

**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**

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1811**

Fische.

**urn:nbn:de:bsz:31-55066**

## F i s c h e.

### Aal blau zu sieden.

Wenn der Aal abgestreift und ausgenommen ist, schneidet man das Haartige mit der Scheere ab, mache in den ganzen Aal auf beyden Seiten kleine Schnitten, legt ihn in die Rundung, steche ihn mit der Spicknadel durch Kopf und Schwanz, befestigt ihn mit einem durchgezogenen Bindfaden, legt ihn in eine Kartof oder sonst ein tiefes irdenes Geschir, welches auf Kohlen gesetzt werden kann, gießt 2 Theile Essig, 2 Theile Wein und 1 Theil Wasser daran, bis es darüber geht, thut eine Hand voll ganze Petersilie, etliche Lorbeerblätter, eine in Rädlein geschnittene Zitrone, von allen Arten Kräuter, oder in deren Ermanglung grob gestoßenes Gewürz von allen Sorten dazu, läßt dieß alles über Nacht an dem Essig stehen, seht ihn den andern Tag auf Kohlen, und siedet ihn langsam. Er kann warm oder kalt aufgetragen werden. Es können ganze Zitronen dazu aufgestellt, oder statt deren gehackte Kappern und Petersilie, mit Essig und Dehl an gemacht, gegeben werden.

### Gefüllter Aal.

Dieser darf nicht kleiner als von 2 Pfund seyn. Man streift ihn ab, nimmt ihn aus, macht durch den ganzen Aal kleine Schnitten, verfertigt ein

wenig Fülle von einem Stücklein Kalbfleisch, welches mit Kappern (für 2 Kr.) ein wenig Zitronenschale und Mark klein gehackt wird, weicht die Brosamen von einem halben Kreuzerweck in Milch ein, stoßt das Gehackte fein mit dem ausgedruckten Weck und 3 Eyer gelb, vermengt es mit Salz und Muskat, füllt es in den Al, reibe solchen von aussen wohl mit Pfeffer, Salz und ein wenig gehackter Salbey ein, legt ihn der Länge nach auf ein Brett, wo schon ein Buttersaig von einem Viertelpfund Butter fertig seyn muß, wället diesen, und schneidet ihn zu 2 Finger breiten Strichen. Aldann wird der ganze Al von oben an mit diesen Strichen umwickelt, daß derselbe immer Fingers breit zwischen dem Saig heraussteht, eine irdene Platte oder Potageblech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, der gewundene Al rund darein gelegt, mit einem Hölzlein ein wenig zusammen geheftet, der Saig mit einem verklepperten Ey bestrichen, der heraussehende Al mit Semmelmehl bestreut, Zitronensaft darauf gedruckt, auch mit einem Stücklein Butter belegt, in des Bäckers Ofen gestellt, und gebacken, dann subtil (sanft) auf eine Platte gelegt, mit halb aufgeschnittenen Zitronen umstellt, und mit Peterflie und kleinen Kappern bestreut.

Anmerkung. In einem Fasttage kann die Fülle statt des Fleisches von einem Stücklein Fisch oder einigen Krebschwänzen gemacht werden, das übrige aber bleibt bey der Masse. Man kann auch die Fülle ganz weglassen, und den Al leer backen.

Fricassée (Frikassée) von einem Al.

Wenn ein pfündiger Al gestreift und ausgezogen ist, wird er zu halb Fingers dicken Röhren

lein geschnitten, in eine Schüssel gelegt, ein wenig Essig und ein halbes Glas Wein darüber gegossen, 4 Loth Butter in eine Kastrol oder Rachel gethan, ein kleiner Kochlöffel Mehl lichter gelb darin geröstet, der Wein und Essig von dem Al abgegossen und an die Butter gerührt. Man nimmt noch etwas Fleischbrühe dazu, ein wenig Peterflie, einige Blätter Rosmarin und ein wenig Zitronenschalen, schneidet diese 5 Stücke klein und thut sie in die Sauce, einen halben Eßlöffel Kappern, ein wenig Muskatnuß, nachher erst den geschnittenen Al darein. Er darf nicht lang kochen, damit er ganz bleibt. Hier auf verrührt man 5 Eyer gelb stark, gießt die Sauce langsam daran, und solche, wenn der Al angerichtet ist, langsam darüber, ohne es weiter kochen zu lassen. — Diese Fricassee kann auch zu kleinen Pasteten genommen werden.

#### Gebratener Al.

Den gestreiften Al schneidet man nach Neben zu Stücklein, reibt diese mit Salz und Pfeffer ein, umbindet sie mit Blättlein Salbey, oder wer diese nicht mag, mit Lorbeerblättern, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bratet sie langsam auf dem Rost, bestreicht sie während des Bratens immer wechselsweise mit Butter, und drückt Zitronensaft darauf. Wenn sie alle fertig sind, löst man die Fäden ab, legt den Al auf die Platte, und giebt ihn mit ganzen Zitronen zu Tisch.

#### Martinirter Al.

Dieser wird eben so wie zum Braten zu Stücklein geschnitten, nur daß das eine mit Salbey

Das andere aber mit Lorbeerblättern umbunden, und er statt der Butter mit Provenceröhl gebraten wird. Alsdann läßt man ihn stehen, bis er kalt ist, schneidet 2 große Hände voll Zwiebeln fein, dämpft sie in einem starken Viertelpfund Provenceröhl, daß sie weich, aber nicht braun werden, schüttet einen starken Schoppen guten Essig daran, nimmt die Schale von einer ganzen Zitrone, 4 Loth feine Kappern, Rosmarin, Basilikum, Dragon oder in Ermanglung dieser 3 Arten Kräuter, Nägelein und Muskatblüthe dazu, schneidet dieß alles zusammen klein, thut es an den Essig, in einen Hasen oder kleines Fäßchen aber ein Seleg von dem Al, von dem gekochten Essig, wenn er kalt ist, 2 Eßloffel darüber, wieder ein Seleg, und macht so fort, bis beyde Stücke zu Ende sind. Wenn der Essig nicht ganz über den Fisch gehen sollte, wird noch ein wenig freischer Essig darüber gegossen, der Al mit Lorbeerblättern überlegt, mit einem reinen Brettlein beschwert, oben fest zugebunden, und im Keller aufbehalten. Auf diese Art hält sich der Al sehr lang.

