

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1809

Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-55082

1 Löffel Mehl braun, dämpft das Gehackte darinn ab, thut von dem Marinade: Essig — und etwas Fleischbrühe durch einen Sieber dazu, läßt es recht durchkochen, gießt die Sauce, wenn sie im Salz und in der Säure recht ist, in die Pastete, setzt den Deckel wieder darauf, und giebt sie warm zu Tische.

Statt der Sardellen können zur Sauce auch Kappern genommen werden.

F i s c h e .

Von allen Sorten Fische zu braten auf gewöhnliche Art.

Die Fische, es ist gleichviel, von welcher Gattung sie sind, werden geschuppt, ausgenommen, zu beliebigen Stückchen geschnitten, auf einer Platte eingesalzen, und eine Viertelstunde stehen gelassen. Hierauf zerläßt man in einem breiten Geschirr ein gutes Stück Butter, belegt es mit Salbeyblättern, trocknet den gesalzenen Fisch mit einem Tuche ab, legt ein Stückchen neben das andere darein, streut ein wenig Pfeffer darüber, belegt sie wieder mit Salbeyblättern, bratet sie auf starken Kohlen, und kehrt sie erst um, wenn sie auf einer Seite gelb sind. Es muß wohl Acht gegeben werden, daß die Stückchen nicht zerfallen; wenn sie fertig sind, werden sie auf eine Platte gelegt, und

mit Zitronensaft oder Essig ein wenig begossen. — Man kann auch, wenn man die Salben nicht liebt, Zwiebeln in Rädlein geschnitten, unten hinlegen; es giebt auch einen guten Geschmack.

Al auf Westphälische Art.

Wenn der Al abgestreift und ausgenommen ist, schneidet man ihn in Stückchen wie zum Braten, reibt sie mit Pfeffer und Salz ein, bestreicht eine Kachel oder einen Fußhafen, auf welchen ein Deckel gut paßt, ganz dick mit frischer Butter, legt dann den eingeriebenen Al, ein Stückchen neben das andere, darein, streut ein wenig Nägelein und Muscatnuß nebst einem Lorbeerblatt darüber, deckt ihn fest zu, daß kein Dampf heraus kann, gießt, wenn er halb fertig ist, einige Eßlöffel voll Wein, oder den Saft von einer Zitrone daran, läßt ihn voll fertig werden, und giebt ihn gleich auf den Tisch. Der Fisch darf nicht umgekehrt werden, weil ihn der Dampf oben fertig macht.

Al mit Ramolade: Sauce.

Ist der Al groß, so wird er abgestreift, wo nicht, so bleibt die Haut daran. Man schneidet ihn zu Stücklein, reibt diese mit zuvor vermischten und fein geschnittenen Kräutern, Petersilie, Basilicum, Zitronenkraut, Salz und Pfeffer ein, und läßt sie ein paar Stunden daran stehen. Alsdann macht man den Rost auf Kohlen heiß, bratet die Stücke mit Butter oder Provencèröl schön gelb darauf, legt sie auf eine Platte, und gießt die Sauce darüber. Zu dieser nimmt man eine halbe Hand voll Petersilie, eben soviel Körbel und Sauerampfer, etliche

Charlotten- oder andere Zwiebeln, ein Stückchen Knoblauch nebst dem Gelben von 3 hartgefotzten Eiern, stößt dieses alles zusammen in einem Mörser fein, treibt es dann mit ein wenig Essig durch ein Haarsieb, rührt es in einem Geschirre mit einem halben Eßlöffel voll Senf, 3 Eßlöffeln voll Del, Salz und Pfeffer untereinander, und thut es alsdann an den grillirten Mal. Den Rand der Schüssel garnirt man mit gebackener Petersilie.

Mal mit weißer Sauce.

Der Mal wird nicht abgestreift, sondern in beliebige Stücke geschnitten oder auch mit einem kleinen Spießchen oder Bindfaden gekrümmt, dann in halb Essig, halb Wasser, wozu ganze Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter und ganze Petersilie genommen werden, gesotten. Man läßt ihn alsdann in der Brühe liegen, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser verrührt man ein Stückchen weichgemachte Butter mit einem Kochlöffel voll feinem Mehl, thut alsdann ein wenig von dem Fischsud, auch etwas gute Fleisch- oder Erbsenbrühe, eine ganze Zwiebel, den Saft von einer Zitrone oder statt dessen etwas Essig daran. Hat dieses ein wenig gekocht, so verrührt man das Gelbe von 4 Eiern mit ein wenig Wasser, und zieht die Sauce damit ab. Wird der Fisch ganz servirt (aufgetragen), so legt man ihn in eine gebrochene Serviette, garnirt ihn mit Petersilie, und stellt die Sauce besonder dazu auf; ist er aber in Stücke zerschnitten, so wird die Sauce darüber angerichtet.

Barben in Zitronen : Sauce.

Man schuppt die Barben, schneidet sie am Bauch auf, wirft alles Eingeweide weg, bindet mit einer Nadel und Faden die Köpfe und Schwänze fest zusammen, daß die Fische krumm gebogen sind, legt sie auf eine Platte, gießt einen halben Schoppen Essig darüber, macht in einer messingenen Pfanne Wasser siedend, thut eine starke Hand voll Salz, einige ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter nebst ein wenig ganzem Pfeffer dazu, legt die Barben mit dem Essig darein, läßt sie eine halbe Stunde kochen, nimmt sie vom Feuer weg, und deckt ein Papier darüber, zerläßt hierauf in einem kleinen Geschirr 4 Loth Butter, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darinn anziehen, rührt es mit einem Schöpfelöffel voll von der Fischbrühe an, gießt, wenn diese zu scharf wäre, noch etwas Wasser dazu, thut die feingeschnittene Schale von einer halben Zitrone nebst dem Saft oder etwas Essig und ein wenig Muteatenblüthe daran, läßt es ein wenig kochen, zieht die Sauce mit 3 Eyer gelb ab, und richtet sie über die Fische an.

Anmerk. Der Roggen vom Barben darf nie mit zubereitet werden, weil er bey den meisten Personen, die davon essen, Uebelkeiten, Erbrechen, Leibweh und andere Unbequemlichkeiten erregt.

Eine andere Art Barben in Kappern Sauce mit Oel.

Wenn die Barben geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, schneidet man sie in beliebige Stückchen, salzt sie ein wenig ein, macht nach einer Viertelstunde Schmalz (Schmalzbut-

ter) heiß, backt die Stückchen ohne Mehl, und legt sie auf eine Platte, worinn sie auf den Tisch kommen. Zur Sauce röstet man in einem Stückchen Butter einen starken Kochlöffel voll Mehl braun, löscht es mit einem Trinkglas voll Wein ab, gießt einen Schöpfloffel voll Fleischbrühe daran, thut eine ganze Zwiebel mit 4 Nagelein besteckt, ein Lorbeerblatt, einen Eßloffel voll Kappern, etwas langlecht geschnittene Zitronenschale, das Mark von einer ganzen Zitrone, ein wenig Pfeffer und Ingwer dazu, läßt es eine Viertelstunde kochen, nimmt die Zwiebel wieder heraus, richtet die Sauce über die Fische an, läßt es noch ein wenig aufkochen, gießt 2 bis 3 Eßloffel voll Provenceroil oder auch sonst gutes Baumöl darüber, und giebt es warm zu Tisch.

Anmerk. Die Barben können auch wie die Karpfen gebacken werden mit Erbsenmehl, wenn es zu haben ist, denn dieses ist zu allen Fischen besser, als das Semmel-, oder Griesmehl.

Börsching zu Kochen.

Diese schuppt man, nimmt sie aus, schneidet die Flossfedern davon ab, wäscht sie rein, kocht sie in Salzwasser ab, und giebt bey dem Anrichten eine Petersilien-Sauce dazu.

Börsching auf dem Rost.

Diese bereitet man wie die vorigen, ferbt (macht kleine Schnitte durch den ganzen Fisch) sie ein wenig, bestreut sie mit Salz und ein wenig Pfeffer, und trocknet sie nach einer Weile wieder mit einem Tuche ab, bestreicht sie nun auf beyden Seiten mit zerlassener Butter, bes

streut sie mit Semmelmehl, worunter etwas gehackte Petersilie ist, bratet sie auf dem Rost gelb, und giebt eine gelbe Kappern-Sauce dazu.

