut aufkochen. Hat sie Eier in sich, so müssen Sie auf diese, als die vorzüglichste Delicatesse beim Anrichten, besondere Rücksicht nehmen. Sonst können Sie Schildkröten auch ohne grüne Erbsen in einer Einmachsauce oder säuerlich mit Limoniensaft, zur Tafel geben.

### Austern mit Rutenleber in Limoniensauce.

**R ö c h i n n.** Wenn Sie die Rutenleber blättlich geschnitten haben, so lassen Sie dieselbe mit den Austern ein wenig in Butter anlaufen, legen sie dann auf eine Schüssel, richten die Butter darüber, drücken Limoniensaft dazu, bestreuen sie mit Semmelbröseln und klein geschnittener Limonienschale und dünsten sie wohl zugedeckt. Vor dem Auftragen geben Sie noch etwas Mus-

catblüthe dazu und bestreuen den Rand der Schüssel mit feinen Semmelbröseln.

### Duckänten (Tauchänten) gut zuzurichten.

**Röchin n.** Dieser kleineren, von den gewöhnlichen Wildänten wohl zu unterscheidenden Gattung, ziehen Sie die Haut sammt den Federn ab, nehmen die Eingeweide heraus, salzen die Änten gut ein und lassen sie einen oder zwei Tage beizen, dann spicken Sie dieselben mit Limonienschalen und braten sie am Spieß schön semmelfarb, wobei sie mit der Beize und etwas darunter gemischten Milchrahm fleißig begossen werden. Wenn sie beinahe ausgebraten sind, lassen Sie ein Stück Butter in einer Kaine zergehen, stauben auf zwei Änten einen Eßlöffel voll Mehl daran und dünsten sie. Zuletzt gießen Sie noch etwas von der Beize und den beim Braten herabgetropften Saft mit ein paar Eßfeln voll Milchrahm dazu und geben etwas Saffran nebst Kapern hinein. — Beim Anrichten gießen Sie diese Sauce über die Änten.

### Fischotter in Zwiebelsauce.

**Röchin n.** Dazu können Sie einige willkürliche Stücke der abgezogenen Fischotter, wohl abgewaschen im Salzwasser kochen. Dann geben Sie etwas Erbsenbrühe, Wein und Essig in eine Casserolle, rösten geriebenes Roggenbrot und Zwiebelscheiben im Schmalz schön braun, brennen es in die Brühe und würzen sie mit Nelken, Pfeffer und Muscatblüthe. Zuletzt geben Sie die Stücke der Fischotter nebst etwas Rindschmalz dazu und lassen sie langsam aufkochen.

### Rohrhühner in brauner Sauce.

**Röchin n.** Schneiden Sie die enthäuteten Rohrhühner in vier Theile, waschen Sie dieselben öfters aus und dünsten sie dann in einer siedenden Beize von halb Essig, halb Wasser, mit Kuttelkraut, Lorbeerblättern, Limonienschalen, Zwiebeln und Salz auf der Gluth weich, dann bereiten Sie eine

Kleine Einbrenn mit Butter, füllen Sie zur Hälfte mit der Weiße, worin die Rohrhühner gesotten haben, zur andern Hälfte mit Erbsenbrühe, lassen sie aufkochen, verdünnen sie dann mit Wein und dünsten zuletzt die Rohrhühner noch ein wenig darin auf. Endlich treiben Sie die Sauce durch ein Sieb und gießen sie über die, auf die Schüssel angerichteten Rohrhühner.

### Gedünstete Krebse.

**Röchin.** Dünsten Sie die rein ausgewaschenen, insgesamt noch lebenden Krebse, in einem Stück zerlassener Butter, mit klein geschnittener grünen Petersilie, etwas Knoblauch und Salz; dann schütten Sie etwas Milchrahm dazu und lassen die Krebse so lange dünsten, bis sie eine schöne rothe Farbe angenommen haben.