#### Al zu räuchern.

Der zuvor abgestreifte und ausgenommene Al kann, je nachdem er in der Größe ist, entweder ganz gelassen, oder in 2 bis 3 Theile zerschnitten werden. Alsdann vermengt man ein Loth Salpeter mit einer Hand voll Salz, reibt den Al stark damit ein, und läßt ihn 6 Tage in dem Lack liegen. Hat man einen weiten Darm, daß der Al hinein kann, so wird er aus dem Lack darein gethan, in Ermanglung dessen aber mit Papier umwickelt, und in einen kalten Rauch

gehängt. Er ist nach Beschaffenheit des Rauchs in 8 bis 10 Tagen fertig. Wenn er zu Tisch gegeben werden soll, wird er so lang wie ein paar harte Eyer gesotten, und zum Sauerkraut, Braun- (Winter-) Kohl, auch zu andern durren Gemüßen aufgestellt. Er kann auch im Kraut fertig gemacht werden.

#### Salm zu fieden.

Dieser wird mit 1 Theil Essig, 2 Theil Wein, 1 Theil Wasser, einer Hand voll Salz, etlichen Lorbeerblättern, einer halben zerchnittenen Zitronen, ein paar ganzen Zwiebeln, etlichen ganzen Nagelein, einigen Wachholderbeeren, Rosmarin, Basilikum and Dragon gesotten, der Salm aber nicht eher hineinsethan, bis das Wasser zu fieden anfangt. Sind die Stücke nicht groß, so wird er nur so lang, wie ein paar harte Eyer gesotten, denn wenn er zu viel siedet, wird er ganz hart. Auf diese Art kommt er warm zu Tisch. Wird er aber kalt gegeben, so läßt man ihn in seiner Sauce liegen, und kann ihn 8 Tage darin aufhalten. Eine Kappern-Sauce mit Eyer gelb, wie solche bey den Forellen angezeigt ist, kann auch dazu gegeben werden.

#### Salm zu braten.

Es werden nach Belieben Stücklein geschnitten, solche eine halbe Stunde eingesalzen, mit breiten Salbeyblättern umbunden, zuvor mit etwas Pfeffer bestreut, auf einem Rost mit Butter abgebraten, oder in ein breites Geschirr, worin Butter und Salbey ist, gelegt, und auf Kohlen langsam gebraten. Sie werden auf die letzte Art saftiger als auf dem Rost. Wenn der

Faden abgenommen, und der Salm angerichtet ist, stellt man Essig und Oehl oder Zitronen dazu auf.

#### Salm zu mariniren.

Er wird eben so wie zum braten zu Stücklein geschnitten, nur daß er über Nacht eingesalzen, und aus dem Salz mit einem Tuch rein abgetrocknet werden muß, dann wird er erst mit Salbeyblättern umbunden, auf dem Rost mit Provençers Oehl gebraten, und wenn er kalt ist, wie der marinirte Aal behandelt.

#### Salm zu räuchern.

Er wird 3 Tage nur mit gewöhnlichem Salz eingesalzen, dann mit einem Tuch abgetrocknet, mit dünnem Papier umwickelt, mit einem starken Faden durchgezogen, und in den kalten Rauch gehängt. So groß der Salm ist, so groß schneidet man 2 Finger dicke Stücke.

Der Lachs wird wie der Salm zubereitet, nur zum Mariniren und zum Räuchern ist er nicht so dauerhaft.

#### Sanderfisch in einer Sauce.

Nach dem Waschen krümmt man ihn wie eine Forelle, macht in einem tiefen Geschirre süße Milch siedend, es kann auch die Hälfte Wasser dazu genommen werden, legt den Fisch darein, und läßt ihn schnell sieden. Wenn er fertig ist, wird eine gebrochene Serviette auf eine Platte und der Fisch darein gelegt, mit Petersilie gestreut, und gleich zu Tisch gebracht. Man stellt zerlassene frische Butter, auch guten Senf und eine starke Sardellen-Sauce dazu auf. Zur legtern nimmt man 8 Loth Sardellen, wascht sie, rei-

nigt sie von den Gräten, hackt eine kleine Hand voll Petersilie, schneidet die Sardellen dazu klein, röstet einen Kochlöffel voll Mehl gelb in einem Stücklein Butter, dämpft das Gehackte darin, und thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, nebst etwas Muskatn darein. Sobald die Sauce ein wenig aufgeköcht hat, wird sie gleich angerichtet, und mit dem Fisch aufgestellt.

#### Kabeljau zuzurichten.

Das, was man zu kochen gesonnen ist, wird 24 Stunden in's Regenwasser gelegt, daß der Fisch ausgewässert wird, dann mit Regen, oder anderm weichen Wasser zugefetzt, eine Hand voll Petersilie dazu gethan, und der Fisch so lang wie ein Lapperdan auf Kohlen gelassen. Wenn er fertig ist, bleibt er stehen, bis die Sauce gemacht ist: Zu einer großen Platte voll thut man ein Viertelsfund Butter in eine Kachel, einen halben Kochlöffel Mehl dazu, dämpft eine ganz klein gehackte Zwiebel, ein wenig Petersilie, und wer Knoblauch leiden kann, auch einige Stücklein davon in der Butter und im Mehl, gießt einen Schoppen süßen Rahm dazu, thut, wenn es ein wenig gekocht hat, Muskatn, Ingwer und Salz daran, legt den gesottrenen Kabeljau auf eine Platte, überstreut ihn mit klein gehackter Petersilie, und giebt die Sauce besonders dazu.