U n m e r k. Weil der Borsching nicht so leicht wie andere Fische zu schuppen ist, so besteht der Vortheil im Schuppen darinn, daß man ihn nicht gerade wie einen andern Fisch, sondern ganz gebogen zusammen halten muß, dann springen die Schuppen gut ab. Der Borsching kann auch mit siedendem Wasser abgebrüht werden, und ist auf diese Art im Augenblick geschuppt. Es benimmt dem Fische nichts, wenn er nicht zu lang im heißen Wasser bleibt.

Eine Fischotter mit rothem Wein.

Ist die Fischotter abgezogen und in beliebige Stücke geschnitten, so wird sie in ein Geschirr gelegt, worein man von allen Sorten Kräuter und kleingeschnittene Wurzeln, Zwiebeln, Kockenboll, etliche Lorbeerblätter, Salz und grobgestoßenes Gewürz und ein Glas Essig thut. In dieser Marinade läßt man sie 24 Stunden liegen, damit sie ihren starken Fischgeschmack verliere. Will man nun davon appetiren (zubereiten), so macht man ein Stückchen Butter gelb, thut etliche in Rädchen geschnittene Zwiebeln, etliche ebenfalls kleingeschnittene Wurzeln darein, und legt die Stücke Fischotter darauf, streut Salz darüber, und läßt dieses zusammen dampfen. Nach einiger Zeit wendet man die Stücke um, thut einen halben Schoppen rothen Wein, einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, 5 bis 4 Semmel- oder Wecksnitten, welche zuvor im Butter gelb geröstet worden sind, daran, und läßt es zusammen durchkochen, bis die Otter fertig ist. Nun legt man die Stück-

chen in ein anderes Geschirr, läßt die Sauce aber ein wenig stehen, bis die Fette sich geworfen hat, welche man abschöpft. Hierauf läßt man die Sauce durch einen Seiser über die Fischotter laufen, und hält es auf Kohlen warm, bis es Zeit zum Auftragen ist, wo alsdann unmittelbar der Saft von einer halben Zitrone daran gethan wird.

Fischotter auf eine andere Art mit feinen Kräutern.

Man nimmt etliche Charlotten: oder eine andere Zwiebel, etliche Kockenboll, ein wenig Peterstie, 2 Loth Kappern, 4 ausgegrätete Sardellen, ein wenig Basilikum und Thymian, schneidet dieß alles zusammen fein, dämpft es in einer Kastrol oder Kachel mit 4 Eßlöffeln voll Provenceröl, legt die Stückchen Fischotter hinein, thut Salz und Pfeffer dazu, und läßt es zusammen dämpfen, wendet die Stücklein ein paarmal um, und gießt alsdann ein Glas weißen Wein darüber. Wenn dieses wieder kurz eingekocht hat, so streut man einen halben Kochlöffel voll Mehl darüber, thut einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, etwas Eßdragon, Essig, oder den Saft von einer Zitrone dazu. Hat die Fischotter gekocht und ist sie zum Anrichten fertig, so schöpft man das Fett ab, und trägt sie alsdann auf.

Forellen gewöhnlich zu Kochen.

Wenn die Forellen geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, werden die großen in Stückchen, die kleinen aber nur in der Mitte entzwey geschnitten, und eingesalzen. Hierauf zer-

läßt man in einem dazu passenden Geschirr 4 Loth Butter, läßt einen Kochlöffel voll Mehl darinn anziehen, rührt es mit ein wenig Essig und einem Schöpfstöffel voll Fleischbrühe an, thut ein Lorbeerblatt, einige Kädlein Zitrone, eine Zwiebel mit 4 Nägelein besteckt, ein wenig Pfeffer und Muscatnus dazu, legt, wenn die Sauce anfangt zu kochen, den eingesalznen Fisch dar ein, deckt ihn zu, läßt ihn eine Viertelstunde kochen, und richtet ihn an. Es können nach Belieben auch Kappern dazu gethan werden

Forellen in Butter = Sauce.

Wenn die Forellen geschuppt, ausgenommen und ausgewaschen sind, legt man sie gekrümmt oder auch gerade auf eine Platte, gießt auf jedes Pfund ein Trinkglas voll Essig dar über, macht in einer Pfanne Wasser siedend, nimmt einige ganze Zwiebeln, etwas ganze Petersilie und eine Hand voll Salz dazu, thut die Forellen nebst dem Essig darein, läßt sie eine Viertelstunde kochen, nimmt sie dann vom Feuer weg, und deckt ein Papier darauf, macht hierauf in einer Kastrol oder einem Kachelchen für 2 Pfund Forellen ein Viertelpfund Butter weich, verrührt einen starken Kochlöffel voll Mehl dar ein, schlägt das Gelbe von 4 Eiern dazu, und rührt es, wenn es recht verrührt ist, mit einem Schöpfstöffel von der Fischbrühe langsam an, thut ein wenig Zitronensaft und Muscatblüthe dazu, und läßt es unter beständigem Rühren auf starken Kohlen kochen; sollte diese Sauce zu dick oder zu scharf seyn, so wird mit ein wenig Wasser geholfen. Nun legt man die Forellen auf eine Platte, und richtet die Sauce darüber an,

Forellen farcirt oder gefüllt.

Wenn die Forellen geschuppt und ausgenommen sind, macht man kleine Schnittchen in die Haut, salzt sie innen und aussen ein wenig ein, und läßt sie eine Zeitlang liegen. Die Fülle kann von Fischen, Fleisch, oder auch nur von Weck gemacht werden; zu dieser schneidet man an einem Kreuzerweck oder Semmel die Rinde ein wenig ab, weicht das Innere in Milch oder Wasser ein, dämpft in einem Stückchen Butter eine fein geschnittene Zwiebel und ein wenig Petersilie, drückt den eingeweichten Weck fest aus, thut ihn nebst Salz, Ingwer, Pfeffer, Muscatnuß dazu, rührt es mit 4 Eyer gelb nebst 4 Eßlöffeln voll süßem Rahm an, und thut, wenn es kein Fasttag ist, ein Stückchen fein geschnittenen Speck dazu. Nun werden die Forellen mit einem Tuche abgetrocknet, mit der Fülle gefüllt, zugenäht, und auf beyden Seiten mit Butter bestrichen. Alsdann schneidet man in ein breites Geschirr etwas Butter, thut eine in Rädchen geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Zitronenrädchen und ein halbes Glas Essig darein, legt einige Holzstäbchen darüber, und die bestrichene Forellen darauf, stellt sie in einen Backofen, begießt sie zuweilen mit der Sauce, bratet sie auf beyden Seiten gelb, richtet sie auf eine Platte an, und giebt eine Sardellen-Sauce dazu.

Forellen mit rothem Wein.

Die Forellen werden geschuppt, ausgenommen, die großen in Stücklein geschnitten, die kleinen gekrümmt oder gerade gelassen, dann

mit Salz überstreut, und nach einer Weile wieder abgetrocknet. Hierauf legt man die Forellen in eine Kastrol oder in ein irdenes Geschirr, thut 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, eine in Scheiben geschnittene Zitrone nebst 4 Loth frischer Butter und 2 bis 3 Loth Zucker darein, gießt soviel rothen Wein darüber, bis die Forellen bedeckt sind, setzt sie auf starke Kohlen oder Feuer, läßt die Sauce kurz einkochen, und gießt solche beym Anrichten durch einen Seiser.

Noch eine Art Forellen.

Wenn die Forellen geschuppt, ausgenommen, und wenn sie groß sind, in Stücke geschnitten, die kleinen gekrümmt und gewaschen sind, werden sie ein wenig eingesalzen, und bleiben eine Stunde so stehen. Unter der Zeit schneidet man eine halbe Hand voll Petersilie, einige Charlottenzwiebel, ein wenig Thymian, Basilicum und etwas weniges Knoblauch recht fein, zerläßt in einem breiten Geschirr ein Viertelpfund Butter, streut die Hälfte von den geschnittenen Kräutern darein, legt die Forellen darauf, streut die übrigen Kräuter nebst Muscatblüthe und soviel Mehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, darüber, dämpft sie auf beyden Seiten, gießt einige Eßlöffel voll Essig oder Zitronensaft nebst einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt sie schnell und kurz einkochen, richtet sie an, und giebt sie warm auf den Tisch.