### Al gebratener.

**Röchin.** Zuerst schlagen Sie dem Aale Kopf und Schweif ab, die Beide weggeworfen werden, dann ziehen Sie ihm die Haut ab, waschen ihn sauber aus, und schneiden ihn in Stücke. Wenn diese eine Weile wohl eingesalzen gelegen haben, stecken Sie sie an einen Spieß und braten sie unter fleißigem Begießen mit Butter, unter der sich Limoniensaft, gestoßene Gewürznelken und Muscatblüthe befinden. Beim Anrichten auf die Schüssel, gießen Sie die Sauce aus der Bratpfanne darüber. Die ehemalige Sitte, ihn mit Rosmarinstängeln besteckt zur Tafel zu geben, ist nicht mehr gebräuchlich.

### Forellen blau gesotten.

**Röchin.** Da Sie eine Oberösterreicherin sind, werden Sie wohl schon oft genug Forellen in Ihrer Heimath blau gesotten hatten. Wie verfahren Sie dabei?

**Marie.** Zu diesem Zwecke ließ ich die Fische bis zum letzten Augenblicke im Wasser; war dieser da, so schlug ich sie auf den Kopf, schloß ihnen den Bauch auf, nahm das Eingeweide heraus und wusch sie schnell aus, damit kein Blut darin blieb.

Hierauf machte ich einen Sud von Essig, Wasser, Zwiebeln, Vorbeerblättern, Kuttelkraut und Salz, von letzterm nahm ich auf jedes Pfund Forellen, eine Handvoll. Sobald es im Sieden war, legte ich die Forellen hinein und schäumte sie fleißig ab. Wenn sie bald ausgesotten hatten, schreckte ich sie mit Wein und Essig zu gleichen Theilen ab, worauf sie schön blau werden; dann gab ich sie mit grüner Petersilie garnirt, nebst Essig und Öl zur Tafel.

*Röchin n.* Höchst einfach aber gewiß vortrefflich. Sieden Sie demnach nur die Forellen blau, aber statt Essig, Öl und Petersilie, wollen wir sie

#### mit Olivensauce

zur Tafel geben. Wähen Sie daher Semmelschnitten, hacken Sie entkernte Oliven klein und sieden beides im Wein auf. Diese Sauce seihen Sie sodann durch ein Haartuch, würzen das Durchgelaufene mit Muscatblütthe, Zimmt und Ingwer, geben etwas Essig nebst einem Stücke Rindschmalz dazu und lassen sie aufstehen. Zuletzt drücken Sie noch Limoniensaft dazu und gießen diese Sauce nicht über die Forellen, sondern neben sie in die Schüssel. Vor dem Auftragen bestreuen Sie die Fische mit klein geschnittenen Limonienschalen und ausgekernten, nach der Länge geschnittenen Oliven.

#### Viberprazen zuzurichten.

*Röchin n.* Nachdem die sauber gepuzten und abgewaschenen Prazen übersotten sind, lassen Sie sie mit Butter, Wein, Essig, Wurzeln und Kräutern, Vorbeerblättern, Limonienschalen, Salz, Ingwer und Pfeffer anziehen, bis sie schön weich werden, dann geben Sie sie mit Butter oder auch Limoniensaft und Semmelbröseln zur Tafel.

#### Gebackene Austern.

*Röchin n.* Hacken Sie ein ziemlich großes Stück ausgewaschener frischer Butter, mit ungesalzenem, gesottenem, von

den Gräten gelöstem Hechtenfleiſche und einigen Aſtern unter einander, rühren Sie das Gelbe von einigen Eiern, geſtoßene Muſcatblüthe und die Flüſſigkeit von den zum Backen beſtimmten Aſtern dazu, mit ſo viel fein geriebenen Semmelbröſeln, als nöthig ſind, daß die Maſſe dick genug wird; dann geben Sie in große Muſcheln oder kleine Aſterſchalen, etwas von dem Faſch hinein, eine oder zwei Aſtern darauf und bedecken dieſe wieder mit Faſch; ſtreichen Sie es mit einem warmen Meſſer hübsch glatt, drücken es um und um zierlich ein und backen ſie dann in einer Tortenpfanne bei Gluth von oben und unten. Zulezt richten Sie die gebackenen, wie die rohen Aſtern, mit Limonienhälften auf die Schüſſel an.