#### Noch eine Sauce zum Kabeljau.

Man setzt einen Schoppen Fleischbrühe in einer Kastrol zu, thut klein gehackte Petersilie und Muskatn darein, macht in einem andern Geschir ein Viertelsfund Butter weich, knädet einen halben Kochlöffel Mehl darein, nimmt das

Gelbe von 4 Eiern dazu, rührt dieß stark unter einander, einen Eßlöffel voll Kappern darein, gießt den gesottenen Schoppen Fleischbrühe langsam daran, und läßt ihn unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen, bis die Sauce dicklich ist. Sie wird auch besonders zu dem Kabeljau aufgestellt.

#### Lapperdan in einer Sauce.

Wenn er gewässert ist, wird er mit kaltem Regen; oder anderm weichen Wasser zugefekt, und sobald er zu kochen anfängt, vom Feuer genommen, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser nimmt man 4 Loth gewaschene Sardellen, oder in deren Ermanglung einen halben gepuhten Hering, eine große Zwiebel und etwas Peterklie, hackt diese 5 Stücke klein, röstet einen Kochlöffel Mehl in einem Stricklein Butter lichtgelb, dämpft das Gebackte darin, gießt einen starken Schöpfel voll Fleisch; oder Erbsenbrühe daran, thut Muskat, Salz und ein wenig Ingwer dazu, verliest den Lapperdan, legt ihn in die Sauce, läßt ihn ein wenig kochen, und richtet ihn an. Es darf nicht viel Sauce bleiben.

#### Stockfisch in einer Sardellen-Sauce.

Die Sauce dazu wird ganz wie zum Lapperdan gemacht, nur etwas mehr Butter dazu genommen. Der Stockfisch darf ja nicht kochen, sondern bleibt in seinem zugefekten Wasser stehen, und darf nur einen Augenblick in der Sauce aufkochen.

Anmerkung. Zu jeder Sorte dieser Stockfische kann Hering; oder Sardellen-Butter aufgestellt werden, wie es im zweiten Theil angeführt ist.

## Stockfisch auf andere Art mit Häring.

Wenn der Stockfisch wie gewöhnlich im zugefetzten Wasser zu schäumen anfängt, wird er bey Seite gestellt; nach diesem pußt man einen ganzen Hering, hackt denselben nebst einer halben Zwiebel und etwas Petersilie klein, röstet 2 Hände voll Semmel: oder Muschelmehl ganz gelb in einem Viertelfund Butter, nimmt das Gehackte darein, rührt es einigemal über den Kohlen, und stellt es auf die Seite, verliest dann den Stockfisch, thut ein Geleg von dem gerösteten Brod in eine Kachel, von dem verlesenen Stockfisch ein Geleg darüber, etwas Muskat und Ingwer darauf, wieder ein Geleg von dem gerösteten Brod, und fährt so mit Brod, Stockfisch und Gewürz fort, bis alles zu Ende ist. Hierauf wird ein Schöpfköffel gute Fleisch: oder Erbsenbrühe darüber gegossen, die Kastroil oder Kachel zugedeckt, und der Stockfisch auf heißer Asche bis zum Anrichten erhalten.

## Stockfisch zu füllen.

Hiezu wird ein schönes zuvor gewässertes Schwanzstück genommen, sauber geschuppt, abgewaschen und fest ausgedrückt, dann auf der Seite noch ein wenig aufgeschnitten, daß man den Rücken-Grat und das Fischfleisch leichter herausnehmen kann; das Fleisch vom Stockfisch wird mit ein paar Zwiebeln und ein wenig Petersilie klein gehackt, in einem Viertelfund Butter gedämpft, ein zuvor im Wasser eingeweichter Kreuz: zweck fest ausgedrückt, und nebst Muskat, Ingwer und Salz auch an das Gedämpfte

gethan. Wenn es ein wenig erkaltet ist, wird es mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 2 andern angerührt, die ausgeleerte Haut damit gefüllt, zugenäht, ein wenig Mehl, Salz und Pfeffer mit einander vermengt, der gefüllte Stockfisch auf beiden Seiten damit bestreut, in einem breiten Geschirr Butter zerlassen oder Schmalz heiß gemacht, der Stockfisch darin langsam gebacken, die Fette ab- und eine durchgetriebene Erbsenbrühe darüber gegossen, und nun aufgetragen. Man kann ihn auch trocken zu einem Gemüß aufstellen, in diesem Fall aber muß er langsam gebacken werden.

#### Geschmälzter Stockfisch.

Der wie gewöhnlich verferrigte Stockfisch wird verlesen, klein gehackte Petersilie, Ingwer und Salz auf eine Platte gestreut, von dem verlesenen Stockfisch ein Beleg darauf gethan, wieder mit Ingwer, Salz und Petersilie bestreut, der Stockfisch vollends darauf gelegt, eine große Zwiebel gewürfelt geschnitten, in einem guten Stück Butter gelb geröstet, und der Stockfisch damit geschmälzt.

Noch eine Art den Stockfisch zuzurichten.

Wenn der Stockfisch wie gewöhnlich im Wasser fertig gemacht ist, läßt man ihn darin stehen, hackt eine große Hand voll Petersilie, dämpft dieselbe in einem Stück frischer Butter, stellt solche auf die Seite, schneidet dann 2 große Hände voll Zwiebel klein, dämpft solche auch besonders weich, verliest den Stockfisch aus dem Wasser, schneidet auf eine Zinnplatte,

frische Butter, thut von der gedämpften Peterfilie darauf, auf diese von dem verlesenen Stockfisch, auf denselben von den gedämpften Zwiebeln, Muskatblüthe, Salz und Ingwer, auf dieses die übrige Peterfilie und wieder Butter, dann den Stockfisch und die Zwiebel vollends darauf, wieder Gewürz und Salz, auch frische geschnittene Butter darüber, und deckt ihn mit einem passenden Deckel zu. Ehe die Suppe auf den Tisch gesetzt wird, stellt man den Stockfisch auf Kohlen, daß er schnell kocht, und gleich aufgetragen werden kann.