Aufgerollte Häringe.

Die Häringe werden einige Stunden in frisches Wasser gelegt, hierauf die Häutchen abgezogen,

gezogen, die Köpfe und Schwänze ab, und die Häringe der Länge nach in 4 Theile gemacht, und die Gräte rein herausgenommen. Nun klopft man jedes der Stückchen mit einem Messer ein wenig breit, schneidet sie noch einmal voneinander, rollt sie einzeln über den Finger, und rangirt (ordnet) sie auf einen Saladier oder einen Teller, nimmt alsdann einige fein gehackte Charlottenzwiebeln, einige eingemachte rothe Rübenrädlein fein geschnitten dazu, streut es zwischen die aufgerollten Häringe, rührt nach Verhältniß gutes Del und Essig; nebst etwas Pfeffer unter einander, und gießt es an die Häringe.

Häringe zu backen.

Diese nimmt man zuvor aus, legt sie über Nacht in frisches Wasser, zieht den andern Tag die Haut ab, trocknet sie mit einem Tuche ab, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, nimmt die Gräte rein davon, und schneidet jedes dieser Theile überzwerch voneinander in 3 Stücklein. Hierauf rührt man 2 Kochlöffel voll Mehl nebst ein wenig Salz mit Milch glatt an, schlägt 2 bis 3 Eyer daran, daß der Zaig wie ein dicker Flädleinstaug wird, kehrt die Stücke Häring darinn um, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Sie können trocken gegeben, wie auch zu Bohnen und Sauerkraut aufgestellt werden; auch Bücklinge werden auf die nehmliche Art zubereitet.

Anmerk. Statt der Milch kann auch weißer Wein genommen werden; das übrige bleibt.

Säringe auf dem Kost.

Diese werden wie die vorigen zubereitet, dann mit zerlassener Butter bestrichen, mit fein geriebenem Semmelmehl bestreut, und auf einem heißgemachten Kost gelb gebraten: auch diese können wie die vorigen trocken und zu Gemüßen gegeben werden.

Hausen frisch abgezogen.

Man nimmt ein Stück von einem frischen Hausen, wäscht es sauber, setzt in einer Pfanne oder einer Kastrol Wasser, Salz, Essig und geringen Wein über das Feuer, wirft grob gestoßenen Pfeffer, Ingwer, groß geschnittene Zwiebeln, ein paar Lorbeer- und Salbeyblätter, Rosmarin, Zitronenschalen hinein, gießt ein Glas Essig über den Fisch, und thut denselben, sobald das Wasser siedet, mit dem Essig darein, nimmt den Schaum oben, wenn er kocht, sauber ab, und versucht die Brühe, ob sie im Salz recht ist. Je nachdem das Stück in der Größe ist, braucht es eine Viertelstunde, auch etwas mehr, bis es fertig ist. Ehe die Pfanne weggehoben wird, gießt man kaltes Wasser darüber, und läßt ihn in der Brühe bis zum Anrichten stehen. Hierzu wird nun auf eine Platte eine Serviette gebrochen, der Fisch darein gelegt, mit frischer Petersilie garnirt, die Serviette darüber geschlagen, und so auf die Tafel gegeben. Del und Essig muß besonder dazu aufgestellt werden.

Dieser Fisch wird hier zu Lande gewöhnlich nur auf große Tafeln gegeben.

Hausen abzusieden,
um ihn kalt zu versenden.

Den frischen Hausen schneidet man zu beliebigen Stückchen, siedet ihn wie vorgemeldet, nur muß er stärker gesalzen werden, läßt ihn dann in der Brühe erkalten, nimmt nun grob gestoßenen Pfeffer, Ingwer, Salbey und Lorbeerblätter, Rosmarin, bestreut und belegt damit die Stücke aus der Brühe, und packt sie in ein Fäßchen oder ein anderes taugliches Geschirre so fest als möglich ein, daß sie im Führen keinen Schaden leiden. Aus diesem Fäßchen oder anderm Geschirre werden sie nun mit Essig und Del, etwas Salz und fein geschnittenen Zwiebeln oder Knoblauch zu Tische gegeben. Es kann auch eine warme Kappern- oder gelbe Sauce mit Zitronensaft dazu aufgestellt werden.

Ein Stück Hausen im Backofen.

Dieses Stück wird mit gewässerten und ausgegräteten Sardellen, welche länglicht geschnitten sind, durchspickt, auf beyden Seiten eingesalzen, und in eine Kastrol oder Kachel gelegt. Alsdann schneidet man einige Zwiebeln blattweise darüber, thut geschnittene Wurzeln, Basilicum, Thymian, 2 Lorbeerblätter, das Mark von 2 Zitronen (woraus die Kerne genommen werden müssen) blattweise, etliche weiße Pfefferkörner, ein halbes Glas Essig und eben soviel Provençeröl dazu, legt einen zuvor mit Baumöl überfahrenen Bogen Papier darauf, und setzt es in den Backofen. Wenn es fertig gebacken ist, wird die Sauce darüber angerichtet. Zu dieser dämpft man etliche fein geschnittene Charlotten:

Zwiebeln in ein wenig Butter, stäubt ein wenig Mehl darüber, nimmt gute Fleischbrühe dazu, und einen Eßlöffel ganz feine Kappern darein. Ist es Zeit zum Anrichten, so legt man den Fisch auf eine Platte, nimmt alle Kräuter wie auch das Del davon weg, drückt an die Sauce noch den Saft einer Citrone, und richtet sie über den Fisch an.

Dieser Fisch kann auch gebraten werden. Wenn er mit Sardellen gespickt, und mit Kräutern, und Zwiebeln einige Stunden einmarinirt gewesen ist, wird er an den Spieß gesteckt, die Marinade in die Bratpfanne — und ein wenig Essig dazu gethan, mit zerlassener Butter, und dann von der Bratpfanne fleißig begossen. Wenn er fertig und angerichtet ist, wird die Sauce darüber durchgetrieben, der Saft von einer Citrone darüber gedrückt, und der Fisch warm aufgetragen.

Gebratener Hecht.

Wenn der Hecht geschuppt, ausgenommen und in beliebige Stückchen geschnitten ist, überstreut man solche auf beyden Seiten mit Salz, verklopft nach einer halben Stunde einige Eyer, kehrt die Stücklein darinn um, überstreut sie mit geriebenem Semmelmehl, macht in einer breiten Pfanne Butter heiß, legt die Stückchen darein, läßt sie langsam auf beyden Seiten gelb braten, und legt sie warm auf eine Platte. Sie können mit brauner Butter gegessen, oder mit einer braunen Kappern-Sauce gegeben werden.

Hechte auf dem Rost gebraten.

Hiezu nimmt man meistens kleine Hechte, macht, wenn sie geschuppt und ausgenommen

sind, oben kleine Schnitte darein, doch können auch große dazu genommen werden, nur nimmt man diese am Rücken aus, und legt sie in die Breite auseinander, reibt sie mit Pfeffer und Salz innwendig und aussen ein, läßt sie eine halbe Stunde liegen, und trocknet sie nachher mit einem Tuche ab, bestreicht sie hierauf mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, bratet sie auf einem Rost, besuchet sie während des Bratens fleißig mit zerlassener Butter, und giebt eine gelbe Kappern-Sauce dazu. Der Hecht wird trocken auf eine Platte gelegt, der Saft von einer Zitrone darauf gedrückt, ein Stückchen Butter heiß gemacht, ein zerschnittenes Lorbeerblatt darein gethan, und über den Fisch gegossen, daß er recht heiß zu Tische kommt.

Anmerk. Ein Rost von Drat gebunden — ist das beste, um Fische zu braten.

Sricandean (Sricando) von Hecht.