### Croquetten von Huchen.

**Röchin.** Der in Salzwaſſer abgeſottene Huchen wird fein und ohne Gräten gezuſt, dann dünſten Sie davon ſechs Schöpflöffel voll mit einem engroßen Stückchen Butter bis zum Verdämpfen der erſten Flüſſigkeit; hierauf geben Sie zwei Schöpflöffel kochender Beſchamell dazu, würzen mit Salz und Muſcatnuß, und laſſen endlich das wohlvermengte Ganze, auf eine große Schüſſel geſchüttet, erkalten, wodurch die Maſſe feſt wird. Nun machen Sie fingerlange und eben ſo dicke Würſtchen daraus, die Sie in feinen weißen Semmelbröſeln wälzen, in abgeſchlagene, durch ein Haarſieb getriebene Eier tauchen, nochmals mit Semmelbröſeln beſtreuen und kalt ſtellen. Sehen Sie nur darauf, daß die Würſtchen hübsch gleich und zierlich ausfallen. Vor ſdem Anrichten backen Sie dieſelben heiß aus recht gutem Schmalz und ordnen ſie auf eine dem Auge gefällige Art in der Schüſſel.

### Hecht in eigener Sauce.

**Röchin.** Theilen Sie einen zwei- oder dreipfündigen Hecht in Stücke, ſalzen Sie dieſelben, jedoch der dazu kommenden Sardellen wegen, nicht zu ſtark und ſchmierem Sie

eine Schüssel recht gut mit Butter, dann schneiden Sie sechs Sardellen, von denen die Gräten ausgelöst wurden, mit einem großen spanischen Zwiebel, der Schale einer halben Limonie und etwas grüner Petersilie so fein als möglich zusammen, schmieren Sie es auf die Butter in der Schüssel, den Fisch legen Sie wohl zugedeckt hinein und lassen ihn auf der Gluth langsam dünsten. Wenn er auf der einen Seite gut ist, so wenden Sie ihn um und lassen ihn auch auf der andern dünsten. — Zuletzt geben Sie noch auf jede Seite den Saft einer Limonie nebst einigen Kapri und schicken ihn geschwind zur Tafel, ehe er erkaltet.

### Gedünsteter Karpfen mit Kräutern.

Köchin. Nachdem Sie den Karpf sauber geschuppt, ausgenommen, in der Länge, mitten nach dem Grate von einander geschnitten und die sechs oder acht Stücke, in welche Sie ihn theilten, ein wenig eingesalzen haben, schmieren Sie eine Kaine mit Butter, schneiden ein wenig grüne Petersilie, Schalotte, Basilicum, Zwiebel, zwei Zehen Knoblauch, Kuttelkraut, Lorbeerblätter und Limonienschalen recht fein unter einander. Etwas davon legen Sie in die Kain, den Fisch darauf, das Ubrige streuen Sie mit Neugewürz, Nelken und Ingwer darüber, gießen ein Seitel Wein, ein wenig Essig und etwas Milchrahm dazu, bestreuen ihn mit Semmelbröseln, geben oben und unten Gluth und lassen ihn semmelfarb dünsten. Dann richten Sie den Fisch auf eine andere Schüssel, bereiten etwas Einbrenn, die Sie mit Erbsenwasser nachfüllen und dann in die Sauce, in welcher der Fisch gedünstet hat, schütten. Nach einigem Aufsieden gießen Sie dieselbe unabgeseiht über den Fisch und lassen sie nochmals aufsieden.