#### Stockfisch in einer Rahm-Sauce.

Sobald derselbe wie gewöhnlich verfertigt und verlesen ist, hackt man eine Zwiebel ganz fein, läßt einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Viertelpfund Butter anziehen, dämpft die gehackte Zwiebel weich darin, thut einen Schoppen süßen Rahm daran, Ingwer und Muskatnuß dazu, wenn die Sauce kocht, den verlesenen Stockfisch ebenfalls darein, und läßt solchen nur ganz wenig aufkochen. Ehe man den Stockfisch anrichtet, wird das Gelbe von 2 bis 3 Eiern wohl verrührt, von der Rahm-Sauce langsam daran gegossen, und dieselbe über den Stockfisch angerichtet.

#### Gebackener Stockfisch.

Zum Backen wird derselbe, ohne gesotten zu werden, nur gewässert. Es müssen kleine Stücklein seyn, die mit einem Faden gebunden, und aus dem Wasser mit einem Tuch wohl abgetrocknet werden. Hierauf macht man in einer Pfanne Schmalz heiß, vermengt halb Weiß- und halb Muschelmehl mit Salz und Pfeffer, kehrt

die Stockfisch: Stückerlein darin um, und backt sie schnell im Schmalz. Nach dem Backen werden sie auf Brod gelegt, und dann warm zum Sauerkraut aufgetragen.

Einen Leng (Ling) zuzurichten.

Dies ist eine Art Stockfisch, nur zärter und feiner als dieser. Er wird ganz wie der Stockfisch zubereitet, und muß daher, ehe er geklopft wird, etliche Stunden in Regen: oder sonst in ein weiches Wasser gelegt werden, daß er im Klopsen nicht zerfällt. Uebrigens wird er wie der Stockfisch gewässert.

Heringe zu mariniren.

Schöne Heringe werden 2 Tage gewässert, nach diesem aus dem Wasser genommen, die Schuppen mit dem Messer abgeschabt und an den Schwänzen aufgehängt, daß sie recht abtrocknen, dann auf dem Rost mit Provençeröhl gebraten, und wenn sie wieder kalt sind, in ein Gefäß wie der Mal marinirt, nur in einem brei-tern Geschirr, daß sie ganz darein zu liegen kommen. Es wird auch wie zu dem Mal die nämliche Zuehör daran verfertigt. Sie halten sich ein ganzes Jahr.

Ein Herings: Gericht.

Man wascht und pußt gute Heringe sauber ab, nimmit sie aus, legt sie 3 Tage lang in süße Milch, welche aber alle Tage frisch daran gegossen werden muß, wascht sie dann mit frischem Wasser ab, und schneidet die Rücken daran auf. Alsdann vermengt man etwas fein geschchnittene Zironenschale mit geriebenem Milch:

brod und Muskatblüthe, streut davon in den Bauch und Rücken der Heringe, thut in jeden ein Stückchen frische Butter, legt sie in ein mit kalter Butter bestrichenen Plättchen, bestreut sie oben wieder mit dem vermengten Weckmehl, schneidet etwas Butter darauf, deckt es fest zu, und läßt es langsam auf Kohlen aufkochen.

#### Forellen mit Petersilie geschmälzt.

Wenn sie ausgenommen sind, krümmt man sie, thut sie in eine Schüssel, gießt einen halben Schoppen Essig darüber, setzt eine messingene Pfanne mit Salzwasser über das Feuer, nimmt eine starke Hand voll ganz grob geschnittene Petersilie, etliche Lorbeerblätter, eine halbe zu Nüßlein geschnittene Zitrone, Basilikum und Dragon daren, thut, wenn das Wasser siedet, die abgebläuten Forellen samt dem Essig dazu, und siedet sie so lang, bis sie anfangen aufzuspringen, nimmt sie dann vom Feuer weg, legt ein Blatt weißes Papier darauf in's Wasser, zerläßt ein gutes (etwas großes) Stück Butter, thut eine große Hand voll klein geschnittene Petersilie daren, macht dieß auf den Kohlen unter beständigem Rühren ein wenig gelb, richtet die Forellen aus der Sauce auf eine Platte an, und schmälzt sie mit der gelben Butter.

#### Forellen in einer Sardellen-Sauce.

Wenn solche gepuht, gekrümmt, und mit einem halben Schoppen Essig begossen sind, setzt man eine messingene Pfanne mit Salzwasser, Lorbeerlaub, Zitronenrüßlein, einer ganzen Zwiebel, Kräutern von allen Arten, oder in deren Ermanglung mit ganzem Gewürz über das

Feuer, thut, sobald das Wasser siedet, die Forellen nebst dem Essig darein, nimmt solche, wenn sie gesotten sind, vom Feuer weg, legt einen Bogen weißes Papier darauf, und läßt sie stehen, bis die Sauce gemacht ist. Zu dieser säubert man 4 Loth gewaschene Sardellen von den Gräten, hackt sie mit etwas Petersilie, röstet einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter hellgelb, kehrt das Gehackte darin um, thut einen Schöpflöffel Fleischbrühe und einen halben Schöpflöffel von der Fischbrühe daran, Muskatnuß und ein paar Nüdlein frische Zitronen darein, verrührt 3 bis 4 Eyer gelb, gießt die Sauce langsam daran, und läßt sie unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen. Dann wird der Fisch angerichtet, und die Sauce darüber gegossen.

#### Anderer Sauce zu Forellen.

4 Loth Butter wird in ein Käselein genommen, ein kleiner Kochlöffel Mehl darin verknüttet, das Gelbe von 4 bis 5 Eiern recht darein verrührt, etwas Muskatnuß, ein halber Schöpflöffel Fisch- und ein Schöpflöffel voll Fleischbrühe nebst ein paar Nüdlein Zitronen und einem Eßlöffel voll Kappern dazu gethan, und auf den Kohlen so lang gerührt, bis es zu kochen anfängt. Statt der Fleischbrühe kann man auch einen guten halben Schoppen sauren Rahm nehmen.

Beide Saucen können auch zu Hechten gebraucht werden.