Dieser darf nicht weniger als 2 Pfund haben. Wenn er geschuppt und ausgenommen ist, wird die Haut abgelöst, Kopf und Schwanz davon gemacht, dann schneidet man ihn der Länge nach von einander, schält den Rückgrat pünktlich heraus, schneidet den Fisch zu 6 bis 8 Stückchen, spickt jedes Stückchen mit fein geschnittenem Speck, bestreut es mit Salz, Pfeffer und Muscatnuß, legt sie alle in ein breites Geschirr, macht 4 Loth Butter gelb, und gießt sie darüber, thut dann eine fein geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, und nur einen halben Schöpflöffel Fleischbrühe daran, deckt es zu, läßt es auf Kohlen langsam gar kochen, richtet

ihn auf eine Platte an, glacirt es mit der angezeigten Glace, und giebt eine Sauce dazu.

Gezopfter Hecht mit Petersilie.

Wenn dieser ausgenommen, und nur von einander geschnitten ist, wird er in starkem Salzwasser, worinn ein Lorbeerblatt, eine große zerschnittene Zwiebel und etwas ganzes Gewürz ist, weich gekocht, und dann aus dem Wasser herausgenommen. Sobald er ein wenig abgelaufen ist, wird die Haut abgezogen, das Fleisch pünktlich verzopft, von den Gräten sorgfältig gereinigt, $\frac{3}{4}$ Pfund (4 Loth) frische Butter auf eine Platte geschnitten, fein geschnittene Petersilie nebst ein wenig Muscatnuß darauf gestreut, der gezopfte Hecht darauf gelegt, der Saft von einer halben Zitrone darüber gedrückt, zugedeckt, auf schwachen Kohlen langsam gedämpft, und warm auf den Tisch gegeben.

Gezopfter Hecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht wie der vorhergehende gesotten und verzopft ist, wäscht man 2 Sardellen, macht die Gräte davon, hackt sie mit einem Stückchen Zitronenschale und ein wenig frischer Butter fein, zerläßt 4 Loth frische Butter auf einem Zinnyplättchen, thut die gehackten Sardellen und soviel Semmelmehl, als zwischen 4 Fingern gefaßt werden kann, nebst ein wenig Pfeffer und Muskatblüthe darein, legt den gezopften Hecht darauf, gießt ein halbes Trinkglas guten Wein und den Saft von einer halben Zitrone dazu, deckt es zu, läßt es eine halbe Stunde auf Kohlen kochen, rüttelt es zuweilen, und giebt es warm auf den Tisch.

Einen Hecht im Ofen zu backen.

Wenn der Hecht sauber geschuppt ist, wird er zu runden oder länglichten Stücken geschnitten, gewaschen, auf beyden Seiten eingesalzen, und ein paar Stunden stehen gelassen. Jetzt nimmt man gewaschene Sardellen, reinigt sie von den Gräten, hackt sie mit einem Stückchen Butter ganz fein, thut einen Kochlöffel voll Mehl darunter, nimmt es dann nebst einem Stückchen Butter in ein Geschirr, und verrührt es über Kohlen. Nun schneidet man ein paar Zwiebeln Blattweise, nimmt das Mark von einer ganzen Zitrone dazu, rührt es mit guter Fleischbrühe an, und läßt es eine Zeitlang kochen. Dann läßt man es durch einen Seiher laufen, und kalt werden. Die Sauce aber muß ziemlich dick seyn. — Hierauf wird der eingesalzene Hecht mit einem leinenen Tuche abgetrocknet, mit länglicht geschnittenen Sardellen gespickt, auf eine irdene oder Porcellanplatte gelegt, mit Butter bestrichen, der gespickte Fisch darauf gelegt, die kalt gewordene Sauce, die aber ganz dick an dem Hecht bleiben muß, über ihn gegossen, und derselbe so lange in den Backofen gesetzt, bis er eine gelbe Farbe bekommt. Zur Sauce dazu nimmt man ein wenig fein geschnittene Zitronenschalen, einen Eßlöffel voll Kappern, ein paar Blättchen fein geschnittenen Esdragon, 2 Eßlöffel voll Essig oder Zitronensaft, einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, und läßt es zusammen kochen. Wenn der Fisch fertig und auf eine Platte rangirt (hübsch gelegt) ist, wird, im Fall von der dicken Sauce noch etwas auf der Schüssel ist, dasselbe an diese zweyte Sauce über dem

Feuer gerührt, wo nicht, so muß noch ein wenig Mehl in Butter gebräunt, und an die Sauce gethan werden, diese wird, wenn sie noch ein wenig kocht, auf die Platte angerichtet, der Fisch darauf gelegt, und recht warm aufgetragen. — Diese Sauce darf aber nicht über den Fisch gegossen werden.

Ein Hecht auf Pohlische Art.

Wenn der Hecht sauber gepuzt und in beliebige Stücke geschnitten ist, wird er eingesalzen, hierauf in einer Pfanne mit Wasser, nur in einem Sud oder Wall gesotten. Nach diesem legt man ihn in frisches Wasser, und aus diesem heraus auf ein leinenes Tuch zum Abrocknen. Nun nimmt man 3 bis 4 gepuzte und klein geschnittene Petersilienwurzeln, dämpft diese in einem Stückchen zerlassener frischer Butter, thut einige ganze Zwiebeln dazu, legt dann die Hechtstückchen darauf, stäubt etwas Mehl darüber, thut noch ein wenig Pfeffer, Muscatnuß und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder klare Erbsenbrühe daran, deckt es zu, und läßt es nun auf Kohlen langsam kochen, bis die Wurzeln und der Fisch fertig sind. Nun wird das Gelbe von 4 Eiern mit dem Saft von einer oder zwey Zitronen abgezogen, der Fisch zierlich auf die Platte gelegt, die Sauce jedoch mit Zurücklassung der ganzen Zwiebel vollends an die Eier gethan, und dann über den Fisch angerichtet.

Hecht mit englischer Sauce.

Wenn der Hecht geschuppt, gekrümmt oder zerlegt, und mit einem Tuch abgerieben ist, wird er auf eine Schüssel gelegt und eingesalzen,

alsdann in einer Kastrol oder messingenen Pfanne mit halb Essig und halb Wasser, worein man zuvor von allen Sorten Kräutern und Wurzeln, Zwiebeln und Salz gethan hat, eine Zeitlang gekocht, und, wenn er fertig ist, in der Brühe heiß erhalten. Zur Sauce nimmt man ein großes Stück Butter, verrührt es recht mit dem Gelben von 6 Eyern, nimmt den Saft von einer Zitrone nebst ein paar Eßlöffeln voll frischem Wasser dazu. Ist es Zeit zum Anrichten, so wird die Sauce über dem Feuer unter beständigem Rühren heiß gemacht, aber ja nicht gekocht. Den Fisch legt man nun auf ein Tuch zum ablaufen, dann auf die Platte, und richtet die Sauce darüber an.

Hummers oder Seekrebse.

Sie werden eben so wie unsere Fluß- und Bäckrebse in Wasser, Essig, Petersilien und Kümmel gesotten, und mit Essig, Pfeffer oder mit einer Sauce gegeben. Man kann auch Häringbutter dazu aufstellen.

Hummers (Seekrebse) zu Kochen.

Man legt die Hummers in einen Kessel oder große Kachel, thut eine Hand voll Salz dazu, gießt soviel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, und läßt sie eine halbe Stunde durchkochen, nimmt sie dann heraus, bestreicht sie überall mit einem Stückchen Speck, schneidet sie, wenn sie kalt sind, der Länge nach durch, schlägt die Scheeren auf, und richtet sie an, dann zieht man einige Eiergeßel mit etwas Essig ab; thut ein wenig Pfeffer dazu, und giebt es besondrer auf den Fisch.

Summers mit Spargeln.

Wenn der Hummer wie der vorige abgekocht ist, so macht man alles Fleisch heraus und klein, schneidet dann etwas Spargelspizzen klein, und kocht sie in Salzwasser weich, knätet hierauf einen halben Kochlöffel Mehl in 4 Loth frischer Butter zusammen, rührt es mit süßem Rahm an, nimmt etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch dazu, thut, wenn es unter beständigem Rühren zu kochen anfängt, das Hummerfleisch und die Spargeln darein, salzt es gehörig, und läßt es noch ein wenig durchkochen. — Von den Hummerschalen kann man auch Krebsbutter machen.

Gebackener Karpfe.