### Hecht mit holländischer Sauce.

Köchin. Wenn Sie den Hecht auf die gewöhnliche Art behandelt und gedünstet haben, so schneiden Sie in eine Caffe-

rolle ein halbes Pfund Butter, rühren zwölf Eydotter, anderthalb Seitel Essig, den Sie, wenn er zu stark seyn sollte, mit etwas Wasser versehen, nebst Pfeffer und Salz dazu. Geben Sie es dann auf die Gluth, lassen es aber nicht zum Sieden kommen, sondern nur dick werden und richten diese Sauce sodann über den Hecht.

### Schneckensalat.

**Köchin.** Wenn die Schnecken gesotten sind, so nehmen Sie dieselben aus dem Gehäuse, werfen sie in kaltes Wasser und puken sie dann. Hierauf geben Sie dieselben nochmals in Wasser und Salz zum Kochen ans Feuer und dann wieder ins frische Wasser. Wenn sie angerichtet werden sollen, nehmen Sie sie heraus, drücken das Wasser gut ab, würzen sie mit Salz und Pfeffer und übergießen sie mit feinem Tafelöhl und Weinessig.

**Marie.** Keinen Kren dazu?

**Köchin.** Immerhin, sollte er aber sehr scharf seyn, so mischen Sie etwas gestoßenen Zucker bei.

### Magout = Pfanzel von Fisch.

**Köchin.** Walzen Sie ein Stück von diesem Milchner in Mehl und backen es aus dem Schmalze, dann schneiden Sie es mit etwas Semmel gewürfelt und lassen es in einem Hafen mit Milch, Rahm, zwei abgesprudelten Eiern und fein geschnittenen Schwämmen ansaufen, rühren es wohl durcheinander, machen in einer Kaine Schmalz heiß, schütten das Gerührte hinein und backen es.

### Frösche mit Limoniensauce.

**Köchin.** Dünsten Sie in einer Kaine mit etwas Butter, gelbe Rüben, Petersilie, Zwiebeln, Pasternak, Limonien-schalen und die abgeschnittenen Prazel der Frösche, daß es einen Bratengeruch bekommt. Die Froschschenkel schneiden Sie mitten auseinander, schieben die Hacksen zurück, salzen sie ein und legen sie oben auf, wobei sie etwas Limoniensaft auf sie

drücken. Wenn sie darin ein Weilschen angezogen haben, nehmen Sie sie heraus, stauben einen Löffel Mehl in das Wurzelwerk, lassen es etwas aufdünsten, schütten eine Erbsenbrühe darauf, nochmals aufsieden und durchpassiren. In diese Sauce legen Sie nun die Frösche und lassen sie nur heiß werden.

### Biber in der Sauce.

**Köchin.** Haben Sie außer den leztthinigen Biberprazgen schon eine Zubereitung anderer Theile dieses Thieres kennen gelernt?

**Marie.** Ich hatte nur einmal, unter der Anleitung meiner Mutter die Gelegenheit, einen Schlägel in der Sauce zu dünsten.

**Köchin.** Wie verfahren Sie dabei?

**Marie.** Ich sott ihn in Wein und Essig, mit Kräutern, Lorbeerblättern, etwas Pfeffer, Ingwer, Neugewürz, Limonienschalen und dem erforderlichen Salze schön weich, röstete vier Löffel voll geriebenes Roggenbrot und einen Löffel Mehl in Butter braun, rührte es mit dem Sude klar ab und ließ es gut versieden. Zuletzt richtete ich den Schlägel auf einer Schüssel an und passirte den Sud durch einen Seiber darüber.

**Köchin.** Recht gut; ich hätte den für morgen bestimmten Biber schlägel auch so bereitet, da Sie aber auf diese Art bereits damit umzugehen wissen, wollen wir eine andere, nämlich:

### Biber schlägel am Spieße gebraten,

wählen. Puzen Sie demnach heut noch mit kochendem Wasser die Schuppen von dem Schweife des ausgebalgten Biber, sieden Sie ihn dann, wovon er hart wird, schneiden Sie ihn etwas gröber als Speck und spicken Sie sodann beide Schlägel, die bis morgen eingebeißt werden. Ehe Sie dieselben an Spieß stecken, umwinden Sie sie mit Papier und geben sie gehörig ausgebraten, mit einer besondern Sauce oder mit Butter und Limoniensaft zur Tafel.