#### Forellen blau zu kochen.

Die Forellen werden nicht geschuppt, sondern nur ausgenommen und gekrümmt, mit einem hal-

ben Schoppen Essig abgebläut, und in einer Kastrol oder messingenen Pfanne mit halb Wein und halb Wasser über das Feuer gesetzt. Der Burgunderwein ist der beste dazu, in dessen Ermanglung nimmt man einen andern, thut Salz, von allen Sorten Kräuter, eine ganze Zwiebel und die Rädlein von einer halben Zitrone darein. Sobald dieß zusammen siedet, schüttet man die Fische nebst dem Essig schnell darein, ohne sie mit der Hand anzurühren. Wenn sie fertig sind, stellt man sie bey Seite, deckt sie mit einem weißen Papier zu, bricht eine Serviette auf eine Platte, legt die Fische darein, garnirt sie mit Petersilie, und bringt sie zugedeckt zu Tisch. Essig und Dehl wird besonders dazu aufgestellt.

#### Forellen zu braten.

Man schuppt die Forellen, nimmt sie aus, macht oben wie bey dem Aal, kleine Schnitte hinein, mengt mit Pfeffer und Salz geriebene oder geschnittene Salbeyblätter darunter, reibt die Fische von aussen und innen wohl ein, macht den Kost, worauf sie gebraten werden, zuvor heiß, bestreicht sie mit zerlassener Butter, und bratet sie saftig. Weil die Forellen nicht fett sind, so röstet man Butter mit geschnittenen Salbeyblättern gelb, gießt dieß über die Forellen, und stellt Zitronen dazu auf.

#### Forellen zu backen.

Diese zerschneidet man nach ihrer Größe in 2 bis 3 Theile, vermengt eine Hand voll Mutschelmehl mit Salz und Pfeffer, lehrt die Fische darin um, und backt sie in heißem Schmalz

gelb. Ueberhaupt ist bey den gebackenen Fischen die Bemerkung zu machen, daß sie nicht langsam, sondern schnell gebacken werden müssen.

Hecht in einer Sauce mit Rahm.

Wenn der Hecht gepuht und ausgenommen ist, wird er gespalten, nach Belieben zu Stücklein geschnitten, und ein Glas Essig darüber gegossen. Dann werden 4 bis 6 Loth Sardellen sauber gewaschen, von den Gräten gesäubert, und nebst ein wenig Zitronenschalen ganz fein geschnitten. Auf die Platte, worin der Fisch zu Tisch kommt, schneidet man kleine Stücklein Butter, thut etwas Muskatblüthe und die Hälfte von den gehackten Sardellen darauf, nimmt den zerschnittenen Hecht aus dem Essig, trocknet ihn mit einem Tuch ab, legt ihn auf die Platte, schneidet auf den Hecht frische Butter, thut die übrigen Sardellen nebst Muskatblüthe und so viel Mehl, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, darüber, gießt einen halben Schoppen süßen Rahm oder Fleischbrühe daran, deckt ihn zu, und läßt ihn auf der Kohlpfanne aufkochen. Ist der Sauce zu wenig, so wird ihr mit Rahm oder Zitronensaft geholfen. Vor dem Auftragen wird das Gelbe von 4 Eiern und der Saft von einer halben Zitrone wohl verrührt, von der Sauce langsam daran gegossen, dieselbe über den Fisch angerichtet, und dieser, ohne weiter zu kochen, gleich zu Tische gebracht.

Krebs-Sauce über Hecht.

Zu einer mittlern Platte Fische für 6 bis 7 Personen wäscht man 10 Sardellen, zerschneidet sie samt den Gräten ein wenig, thut solche

in eine Kastrol oder kleine Kachel, welche einen starken Schoppen hält, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, und eine halbe zerschnittene Zitrone dazu, gießt einen halben Schoppen Wein und ebensoviel Wasser darüber, läßt es wohl kochen und preßt es durch ein Tuch, nimmt dann 4 Loth oder auch etwas mehr Krebsbutter in eine Kastrol, rührt 2 Messerspißen voll Mehl daran, 3 bis 4 Eyer gelb dazu, und mit der durchgepreßten Sauce vollends rüchrig, thut Muskatblüthe und ein wenig Zitronenschalen darein, und läßt die Sauce auf den Kohlen unter beständigem Rühren aufkochen. Ist sie nicht rezent genug, so wird etwas Zitronensaft oder Essig daran gethan. Die Hechte oder andern Fische, welche aber nur im Salzwasser mit Essig abgefotten seyn müssen, legt man ganz trocken auf die Platte, und richtet die verfertigte Sauce darüber an.

Secht ohne Salz und Wasser zu kochen.

Er wird geschuppt, ausgenommen, nach Belieben zu Stücklein geschnitten, die Leber aber ganz gelassen. Hierauf legt man auf eine Zinnplatte Stücklein Butter, schneidet einen gepußten Hering zu kleinen Stücklein, legt die Hälfte davon auf die Zinnplatte, den zerschnittenen Hecht darauf, die andere Hälfte von dem Hering darüber nebst ein wenig Muskatblüthe, etlichen Zitronenrädlein, einem halben Eßlöffel Rappern, ein paar Lorbeerblättern, und ein klein wenig Rosmarin, drückt von einer Zitrone den Saft darauf, belegt ihn mit Stücklein Butter, deckt die Platte zu, setzt sie auf Kohlen, rüttelt sie etlichemal, daß sich der Fisch nicht anhängt, und bringt ihn, sobald er fertig ist, zu Tisch.

## Karpfen blau zu sieden.

Der Karpfe wird ungeschuppt ausgenommen, zu Stücklein geschnitten, auf einer Platte auseinander gelegt, und mit einem halben Schoppen Essig übergossen. Hierauf macht man in einer messingenen Pfanne halb Wasser und halb Wein siedend, thut Salz, etliche ganze Zwiebel, Lorbeerlaub, Rosmarin, eine halbe zu Nadeln geschnittene Zitrone dazu, und wenn dieß alles siedet, den Fisch nebst dem Essig und einem Stücklein Brodrinde darein. Ist der Fisch fertig, so legt man ein Blatt weißes Papier darauf, und läßt ihn stehen, bis man ihn anrichten will. Essig und Dehl wird besonders dazu aufgestellt.