Der Karpfe wird geschuppt, oben am Rücken so aufgeschnitten und ausgenommen, daß er am Bauch zubleibt, und mit Salz, Pfeffer und Nägelein von aussen und innen eingerieben. Hierauf bestreicht man eine irdene Platte mit kalter Butter, thut eine Hand voll geschnittene Zwiebeln, 2 Rädlein Zitronen, einen halben in Stückchen geschnittenen Haring oder 2 Sardellen, ein halbes Trinkglas Essig und 4 Esslöffel voll sauren Rahm darein, legt den Karpfen darein, schneidet ein Viertelfund Butter ganz dünn darauf, überstreut ihn mit Semmelmehl, bratet ihn im Ofen gelb, legt ihn dann auf eine Platte, gießt die Sauce durch einen Sieber darüber, und thut ein wenig Baumöl darein.

Anmerk. So oft man sauren Rahm zu einer Speise nimmt, wird er zuvor in einem Geschirre ein wenig verrührt.

Karpfe mit Burgunderwein.

Wenn der Karpfe geschuppt, und das Eingeweide herausgenommen ist, so wird er mit einem Glas Burgunderwein ausgewaschen und dann zu Stückchen geschnitten; diese legt man nun in eine Kastrol oder Kachel, streut Salz, Pfeffer, Muscatnuß darüber, nimmt etliche Charlotten; oder andere Zwiebeln, ein wenig Kockenboll, Basilicum, ein wenig Thymian und eine halbe in Rädlein geschnittene Zitrone, hackt dieß alles zusammen fein, streut es über den Fisch, röstet eine Hand voll geriebenes schwarzes Brod in Butter schön braun, thut es auch an den Fisch, nimmt den Burgunderwein womit der Fisch ausgewaschen worden ist, einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe und noch einen Schoppen Burgunder dazu, und läßt dieses alles schnell einkochen, legt den Fisch sodann in ein anderes Geschirr, läßt die Sauce durch ein Seiher darüber laufen, und erhält ihn bis zum Anrichten heiß auf Kohlen. Man kann auch etliche zuvor geschälte Kartoffeln mit dem Fisch kochen, solche, wenn der Fisch aufgetragen wird, in Schnitze oder Stücke schneiden, dieselben zwischen den Fisch legen, und damit auftragen.

Ein Karpfe grillirt.

Wenn der Karpfe rein geschuppt, wird er auf dem Rücken ausgeschnitten, der Kogen oder Milcher nebst dem Eingeweide herausgenommen, mit Fleischbrühe oder Wasser ein wenig abge-

sotten, und alsdann trocken gelegt. Nun schneidet man etliche Charlotten: oder eine andere Zwiebel, ein wenig Petersilie, Basilicum und Thymian fein, vermengt es mit Salz und Pfeffer, reibt den Karpfen von innen und aussen recht damit ein, nimmt ihn auf eine Platte, legt den Kogen oder Milcher wieder in den Bauch, schneidet etliche große Zwiebeln nebst einer halben Zitrone zu Rädlein, legt dieses nebst zwey Lorbeerblättern auf den Karpfen, gießt ein halbes Glas Provenceroil nebst ein wenig Essig darüber, und läßt es ein paar Stunden lang stehen.

Ist es bald Zeit zum Serviren (Auftragen), so macht man den Rost auf Kohlen heiß, legt den Karpfen mit den Zwiebeln darauf, grillirt ihn auf beyden Seiten schön, belegt ihn innen mit Zwiebeln und Zitronenrädchen, und begießt ihn, so oft er umgewendet wird, mit Del und Essig. Ist er fertig, so legt man ihn auf eine Platte, dämpft 2 Eßlöffel voll fein gehackte Kappern in einem Stückchen Butter, läßt den zurückgebliebenen Essig von dem Fisch durch ein Sieb laufen, thut ihn an die gedämpften Kappern, ein wenig Zitronensaft in die Sauce, gießt diese über den Fisch, und giebt ihn warm auf die Tafel.

Karpfe zu braten.

Wenn ein 2 oder 3pfündiger Karpfe abgeschlagen, geschuppt, ausgenommen und aus frischem Wasser gewaschen ist, reibt man solchen mit Pfeffer, Salz und Nägelein von aussen und innen ein, schneidet 3 abgewaschene Sardellen, und etwas Zitronenschalen in länglichte Stückchen, spickt damit den Karpfen auf beyden Sei-

ten, thut auf ein langes Plättchen oder Bratpfännchen eine in Rädlein geschnittene Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Zitronenrädlein, ein halbes Glas Essig, eben soviel Fleischbrühe, und legt einige Stäbchen Holz darüber, bestreicht dann den Karpfen mit zerlassener Butter, legt ihn auf die Stäbchen, gießt einige Eßlöffel voll dicken süßen oder verklepperten sauren Rahm darüber, und setzt ihn in einen Backofen. Wenn er auf einer Seite gelb ist, wird er umgekehrt, die andere Seite auch mit Rahm begossen, und auch auf dieser Seite gelb gebraten. Bey dem Anrichten wird die Sauce durch einen Seiber gegossen.

Karpfe auf jüdische Manier.

Wenn der Karpfe sauber geschuppt, abgewaschen, das Eingeweide herausgenommen und in beliebige Stückchen geschnitten ist, legt man diese in eine Kastrol oder irdene Kachel, gießt das mit Wein aufbehaltene Blut von dem Fisch über die Stücklein in die Pfanne, thut noch Salz, Pfeffer, Nägelein, Muscatnuß, eine Hand voll blattweise geschnittene Zwiebeln, Zitronenrädlein ohne Kerne, einer Hand groß Brodrinde, ein Glas Wein und ein halbes Glas Essig dazu, und läßt dieses alles ein paar Stunden besammeln stehen. Nun setzt man es über ein Kohlenfeuer, gießt einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe darüber, deckt es zu, und läßt es so lange kochen, bis der Fisch fertig ist. Alsdann wird die kurzgekochte Sauce darüber gegossen. Ist die Sauce nicht pikant (rezent) genug, so hilft man ihr mit etwas Zitronensaft.

Vor dem Anrichten wird das Brod wieder herausgenommen.

Sarcirter Karpfe.

Man schuppt einen Karpfen ab, schneidet ihn am Rücken auf, löset alles Fleisch von der Haut ab, daß diese ganz, und der Kopf und Schwanz daran bleibt, und nimmt auch das Eingeweide am Rücken heraus, weil er am Bauch nicht aufgeschnitten werden darf, macht alsdann alle Gräte von dem Fleisch rein weg, hackt oder schneidet es nebst einigen Charlotten; oder etwas andern Zwiebeln ganz fein, dämpft diese beyden Stücke in einem Viertelpfund zerlassener Butter, schlägt 4 Eyer dazu, und rührt es so lang, bis sich die Eyer angefest haben, nimmt es hierauf in eine Schüssel, thut Salz, Muscatnuß, Pfeffer und ein wenig Nägelein dazu, rührt es, wenn es erkaltet ist, mit 4 Eyer gelb an, füllt die Haut von dem Karpfen damit an, und nähert solche am Rücken zu. Nun wird ein Geschirr, welches die Größe von dem Fische hat, mit Speckscheiben belegt, der gefüllte Karpfe darauf gelegt, ein wenig Fleischbrühe daran gethan, ein wenig Butter klein darauf geschnitten, und im Ofen gebacken; in einer halben Stunde ist er fertig. Bey dem Auftragen giebt man eine braune Kappernsauce dazu.

Karpfe Kalt zum aufheben.

Wenn dieser geschuppt, in beliebige Stücken geschnitten, nicht gewaschen, nur mit einem Luche ab-, und mit Pfeffer und Salz eingerieben ist, backt man ihn in heißem Schmalz, läßt ihn auf Brod ablaufen, legt ihn in eine Schüssel, macht hierauf einen Schoppen guten

Esdragon = oder Weinessig siedend, thut etwas ganzen Pfeffer, ein paar Nägelein, ein Lorbeerblatt, ein wenig klein geschnittenen Knoblauch, eine Zwiebel und Rosmarin, ebenfalls klein geschnitten dazu, läßt es ein wenig kochen, gießt es über den gebackenen Fisch, deckt ihn, wenn er erkaltet ist, zu, und bewahrt ihn im Keller auf; er hält sich 8 Tage gut.

Lachs in einer Sauce.