## Fischotter gebraten.

Köchin. Wann haben Sie denn den Schldgel von der Fischotter eingebeißt?

Marie. Vorgestern.

Köchin. So hat er gerade die rechte Zeit in der Weiße gelegen; spicken Sie ihn mit entgräteten Sardellen und Limonienschalen und braten ihn unter öfterem Begießen mit der Weiße und Milchrahm am Spieße. Wenn er ausgebraten ist, legen Sie ihn in eine mit Milchrahm begossene Schüssel, bestreuen ihn mit Kapern, drücken Limoniensaft darüber und geben ihn zur Tafel.

## Ragout von Krebsen und Fröschen.

Köchin. Treiben Sie drei Loth Butter, mit eben so viel in Milch geweichter Semmel, zwei Eydottern und der zu Schnee geschlagenen Klar gut ab; dann walzen Sie drei paar Froschschenkel im Mehl, backen sie aus dem Schmalz, lösen die Feine aus, schneiden sie fein, und mischen sie nebst dem Eingekührten von einem Ey, unter das Abgetriebene, dazu einen Löffel Rahm, Schalotten und fein nudelig geschnittene Krebschweife, was Sie Alles gut unter einander rühren. Nun schmieren Sie eine Schüssel mit Schmalz, geben Rahm darauf, streichen das Gerührte auf vier oder fünf Fridatasteck, rollen diese zusammen, schneiden sie in gleiche Stücke und stellen sie aufrecht in die Schüssel. Zuletzt geben Sie Rahm und Semmelbrösel darüber und lassen es so bei gelinder Gluth langsam backen.

## Barben gebraten mit Sardellensauce.

Köchin. Wenn Sie die Barben sauber geschuppt und ausgenommen haben, kerben Sie dieselben hin und wieder an den Seiten etwas ein, reiben sie mit zerlassenem Rindschmalz, und braten sie mit Salz bestreut, auf dem Roste. — Inzwischen bereiten Sie eine Sauce von Butter, Salz, Pfeffer, Muscatnuß, zwei Sardellen, einer kleinen Zwiebel und etwas Mehl,

woran Sie ein wenig Wasser und einen Löffel voll Weinessig schütten, es über dem Feuer wohl umrühren, bis es dicklich wird, und sodann über die Fische gießen.

### Dickfisch in Kren.

**Köchin.** Wenn der Dick in halb Essig und halb Wasser mit Salz gesotten hat, rühren Sie sauern Rahm, geriebenen guten Kren und eingeweichte Semmelschmollen mit etwas von der Brühe, in welcher der Dick gesotten hat, mit einander ab und bringen es in Sud. Zuletzt legen Sie den Fisch auf eine Schüssel, geben den Kren darüber und lassen ihn damit noch einmal aufkochen.

### Al blau gesotten.

**Köchin.** Sie wissen bereits mit dem Ale umzugehen, allein auf diese Art bereitet, brauchen Sie ihm die Haut nicht abzuziehen, sondern geben die Stücke in eine Casserolle mit gleichen Theilen Essig und Wasser, Gewürznelken, Ingwer, Muscatenblüthe, Lorbeerblättern und den fein geschnittenen Scheiben einer halben Limonie. Wenn der Al wohl zugedeckt, genug gesotten hat, lösen Sie die Haut vom Fleisch, rollen sie ein wenig auf, richten die Stücke auf eine Schüssel an, geben Alles was mitgesotten hat darauf, garniren ihn mit frischen Lorbeerblättern oder Rosmarin, legen halbe Limonien zwischen den Fisch auf die Schüssel und schicken ihn zur Tafel.