## Karpfen in brauner Sauce.

Die Karpfen werden geschuppt, und der Länge nach gespaltten (in 2 gleiche Theile getheilt), in beliebige Stücklein geschnitten, auf eine breite Platte gelegt, mit etwas Salz überstreut, ein Trinkglas Essig und ein halber Schoppen Wein darüber gegossen, ein Lorbeerblatt, ein paar Nadeln Zitronen, etwas Pfeffer und Nägelein dazu gethan. Sobald dieß alles beysammen ist, deckt man's zu, und läßt es ein paar Stunden stehen, und thut alsdann ein Stücklein Butter in ein breites Geschirr; röstet auf 3 Pfund Karpfen 2 Kochlöffel Mehl braun darin, dämpft ein Stücklein Speck und eine Zwiebel, beides zuvor klein geschnitten, in dem braunen Mehl, löscht mit dem Essig, welcher an dem Fisch ist, das Mehl ab, und schüttet einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran. Wenn die Sauce gekocht ist, wird

der Fisch mit dem übrigen so hineingelegt, daß ein Stücklein am andern liegt, auf schwache Kohlen gesetzt, und langsam gekocht. Ist die Sauce nun im Salz und in der Säure recht, so werden die Stücklein schön ganz angerichtet, und die Sauce darüber gegossen. Man darf ja nicht an dem Fisch rühren, sondern das Geschirr nur rütteln. Die Sauce muß kurz eingekocht seyn.

#### Karpfe un Matelot (ün Matelot.)

Derselbe wird geschuppt, mit einem Tuch sauber abgerieben, aufgeschnitten, und nur die Galle weggethan, das andere Eingeweide aber aufbehalten, der Fisch mit einem Glase voll gutem Wein ausgewaschen, nach Belieben zu Stücklein geschnitten, in eine Schüssel gelegt, der Wein, wor mit er ausgewaschen worden ist, nebst noch einem halben Schoppen darüber gegossen. Nun thut man Muskatblüthe, Pfeffer, Salz, ein paar gestoßene Nägelein und folgende in ein reines Tuchlein gebundene Kräuter, Thymian, Dragon, Rosmarin, Basilikum, nebst dem Gedärm an den Fisch, und läßt es 2 Stunden an einander stehen. Hierauf wird in einer Kastrol ein gutes (ziemlich großes) Stück Butter zerlassen, ein kleiner Kochlöffel Mehl darin bratin geröstet, eine Hand voll klein geschnittene Charlottenzwiebeln in dem Mehl mit abgedämpft, (diese dürfen aber nicht braun werden) dann der Fisch nebst dem Wein an das Mehl geschüttet, ein wenig Fleischbrühe dazu gegossen, daß er schnell in's Kochen kommt, aber ja nicht zugedeckt, eine Hand voll abgebrühte Morzchen nebst etwas Kappern und ein paar Zitronenzitadlein dazu, und vor dem Anrichten das Ein-

geweide davon gethan, das Luchlein mit den Kräutern fest ausgedrückt, und dann erst der Fisch angerichtet. Noch besser wird der Ragout, wenn zwey oder dreyerlei Sorten Fische beyammen sind. Wäre diese Sauce zu sauer, so wird eine Rinde Brod im Kochen darauf gelegt, daß sie die Säure an sich zieht.

#### Karpfe auf Pohnische Art.

Dieser kann geschuppt werden, und auch ungeschuppt bleiben. Er wird aufgeschnitten, ausgewaschen, zu beliebigen Stücken geschnitten, in ein Geschirr gelegt, daß die schuppige Seite oben hinkommt, und ein Glas Essig darüber gegossen. Zur Sauce kommen 3 gelbe Rüben, 3 Selleri-Wurzeln, und die Schale von einer halben Zitrone, diese 3 Stücke schneidet man klein, und auch ein paar Zwiebeln in feine Scheiben, thut dieß alles nebst einem Lorbeerblatt in eine Kastrol oder in ein anderes Geschirr, gießt einen Schoppen guten Wein und einen halben Schoppen gute Fleischbrühe daran, und kocht es so lange, bis die Wurzeln weich sind, nimmt hierauf einen Kochlöffel Mehl in ein Geschirr, rührt das Mehl mit dem am Fisch gewesenen Essig glatt an, thut den Fisch in eine Kastrol, das angerührte Mehl nebst Salz und Muskatn darüber, schneidet nicht gar ein Viertelpfund Butter darauf, nimmt die gekochten Wurzeln dazu, setzt den Fisch auf starke Kohlen, und läßt ihn eine Viertelstunde kochen. Ist nicht Sauce genug daran, so wird ihr mit Fleischbrühe, wäre sie aber nicht rezent genug, mit etwas Zitronensaft oder Essig geholfen.

## Gefüllter Karpfe.

Wenn er geschuppt und ausgenommen ist, wird die Galle subtil von der Leber abgelöst, die Leber, der Roggen oder Milchling mit einer Zwiebel, ein wenig Speck, Petersilie und Schnittlauch zusammen klein gehackt, und in einem Stücklein Butter gedämpft, das Gedämpfte mit einem ganzen Ey und dem Gelben von 3 andern angerührt, noch Salz und Pfeffer nebst Muskatnüssen und essichen gestoßenen Nägelein darein gethan, dieß in den aufgeschnittenen Fisch gefüllt, und derselbe zugenäht. In den Rücken des Fisches, und wo er sonst dick ist, werden kleine überzwerche Schnitte gemacht, und mit Pfeffer und Salz eingerieben. Dann wird der Kost auf Kohlen heiß gemacht, der Fisch mit zerlassener Butter begossen, und auf den Kost gelegt, unter die zerlassene Butter Zitronensaft gedrückt, der Fisch mit dem Pinselfleissig bestrichen, saftig und langsam gebraten, und mit ganzen Zitronen aufgestellt.

Anmerkung. Ein mit Drath gebundener Kost oder eine Form von Drath, die wie ein Fisch gemacht (formirt) ist und 4 Füße hat, ist am besten zum Fischbraten.