Den Lachs nimmt man nicht aus, sondern schneidet ihn in runde Scheiben, und macht dann erst das Eingeweide davon, setzt hierauf eine messingene Pfanne oder Kaströl mit Wasser, etwas Essig, einige grob geschnittene Zwiebeln und Lorbeerblätter nebst ganzem Pfeffer und Nägelein über das Feuer, thut, sobald solches kocht, den Lachs nebst einer Hand voll Salz darein, läßt ihn eine starke Viertelstunde kochen, richtet ihn mit der Schaumkelle auf eine Platte an, überstreut ihn mit fein gehackter Petersilie, und stellt Essig und Del dazu auf.

Lachs auf dem Rost gebraten.

Man schuppt den Lachs ab, schneidet ihn wie den vorigen, aber nur halb so dick, salzt ihn auf beyden Seiten, und läßt ihn eine halbe Stunde liegen, trocknet ihn hierauf mit einem leinenen Tuch ab, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, kehrt ihn in geriebener Semmel mit ein wenig gestoßenem Pfeffer um, läßt ihn auf einem zuvor heiß gemachten Rost auf beyden Seiten gelb braten, und giebt bey dem Auftragen Zitronen dazu.

Lachs zu räuchern.

Er wird in 4 bis 6 Stücke durchgeschnitten. Der Kopf bleibt zurück, weil derselbe besser frisch gesotten ist. Diese Stücke nun reibt man mit 3 bis 4 Loth Salpeter, worunter noch eine Hand voll gewöhnliches Salz genommen worden ist, recht gut ein, läßt sie 4 Tage an einem kühlen Orte in einem fest zu gedeckten Geschirre stehen, nimmt sie dann heraus, steckt sie entweder in Rindsblasen, oder bindet nur ein Papier leicht darüber, und hängt sie in den (aber nur in keinen warmen) Rauch. Je nachdem der Lachs beschaffen, ist er in 6 bis 8 Tagen zu gebrauchen. Dieser geräucherte Lachs kann zu vielen Speisen gebraucht werden. Wird er zum Gemüse gegeben, so schneidet man soviel davon, als man nöthig hat, und siedet ihn mit etwas gesalzenem Wasser, wovon man in Scheiben geschnittene Zwiebeln und von Kräutern, was man haben kann, gethan hat, nur so lange wie harte Eyer. Er kann kalt und warm aufgestellt werden.

Lapperdan mit brauner Butter

Wenn der Lapperdan gesotten ist, legt man das Stück auf eine Platte, reibt Muscatnus daran, streut Pfeffer, Salz, Ingwer und ziemlich fein geschnittene Petersilie darüber, alsdann macht man eine recht fein blattweise geschnittene Zwiebel in Butter gelb, gießt dieses über den Fisch, und giebt Senf dazu.

Lapperdan

Lapperdan auf Flamändisch.

Dieser wird (nach der Vorschrift im ersten Theile) gesotten, alsdann werden Kartoffeln von mittlerer Größe geschält, und im Salzwasser nicht vollkommen weich gesotten, hierauf trocken gelegt. Nun zerläßt man in einem breiten Geschirre ein Stück Butter, dämpft die Kartoffeln darinn, streut Salz, Pfeffer und Ingwer darüber. Sind sie nun fertig, so legt man den Lapperdan auf eine Platte in die Mitte, die gedämpften Kartoffeln neben herum, und erhält ihn auf heißer Asche warm, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser wird ein Stück frische Butter in einer Kastrol oder in einer Rachel ein wenig weich gemacht, das Gelbe von 6 Eiern nach und nach darunter gerührt, und mit einem halben Schöpflöffel voll frischem Wasser angerührt, und auf Kohlen unter beständigem Rühren zu einer dicklechten Sauce gekocht. Nun streut man Salz und gestoßenen Pfeffer darüber, und richtet die Sauce über den Fisch und die Kartoffeln an.

Lapperdan auf holländische Art.

Ist dieser gleich dem vorhergehenden gesotten, so nimmt man zur Sauce ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter mit dem Saft einer Zitrone in ein Geschirre, rührt es so lange über dem Kohlfeuer, bis die Butter zergangen ist. Nun trocknet man den heißen Lapperdan mit einem Tuch ab, legt ihn auf eine Platte, gießt die zerlassene Butter darüber, und trägt ihn recht warm auf.

Lapperdan in weißer Sauce.

Wenn der Lapperdan, wie bekannt, gewäs-
fert und die schuppigte Haut davon ist, wird
er ein wenig gesotten, alsdann auf die Seite
gesetzt, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser
macht man ein gutes Stück Butter weich, knä-
tet einen Kochlöffel voll feines Mehl darunter,
rührt alsdann ein wenig ganz fein geschnittene
Petersilie und das Gelbe von 4 Eiern darein,
thut noch den Saft von 2 Zitronen, eine ganze
Zwiebel, einen Schöpflöffel voll klare Erbsen-
oder Fleischbrühe dazu, und läßt es unter be-
ständigem Rühren über dem Kohlfener zu einer
dicklichten Sauce kochen. Hierauf wird der
Lapperdan aus der heißen Brühe auf eine Ser-
viette genommen, damit kein Wasser daran bleibt,
dann auf die Platte gelegt, und die Sauce dar-
über angerichtet.

Linquadale in Del oder Butter auf dem Rost.

Dieser Fisch ist etwas lang und ganz flach.
Daher heißt er auch, ins Deutsche übersetzt,
der Zungensisch. Er kommt aus Italien schon
in Fäßchen eingemacht und marinirt. — Man
bratet diese Gattung Fische mit Del oder Butter
auf dem Roste, dämpft 6 fein gehackte und aus-
gegrätete Sardellen mit feinen Kappern in ei-
nem Stücke frischer zerlassener Butter, thut ein
wenig Weinessig oder Zitronensaft darunter, gießt
es über den Fisch, und garnirt ihn mit gebacke-
ner Petersilie.

Plateis auf dem Rost zu braten.

Wenn die Plateis gewässert und wieder getrocknet sind, werden sie durch zerlassene Butter gezogen, und mit untereinander gemengtem Muschelmehl, Salz und Pfeffer überstreut, dann auf den heißgemachten Rost gelegt und schnell gebraten, sobald sie fertig sind, mit braun gemachter Butter oder heißem Del begossen und warm aufgetragen. — Man kann die Plateis auch in einem irdenen Geschirr in den Backofen setzen, oder auf Kohlen braten, muß aber ziemlich viel Butter oder Del dazu nehmen.

Salme mit Champagner-Wein.

Man nimmt ein Stück Salmen nach Belieben, salzt es auf beyden Seiten ein, und läßt es ein paar Stunden stehen. Nun wird der Fisch mit einem Tuche abgetrocknet, und auf den Bratrost auf Kohlen gesetzt. Hierauf gießt man Provenceröl darüber, läßt ihn auf dem Roste halb braten, oder vielmehr nur anziehen, und legt ihn dann auf die Platte, worauf er servirt (aufgetragen) wird. Nun nimmt man in eine Kastrol ein Stück frische Butter, und schafft es mit einem Kochlöffel voll feinem Mehl zu einem Taig, thut jetzt 1 oder 2 Trinkglas voll Champagner, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, eine ganze Zwiebel und Muscatnuß dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren auf Kohlen zu einer säuerlichen Sauce kochen. Dann wird davon über den Fisch gegossen, und dieser, bis er vollends fertig ist, in einen Ofen gesetzt. Ehe er aufgetragen wird, zieht man die übrige Sauce mit dem Gelben

von 4 Eiern ab, treibt sie durch ein Haarsieb, thut den Saft einer Zitrone dazu, und gießt sodann die Sauce über den Salmen.

Ein Stück Salmen im Ofen zu backen.