### Fisch gebraten.

**Köchin.** Diesen Fisch haben Sie nicht zu schuppen, sondern ihn bloß unter dem Bauche auszunehmen und die Eingeweide zu beseitigen. Sodann salzen Sie ihn von Innen und Außen gut ein, schneiden Zwiebeln, grüne Petersilie und Limonieschalen klein, füllen ihn damit und einem Stück Butter gut aus, bestreichen ihn dann von Außen mit Rindschmalz und braten ihn unter öfterm Umkehren und wiederholtem Bestreichen mit Rindschmalz, auf dem Roste schön braun. Auf die Tafel schicken

Sie ihn mit einer kalten sauern Sauce, oder auch nur mit halben Limonien, deren Saft sich Jeder selbst ausdrücken kann.

### Häringe gebraten.

**Röchi n n.** Wenn Sie die Häringe geschält und gut gewaschen haben, lassen Sie sie noch eine Weile in süßer Milch liegen, um sie von der zu starken Salzsäure zu befreien, dann trocknen Sie sie mit einem Tuche, schmieren sie mit Butter, legen sie auf weißes Schreibpapier und braten sie auf beiden Seiten hübsch gleich auf dem Roste, bis sie eine schöne Farbe haben.

**Marie.** Bereitet man nicht auch

### Häringe gebacken?

**Röchi n n.** Allerdings; man verfährt in dieser Absicht wie mit dem Vorigen, nur werden sie in Stücke zerschnitten, die man in Mehl wälzt, hierauf geschwind ins Wasser stößt und augenblicklich mit Semmelbröseln bestreut. Nun backt man sie aus Schmalz und gibt sie entweder trocken auf eine Zuspeise, oder als Zwischengericht auf eine Assiette mit Milchrahm und Butter.

### Barsche blau gesotten.

**Röchi n n.** Diesem Fische benehmen Sie die Schuppen vermittelst eines gewöhnlichen Reibeisens, und weiden ihn, ohne besondere, nichts bezweckende Künstelei\*), wie jeden andern Fisch aus, lassen aber den Kogen darin. Nach gehörigem Säubern und Auswaschen, sieden Sie ihn mit Wasser, Salz und Essig blau.

### Gebratener Scheiden.

**Röchi n n.** Lassen Sie den ausgenommenen und in zwei-

---

\*) Wozu für Anfänger die schwierige Aufgabe, mit einer Spicknadel, unter dem Flosse den Darm herauszuziehen, an welchem sich die Galle befindet?

fingerbreite Stücke geschnittenen Fisch, ohne ihn auszuwaschen, eine halbe Stunde mit Salz bestreut liegen, trocknen ihn dann rein ab, bestreichen ihn mit Butter und braten ihn auf einem zuvor ebenfalls mit Butter bestrichenen Rost. Während des Bratens bestreuen Sie ihn mit Semmelbröseln und begießen ihn mit Butter. Zur Tafel schicken Sie ihn mit Limonienscheiben belegt.

### Marinirter Lachs.

**Röchi n n.** Schneiden Sie den frischen Lachs in Scheiben und braten Sie dieselben, gut ausgewässert, mit Salz bestreut und mit Butter begossen. Mit dem Mariniren verfahren Sie, wie Sie beim Karpfen bereits gelernt haben.

### Laperdan zu fieden.

**Röchi n n.** Stellen Sie den wohl gewässerten Fisch mit altem Wasser in eine Casserolle nebst dem gewöhnlichen Wurzelwerk, lassen ihn gut gesalzen über Kohlengluth langsam fieden, dann aber ein paar Stunden in seiner Brühe stehen. Inzwischen bereiten Sie eine Sauce von frischer Butter, etwas Mehl oder Semmelbröseln, Salz, Pfeffer, Muscatblüthe, ein wenig klein gehackten Zwiebeln und grüner Petersilie, mit einigen Eßlöffeln voll Erbsenbrühe oder Milch. Wenn dieselbe siedet, nehmen Sie den Laperdan aus seiner Brühe, legen ihn in diese Sauce, die Sie nicht versäumen, bisweilen umzurühren und lassen ihn darin einige Zeit anziehen.