## Gesulzter Karpfe.

Nach dem Schuppen wird der Fisch in beliebige Stücke zerschnitten, gewaschen, auf eine Platte gelegt, und mit einem halben Schoppen Essig übergossen. Nun läßt man ihn stehen, und nimmt zur Sulz nach der Größe des Karpfen 4 bis 6 zerhauene Kalbsfüße, setzt sie mit 1 Theil Wein, 1 Theil Essig und 1 Theil Wasser

zu, thut Salz, grob gestoßenes Gewürz, etliche Lorbeerblätter, eine halbe Zitrone, und ein paar ganze Zwiebel daran, und kocht dieß so lang, bis die Füße weich sind. Alsdann wird die Sulz durch einen Seiher gegossen, die Fette rein abgeschöpft, die durchgetriebene Sulz in eine messingene Pfanne, und der abgelaute Fisch nebst dem Essig darein gethan. Wenn der Fisch fertig ist, legt man die Stücke auf eine Platte, daß sie abkühlen, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, rührt denselben an die Sulz, bindet eine Serviette an 4 Stuhlfüße, gießt die Sulz ganz langsam, und zwar so lange darauf, bis sie hell abläuft. Dann wird der Boden von dem Porzellan-Geschirr, worin der Fisch gesulzt werden soll, mit der hellen Sulz begossen, der Fisch aber, sobald die Sulz etwas gestanden ist, darauf gelegt, die übrige Sulz darüber gegossen, und wenn sie völlig gestanden ist, erst mit Zitronen und Lorbeerlaub geziert.

#### Gebackener Karpfe in einer Sauce.

Man schuppt ihn, schneidet ihn zu Stücklein, lehrt solche in Mutschelmehl, Salz und Pfeffer um, und bakt sie im Schmalz gelb. Wenn sie wie gewöhnlich auf dem Brod abgelaufen sind, nimmt man 4 Loth gewaschene Sardellen oder einen Hering, eine Zwiebel, einige Stücklein Knoblauch, schneidet diese 3 Stücke klein, streut die Hälfte davon auf eine Zinnplatte, schneidet etliche Stücklein frische Butter darüber, legt den gebackenen Fisch darauf hin, das übrige Geschnittene nebst etlichen Käblein Zitronen, etwas Kapern, ein paar Lorbeerblättern und ein wenig Mus

Fatnuß darüber, setzt ihn auf eine Kohlypfanne, gießt einen Schöpflöffel Fleischbrühe darüber, deckt die Platte zu, läßt den Fisch eine Viertelstunde aufkochen, und rüttelt die Platte zuweilen, daß sich der Fisch nicht anhängt. Ist er nicht rezent genug, so wird etwas Zitronensaft darauf gedruckt.

#### Karpfe in eigener Sauce.

Wenn der Karpfe abgeschlagen, geschuppt und ausgenommen ist, wird er nach Belieben zu Stücklein gemacht, dann ein Hering gepußt, mit einem Stücklein frischer Butter gehackt, eine Zwiebel zu ganz feinen halben Rädlein, die Schale von einer halben Zitrone aber gewürfelt geschnitten, das bittere Weiße von der Zitrone weggethan, nur das Saftige zu Rädlein geschnitten. Auf die Zinnplatte, worin der Fisch zu Tisch kommt, wird nun von jedem der angezeigten Dinge gestreut, 4 Loth frischer Butter darauf geschnitten, Semmel- oder Muschelmehl, so viel zwischen 5 Fingern gefaßt werden kann, darüber gestreut, noch etwas Muskat zu thun, dann der zerstückelte Fisch darauf gelegt, und das übrige vollends darüber gestreut, Hierauf schneidet man noch eben so viel Butter darauf, als man zuerst genommen hat, spritzt einen Eßlöffel voll Essig darüber, thut einen halben Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu, setzt die Platte auf Kohlen, deckt sie mit einem passenden Deckel zu, daß kein Dampf heraus kann, und läßt es kochen. — In einer Viertelstunde ist ein solcher Fisch fertig; während des Kochens wird die Platte nur ein wenig gerüttelt. — Wenn die Suppe auf den Tisch kommt, ist es Zeit genug, die Platte auf Kohlen zu

setzen, es darf aber ja kein eiserner Deckel darauf kommen.

#### Karpfe in einer Sauerampfer-Sauce.

Der Karpfe wird geschuppt, ausgenommen, nach Belieben zu Stücklein geschnitten, ein wenig eingesalzen, ohne alles Mehl im Schmalz gebacken, und bey der Wärme erhalten. Alsdann nimmt man 2 große Hände voll runden Sauerampfer, bricht die Stiele ab, wascht ihn, läßt ihn ablaufen, zerschneidet ihn nach diesem ein wenig, setzt ihn mit einem kleinen Stück Butter auf schwache Kohlen, deckt ihn zu, dämpft ihn so lang, bis der Sauerampfer stark zu Brühe geworden ist, streut Salz und Muskatn über, verknädet einen kleinen Kochlöffel Mehl in 4 Loth frischer Butter, thut es an den Sauerampfer, verrührt 4 Eyer gelb, die Sauce langsam daran, und gießt sie über den gebackenen Fisch.

Diese Sauce erfordert mehr Muskatblüthe als andere Saucen.

#### Grundeln in einer Sauce.

Man thut sie lebendig in einen hohen Hafen, gießt ein Glas Wein und ein wenig Essig darüber, deckt sie zu, und läßt sie stehen, zerläßt dann in einer Kastrol ein gutes (etwas großes) Stück Butter, läßt einen kleinen Kochlöffel Mehl darin anziehen, dämpft ein paar klein geschnittene Charlottenzwiebeln und ein wenig Petersilie in dem Mehl, gießt einen Schöpflöffel gute Fleischbrühe daran, und thut ein wenig Zitronenschalen, etwas Zitronensaft, Muskatnuß und etliche Kümmelkerne dazu. Wenn die Sauce kocht, thut

man die Grundeln mit dem Schaumlöffel darein, läßt nur einen Ball darüber thun, verrührt 2 bis 3 Eyer gelb, nimmt etwas Kappern dazu, und gießt von der Sauce langsam darein. Wenn die Grundeln von dem Feuer weggesetzt sind, daß sie nicht mehr kochen, gießt man das Gelbe von den Eiern darüber, rüttelt die Fische ein wenig, und richtet sie an.