Man nimmt, wie zuvor, ein rundes Stück, löst die Haut davon ab, salzt es ein, und läßt es ein paar Stunden stehen. Indessen werden 6 bis 8 Sardellen gewaschen, von den Gräten gereinigt, klein geschnitten, und in einem Stück Butter gedämpft. Nun rührt man einen Kochlöffel voll Mehl darunter, gießt gute Fleischbrühe daran, schneidet 2 große Zwiebeln blattweise, und läßt sie nebst ein wenig Essig in der Sauce kochen. Jetzt legt man den eingesalzenen aber abgetrockneten Salmen auf eine irdene mit kalter Butter bestrichene Platte, richtet die Sauce, die aber ganz dick seyn muß, darüber an, belegt den ganzen Fisch mit Zitronenscheiben, thut noch ein paar Lorbeerblätter dazu, und setzt ihn so in einen heißen Backofen. Sobald er fertig ist, richtet man ihn auf Porcellan an, und nimmt die Lorbeerblätter weg. Nun wird die Sauce, welche noch in der Schüssel ist, mit guter Fleischbrühe verdünnet, und durch einen Seiber getrieben, alsdann auf Kohlen unter beständigem Rühren recht heiß gemacht, und an den Salmen gegossen. Wäre die Sauce nicht rezent genug, so thut man noch ein wenig Zitronensaft daran. Hat sie zu viel Fett, so wird davon abgeschöpft und nun aufgetragen. Es muß immer ein Stück durch den ganzen Salmen 2 Fingerdick im Durchschnitt geschnitten werden.

Ein Kopf von einem Rhein-Salmen mit Sauce.

Dieser wird von einem Salmen genommen, so groß man ihn auf die Tafel braucht, und sauber gepuht; die Flossen werden abgeschnitten. Nun nimmt man in ein Geschirr, welches groß genug ist, um den Kopf darein zu legen, etliche gelbe Rüben, Petersilien- und Pastinat-(Schwarz-)Wurzeln, diese Wurzeln alle zuvor gepuht und gehörig klein geschnitten, und thut etliche Lorbeerblätter, Boragen, ganze Pfefferkörner, Nägelein, etwas Thymian, Basilicum und Esdragon dazu. Jetzt wird der Kopf hineingelegt, halb Essig, halb Wasser darüber gegossen, stark gesalzen, und über dem Feuer so lange langsam gekocht, bis er fertig ist. — Zur Sauce dämpft man klein geschnittene Charlotenzwiebeln in Butter, streut einen halben Kochlöffel voll Mehl darüber, thut 4 Loth gewaschene und klein geschnittene Sardellen, 2 Loth gehackte Kappern, gute Fleischbrühe, auch etwas von der Salmenbrühe dazu, und läßt es kochen. Wenn es recht durchgekocht hat, so thut man fein geschnittene Petersilie nebst dem Saft einer ganzen Zitrone daran. Ist es Zeit, den Kopf aufzutragen, so wird er auf ein Tuch zum Ablausen gelegt, dann auf die Platte gethan, und die Sauce darüber gegossen.

Ein Stück Rheinsalmen auf eine andere Art.

Dazu schneidet man ein rundes Stück, in der Dicke, wie man es nöthig hat, durch den ganzen Fisch, umbindet es mit einem Faden, thut es in ein passendes Geschirr, worin man zuvor von allen Sorten Wurzeln und Kräuter

gethan hat, (nur salzt man es nicht so stark als den Kopf) gießt 1 bis 2 Bouteillen weißen Wein darüber, und läßt es über dem Feuer langsam sieden. Wenn es fertig ist, bleibt es bis zum Anrichten in der Brühe liegen. Zur Sauce dämpfte man 4 Loth gewässerte und klein geschnittene Sardellen in Butter, streut ein wenig Mehl darüber, rührt dieß untereinander, thut dann ein wenig von der Salmenbrühe nebst dem Saft einer Zitrone und eine ganze Zwiebel daran, und läßt es kochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so wird der Fisch auf ein Tuch gelegt, der Faden und die Haut abgemacht, auf eine Platte rangirt, die Sauce, mit Zurücklassung der Zwiebel, darüber gegossen, und der Fisch recht heiß aufgetragen.

Gebackene Sardellen.

Dieß dürfen keine alte, sondern es müssen frische ganze Sardellen seyn. Wenn sie nun zuvörderst gehörig gewässert und wieder rein abgewaschen sind, thut man sie hübsch von einander, nimmt den Grat heraus, legt sie auf ein Plättchen auseinander, hackt ein wenig Charlottenzwiebeln, Basilicum und Petersilie ganz fein, streut es über die Sardellen, drückt ein wenig Limonien: (Zitronen:) Saft und etwas Provençeröl darauf, läßt sie eine Stunde stehen, rührt alsdann 3 Kochlöffel voll feines Mehl nebst ein wenig Salz mit kaltem weißem Wein an, das Weiße von einem Ey, und einen Eßlöffel voll heißes Schmalz (Schmalzbutter), dann den übrigen Wein warm zum Verdünnen daran, bis der Taig etwas dicker als ein Flädleinstraig wird. Nun werden die marinirten Sardellen darinn

umgewendet, in heißem Schmalz schön gelb gebacken, als Zwischenplättchen aufgetragen, und mit grüugebackener Peterstlie garnirt. Ein Viertelpfund Sardellen giebt zu einem Zwischenplättchen für 6 Personen genug; auch können sie zum Garniren von Ragouts, Haschees, Sauer- und Bayrisch-Kraut gebraucht werden.

Schildkröte Kalt zu geben.

Wenn die Schildkröte (wie nachfolgt) aufgekocht, aus dem Schild genommen, und die Galle abgemacht ist, legt man sie in eine Kachel oder Kastrol, thut eine Bouteille Wein, ein wenig Fleischbrühe, einige in Rädlein geschnittene Zwiebeln und 2 Lorbeerblätter, etwas ganzen Pfeffer nebst einem Viertelpfund kleingeschnittenem Niernfett und dem gehörigen Salz dazu, läßt das Schildkrötenfleisch langsam weich kochen und in der Brühe erkalten, schneidet dann dasselbe in dicke Scheiben, legt es in den zuvor reingemachten Schild, und giebt Essig, Del und gestoßenen Pfeffer dazu.

Sricassée von Schildkröten.

Man setzt die Schildkröte auf den Tisch, hält ihr ein glühendes Eisen nahe auf den Schild, hackt, wenn der Kopf und die Füße zum Vorschein kommen, solche gleich ab, und wirft die Schildkröte in kaltes Wasser, daß sie sich todt blutet, legt sie hierauf in einen Kessel oder eine Kastrol mit siedendem Wasser, läßt sie einigemal aufkochen, nimmt sie heraus, macht den Schild ab, schneidet das Fleisch in zierliche Stücke, und die Galle von der Leber weg. Alsdann röstet man einen halben Kochlöffel Mehl in ei-

nem guten (ziemlich großen) Stück Butter weißgelb, thut einige fein geschnittene Charlottenzwiebeln dazu, rührt es mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe und dem Saft von einer halben Zitrone an, legt das Schildkrötenfleisch dar ein, und läßt es ein wenig durchkochen. Vor dem Anrichten zieht man die Sauce mit 2 oder 3 Eyer gelb ab; hat sie nicht Säure genug, so wird mit Zitronensaft geholfen.

Schildkröte. Noch eine Art.

Der noch lebenden Schildkröte legt man eine glühende Kohle auf die obere Schale, oder hält ein glühendes Eisen darauf. Sobald sie die Hitze spürt, kriecht sie heraus, dann durchspießt man ihr den Kopf geschwind mit einer spitzigen Gabel, schneidet den Kopf, die Füße und den Schwanz ab, legt die gestuzte Schildkröte in frisches Wasser, macht sie sauber ab, setzt sie mit siedendem Wasser und dem gehörigen Salz über das Feuer, läßt sie so lang kochen, bis sich die untere Schale abnehmen läßt, hebt solche alsdann aus der Schale, und zerlegt die Schildkröte in 4 Theile. Die Galle wird behutsam aus der Leber geschnitten (sie steckt mitten in derselben) und mit den Därmen weggeworfen. Der Magen wird auf einer Seite aufgeschnitten, und das Unsaubere heraus gethan, derselbe, die Leber und die Eier sind gut. Die obere Schale wird von der schwarzen Haut gereinigt, so lang sie noch naß und warm ist. Zur Sauce zerläßt man ein ziemlich großes Stück Butter, röstet einen Kochlöffel voll Mehl lichtgelb darinn, dämpft einige fein geschnittene Charlotten- oder andere Zwiebeln darinn ab, thut

ein Trinkglas voll Wein, einen Schöpfloffel voll von der Brühe, worinn die Schildkröte gekocht worden ist, fein geschnittene Zitronenschalen, von allen Gattungen feines Gewürz oder feine Kräuter, auch klein geschnittene Petersilie dazu. Sobald die Sauce zu kochen anfängt, legt man die Schildkröte nebst Magen, Leber und Eiern darein: läßt sie so lange kochen, bis die Sauce kurz eingekocht ist, schwingt sie etlichemal um, und richtet sie alsdann in ihre eigene Schale an.

Anmerk. Wenn man bey einer lebendigen Schildkröte wissen will, ob es ein Männchen oder Weibchen ist, so muß man am Bauche sehen. Diejenigen, deren Schale erhaben ist, haben Eyer, und sind also Weibchen, die aber einwärts gebogen sind, sind Männchen, und nicht so delikat wie die Weibchen.

Gedämpfter Stockfisch.

Wenn der Stockfisch schön gewässert und zwischen 2 Brettern fest ausgedrückt ist, macht man die Haut und die Gräte rein davon, schneidet oder hackt einige Charlotten: oder andere Zwiebeln, etwas Petersilie, Basilicum und Thymian recht fein, dämpft es in einem großen Stück Butter, bestreicht ein Potageblech oder eine Porcellanplatte stark mit kalter Butter, bestreut es mit geriebenem Semmel- oder Mutschelmehl nebst Salz, Pfeffer und Ingwer, thut von den gedämpften Kräutern etwas darüber, legt den Stockfisch in der Ordnung darauf, streut wieder Semmelmehl nebst Gewürz darüber, und gießt die Butter mit den Kräutern vollends darauf. Nun wird das Geschir auf Kohlen gesetzt, und ein Deckel mit Kohlen darauf gedeckt, oder in einen Backofen gestellt. Sobald die

Speise eine leichte Farbe hat, trägt man sie warm auf.

Stockfisch im Ofen.

Vier Stücke von einem gut gewässerten Stockfisch werden mit kaltem weichem Wasser auf Kohlen gesetzt; will es anfangen zu kochen, oder ist es vielmehr nur recht heiß, so wird das Geschirre damit auf die Seite gesetzt. Hierauf schneidet man etliche Charlotten- oder andere Zwiebeln, etwas Basilicum und Petersilie recht fein, dämpft es in einem ziemlichen Stück frischer Butter, thut es alsdann in eine Schüssel, ein abgeriebenes Milchbrod, Muscatnuß, Salz, Ingwer, und Pfeffer dazu, und rührt dieses zuerst mit dem Gelben von 6 Eiern und darauf noch mit 2 Eßlöffeln voll süßem oder saurem Rahm an. Nun nimmt man den Stockfisch aus dem Wasser und verliedt ihn, thut die schönen Stücke davon besonder auf einen Teller, verliedt die kleinen Bröcklein sauber von den Gräten, und rührt sie unter die Farce, streut über die großen Stücklein Salz und Muscatnuß, bestreicht eine Porcellanplatte oder ein anderes dazu bestimmtes Geschirre, das auf den Tisch gegeben werden soll, stark mit Butter, breitet von der Farce darauf aus, legt von den Stücklein Stockfisch darüber, wieder Farce darauf, wieder Stockfisch darüber, bis beide Theile zu Ende sind, das letzte muß von der Farce seyn. Alsdann wird eine Hand voll geriebenes Milchbrod darüber gestreut, mit dünn geschnittenen Butterstückchen belegt, und nun im Ofen gelb gemacht. Dieß ist für 5 bis 6 Personen genug.

Stockfisch in einer Serviette.

Dieses muß ein weißer gut gewässerter Stockfisch seyn. Aus dem frischen Wasser heraus verliest man ihn rein auf einem Brett, sondert die Gräte und die Haut davon ab, legt den Stockfisch auf eine Platte, bestreut ihn mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Muscatnuß, bestreicht eine Serviette mit Butter, legt die Stücklein Stockfisch hinein in die Rundung, bindet alsdann die Serviette mit einem Bindfaden zu, und hängt sie in einen Hafen mit kaltem Wasser. Wenn das Wasser zu kochen anfängt, wird es gesalzen; man läßt es etwas länger als ein hartes Ey kochen, nimmt alsdann die Serviette heraus, legt sie in einen Durchschlag, beschwert sie mit einem Stein, damit das Wasser wohl ablaufe. Hierauf bindet man die Serviette auf, stürzt den Stockfisch auf eine Platte, und überstreut ihn mit fein geschnittener Petersilie. Die Sauce macht man entweder auf holländische Art, wie beim Lapperdan gezeigt worden ist, oder man macht eine Hand voll klein geschnittene Zwiebeln in einem Stück Butter gelb, und richtet sie darüber an; beides, auch Senf oder eine Sardellen-Sauce schmeckt gut dazu.

Kleine Störe auf dem Rost.

Kleine Störe werden ausgenommen, die Flossfedern und harte Schuppen davon genommen, in kleine Stückchen geschnitten, und ausgewaschen. Hierauf setzt man sie mit etwas Butter, gehackten Zwiebeln, gehackter Petersilie Pfeffer und Salz auf starke Kohlen, und läßt sie eine Weile zusammen dämpfen, zerläßt dann

in einem andern Geschirr ein Stückchen Butter, kehrt die halbgedämpften Stör darinn um, überstreut sie mit Semmelmehl, bratet sie vollends auf einem heißgemachten Roste gelb, und giebt die unten (bey'm Walterfisch angezeigte) kalte Sauce dazu.

Gefochten Stör kalt zu werden.

Zu diesem nimmt man ein Stück von einem großen Stör, wäscht es ab, setzt es mit kaltem Wasser, etwas Salz (aber nicht zu viel) einigen geschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblättern, Pfeffer und Nägelein aufs Feuer, läßt es zusammen eine starke Viertelstunde kochen, setzt es vom Feuer weg, schöpft das Fett oben ab, läßt den Stör in der Brühe liegen, bis er kalt ist, und giebt bey dem Anrichten etwas gehackte Petersilie, Pfeffer, Salz und Essig untereinander gerührt, besonder dazu. Wenn von dem Stör übrig bleibt, wird er in seiner Brühe aufgehoben.

Ein Walterfisch mit Sauce.

Der Fisch oder ein Stück davon wird mit Salz, halb Essig, halb Wasser, einer blattweise geschnittenen Zwiebel, allen Sorten Wurzeln und Kräutern, Pfefferkörnern und ein paar Lorbeerblättern gesotten. Ist er fertig, so bleibt es bis zum Anrichten in der Brühe liegen. Man kann jede schon angeführte (beschriebene) Fischsauce dazu machen, auch kann er warm, ohne Sauce, mit geriebenem Meerrettig oder Kern, mit Zucker und Essig angemacht, beyde letztere jedoch besonder, gegeben werden.

Folgende kalte Sauce kann zu diesem wie auch zu mehreren andern Fischen gebraucht werden:

Man nimmt nehmlich etwas fein geschnittene Petersilie, einen Eßlöffel voll, im Fall sie nicht fein sind, geschnittene Kappern, ein wenig Basilicum und Thymian, ein Stückchen Zitronenschalen, und thut dieß alles auf eine Sauciere oder einen Saladier. Nun wird das Gelbe von 3 hartgekochten Eyern mit 4 gewässerten ausgegräteten Sardellen und 3 Eßlöffeln voll Provenceroil nebst ein wenig Pfeffer und Salz zu dem Geschnittenen gethan, im Mörser gestoßen, und dieß alles mit gutem Essig angemacht, so daß es eine Sauce wird, die aber nicht zu dick und nicht zu dünn seyn darf.

M a g o u t s.

Salsche Auster.

Zwen Kalbsbrieslein siedet man in Salzwasser weich, zieht die Haut davon ab, und schneidet sie in Stückchen so groß als eine Auster, puht hierauf die tiefen Austerschalen rein, thut in jede derselben ein kleines Stückchen Butter, ein wenig Semmelmehl und Muscatnuß nebst ein wenig von einem halben zuvor fein gehackten Häring, legt ein Stückchen von den geschnittenen Brieslein darauf, thut wieder von dem Häring, Butter, Semmelmehl und Muscaten darüber, drückt Zitronensaft darauf, stellt die Schalen auf einen Rost, und läßt sie auf Kohlen langsam braten.