#### Grundeln zu backen.

Man thut sie ebenfalls in einen hohen Hafen, gießt einen Schoppen oder auch etwas mehr süße Milch darüber, läßt sie darin stehen, bis sie genug eingesaugt haben, vermengt Mutschel- oder Griesmehl mit Salz und Pfeffer, läßt die Grundeln in einem Seiser ablaufen, kehrt sie in dem angemachten Mehl um, und backt sie schnell in heißem Schmalz.

#### Grundeln kalt zu geben, mit Essig und Oehl.

Die mit einem Glase Essig übergossenen Grundeln bleiben eine Weile daran stehen. Indessen thut man in eine messingene Pfanne einen Schoppen Essig und 2 Schoppen Wein, eine Hand voll Peterflie, Salz, ein paar Lorbeerblätter, Basilikum, Dragon, etwas ganzen Pfeffer und ein paar Nägelein dazu. Wenn die Pfanne geputzt hat, wirft man die Grundeln darein, (sie dürfen kaum einen Ball thun) läßt sie dann ein wenig abkühlen, thut sie in ein steinernes Gefäß, seihet die ganze Sauce darüber durch, und gießt ein wenig Provenceroehl darauf. Sobald sie kalt sind, werden sie zugebunden, und im Keller aufbehalten.

## Kressen zuzubereiten.

Dies sind kleine gute Fische, den Grundeln sehr ähnlich, werden auch öfters an Nichtverständige als solche verkauft. Man nimmt die Eingeweide heraus, weil sie sonst bitter werden, welches bey den Grundeln nicht der Fall ist, wäscht sie aus, und giebt sie gleich den Grundeln gebacken oder in einer Sauce auf den Tisch.

## Börsching (Perstch) in einer Sauce.

Er wird geschuppt, ausgenommen, auf eine Platte gelegt, ein Glas Wein darüber gegossen, in eine Kastrol ein Stücklein Butter genommen, eine Hand voll klein geschnittene Zwiebeln und Petersilie darin gedämpft, der Fisch darauf gelegt, so viel Mehl, als man zwischen 5 Fingern fassen kann, darüber gestreut, Muskatn und Salz dazu gethan, zugedeckt, und eine Zeitlang gedämpft, der zurückgebliebene Wein nebst ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, und ein Lorbeerblatt nebst ein paar Kädlein Zitronen dazu gethan. Sobald der Fisch fertig ist, verrührt man 2 bis 5 Eyer gelb mit der Sauce, und gießt sie beh'm Anrichten darüber. Der Börsching kann auch wie ein anderer Fisch gebacken werden.

Anmerkung. Weil dieser Fisch sehr böß zu schuppen ist, so macht man es sich dadurch leichter, daß man ihn ganz krumm zusammenhält, und von der Seite zu schuppen anfangt, bis er fertig ist. — Oder man gießt unmittelbar, nachdem er abgeschlagen ist, siedendes Wasser darüber, dann läßt er die Schuppen noch schneller gehen.

## Schleien zu braten.

Sie sind am besten, wenn nach dem Ausnehmen kleine Schnitte darein gemacht, die Fische mit Pfeffer, Salz und Salbey eingerieben, und mit Butter und Zitronen auf dem Rost saftig gebraten werden. Man kann sie auch im Salzwasser sieden, und wie die Forellen mit Peterfilie schmälzen, auch eine Rahm-Sauce mit Majoran daran machen.

## Fischotter zuzurichten.

Sie ist auf keine andere Art besser, als wenn sie gebraten wird. Hat man Zeit, sie über Nacht mit Salz Nägelein und Pfeffer einzureiben, und Essig nebst Zitronen und Lorbeerlaub darüber zu thun, so ist es gut, im Gegentheil aber wird sie ebenfalls wohl eingerieben, mit einem Butter-Papier umbunden, und langsam gebraten. In die Bratpfanne muß kommen: Rosmarin, ein paar Lorbeerblätter, Zitronenrädlein, ganze Nägelein, eine ganze Zwiebel, ein wenig Butter, Essig und etwas Fleischbrühe, womit man die Fischotter so fleißig als möglich begießt. Der Kopf muß abgeschnitten werden, weil er häßlich aussteht. Wenn sie nun gebraten ist, wird eine Hand voll Brodbrosamen mit ein wenig Mehl vermischt, in einem Stücklein Butter braun geröstet, eine klein geschnittene Zwiebel darin abgedämpft, die Sauce aus der Bratpfanne durch einen Schaumlöffel an das Brod gegossen, und noch ein wenig auf Kohlen aufgekocht. Würde die Sauce zu dick, so schüttet man noch ein wenig Fleisch- oder Erbsenbrühe

daran, wäre sie aber nicht rezent genug, so wird ihr mit Zitronensaft geholfen. Wenn die Fischotter angerichtet ist, wird die Sauce besonder dazu aufgesetzt, und auch Senf dazu gegeben.

Eine andere Art der Zubereitung der Fischotter findet sich im zweyten Theil.

## R a g o u t s.

### Ragout von Austern.

Man öffnet die Austern, säubert sie von dem schwarzen Ring, thut sie samt dem Seewasser in eine Kastrol, Muskatblüthe, Zitronensaft und klein geschnittene Petersilie dazu, kocht dieß ein wenig zusammen, legt nach diesem die Austern mit einem Schaumlöffel auf eine Platte, deckt sie zu, und erhält sie bey der Wärme, verknätet 4 Loth frische Butter mit etlich Messerspißen voll Mehl, und rührt dieß an die Austern-Sauce. Wenn es ein wenig gekocht hat, verrührt man 3 Eyer gelb und einen Eßlöffel voll Kappern mit ein wenig Fleischbrühe, gießt die gekochte Sauce langsam dazu, und richtet sie gleich über die Austern an, daß sie warm zu Tisch kommen.

### Gebratene Austern.

Wenn sie aufgemacht, und von dem schwarzen Ring gesäubert sind, löst man sie mit einem Messer von ihrem Sitz ab, daß sie auf dem Roß nicht aus der Schale springen, thut