

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, 1791

Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-55047



Fische.

Al blau zu sieden.

Wann der Al abgestreift und ausgenommen ist, schneidet man das haarichte mit der Scheere ab, macht in den ganzen Al auf beiden Seiten kleine Schnitten, legt ihn in die Rundung, sticht ihn mit der Spiknadel durch Kopf und Schwanz, befestigt ihn mit einem durchgezogenen Bindfaden, legt ihn in eine Kastrol oder sonst ein tiefes irdenes Geschirr, welches auf Kohlen gesetzt werden kan, gießt 2 Theile Essig, 2 Theile Wein und 1 Theil Wasser daran, bis es darüber geht, thut eine Handvoll ganzen Petersilien, etliche Lorbeerblätter, eine an Rädlein geschnittene Zitrone, von allen Arten Kräuter, oder in deren Ermanglung grob gestoffenes Gewürz von allen Sorten dazu, läßt diß alles über Nacht an dem Essig stehen, setzt ihn den andern Tag auf Kohlen, und siedet ihn langsam. Er kan warm oder kalt aufgetragen werden. Es können ganze Zitronen dazu aufgestellt, oder statt deren gehakte Kappern und Petersilien mit Essig und Del angemacht gegeben werden.

Gefüllter Al.

Dieser darf nicht kleiner als von 2 Pfund seyn.

seyn. Man zieht ihn ab, nimmt ihn aus, macht durch den ganzen Al kleine Schnitten, verfertigt ein wenig Fülle von einem Stücklein Kalbfleisch, welches mit Kappern (vor 2 Kr.) ein wenig Zitronenschale und Mark klein gehakt wird, weicht die Brosamen von einem halben Kreuzerwek in Milch ein, stoßt das gehakte fein mit dem ausgedruckten Wet und 3 Eyer gelb, vermengt es mit Salz und Muscaten, füllt es in den Al, reibt solchen von aussen wohl mit Pfeffer, Salz, und ein wenig gehakter Salbei ein, legt ihn der Länge nach auf ein Brett, wo schon ein Butter-Taig von einem Bierling Butter fertig seyn muß, wälzt diesen, und schneidet ihn zu 2 Fingerbreiten Strichen. Alsdann wird der ganze Al von oben an mit diesen Strichen umwickelt, daß derselbe immer Fingersbreit zwischen dem Taig heraussieht, eine irdene Platte oder Potageblech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, der gewundene Al rund darein gelegt, mit einem Hölzlen ein wenig zusammen geheftet, der Taig mit einem verkloperten 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 halbaufgeschnittenen Zitronen umgeben, und mit Petersilien und kleinen Kappern bestreut.

Anmerkung. In einem Fasttag kan die Fülle statt dem Fleisch von einem Stücklein Fisch oder einigen Krebschwänzen gemacht werden,
das

das übrige aber bleibt bei der Masse. Man kan auch die Fülle ganz weglassen und den Alal leer baken.

Fricassée (Fricassée) von einem Alal.

Wann ein pfändiger Alal gestreift und ausgenommen ist, wird er zu halbfingersdiken Rädlein geschnitten, in eine Schüssel gelegt, ein wenig Essig und ein halbes Glas Wein darüber gegossen, ein halber Bierling Butter in eine Kastrol oder Rachel gethan, ein kleiner Kochlöffel Mehl lichtgelb darinn geröstet, der Wein und Essig von dem Alal abgegossen und an den Butter gerührt. Man nimmt noch etwas Fleischbrühe dazu, ein wenig Petersilien, einige Blätter Rosmarin und ein wenig Zitronenschalen, schneidet diese 3 Stücke klein, und thut sie in die Sauce, einen halben Eßlöffel Kappern, ein wenig Muscatnuß, nachdem erst den geschnittenen Alal darein. Er darf nicht lang kochen, damit er ganz bleibt. Hierauf verrührt man 3 Eyer gelb stark, gießt die Sauce langsam daran, und solche, wann der Alal angerichtet ist, langsam darüber, ohne es weiter kochen zu lassen. — Diese Fricassée kan auch zu kleinen Pasteten genommen werden.

Gebratener Alal.

Den gestreiften Alal schneidet man nach Belieben zu Stücklein, reibt diese mit Salz und Pfeffer ein, umblindet sie mit Blättlein Salbei,
 P oder

oder wer diese nicht mag, mit Lorbeerblättern, bestreicht sie mit verlassnem Butter, bratet sie langsam auf dem Rost, bestreicht sie während dem Braten immer Wechselsweise mit Butter, und drückt Zitronensaft darauf. Wann sie alle fertig sind, löst man die Fäden ab, legt den Kal auf die Platte, und gibt ihn mit ganzen Zitronen zu Tisch.

Marinirter Kal.

Dieser wird eben so wie zum braten zu Stücklein geschnitten, nur daß das eine mit Salbeidas andere aber mit Lorbeerblättern umbunden und er statt dem Butter mit Provencer-Öl gebraten wird. Alsdann läßt man ihn stehen, bis er kalt ist, schneidet 2 grosse Hände voll Zwiebel fein, dämpft sie in einem starken Vierling Provencer-Öl, daß sie weich, aber nicht braun werden, schüttet einen starken Schoppen guten Essig dazu, nimmt die Schale von einer ganzen Zitrone, 4 Loth feine Kappern, Rosmarin, Basilicum, Dragon oder in Ermanglung dieser 3 Arten Kräuter, Nägelein, und Muscatblüte dazu, schneidet diß alles zusammen klein, thut es an den Essig, in einen Hafen oder kleines Fäßchen aber ein Seleg von dem Kal, von dem gekochten Essig, wann er kalt ist, 2 Löffel darüber, wieder ein Seleg, und macht so fort, bis beide Stücke zu Ende sind. Wann der Essig nicht ganz über den Fisch gehen sollte, wird noch ein wenig frischer Essig darüber gegossen, der Kal

Mal mit Lorbeerblättern überlegt, mit einem reinen Brettlein beschwert, oben fest zugebunden und im Keller aufbehalten. Auf diese Art hält sich der Mal sehr lang.

Mal zu räuchern.

Der zuvor abgestreifte und ausgenommene Mal kan, nachdem er in der Grösse ist, entweder ganz gelassen, oder in 2 bis 3 Theile verschnitten werden. Alsdann vermengt man ein Loth Salpeter mit einer Handvoll Salz, reibt den Mal stark damit ein, und läßt ihn 6 Tage in dem Laß liegen. Hat man einen weiten Darm, daß der Mal hinein kan, so wird er aus dem Laß darein gethan, in Ermanglung dessen aber mit Pappier umwickelt, und in einen kalten Rauch gehengt. Er ist nach Beschaffenheit des Rauchs in 8 bis 10 Tagen fertig. Wann er zu Fisch gegeben werden soll, wird er wie ein paar harte Eyer gesotten, und zum Sauerkraut, Brauns (Winter-) Kohl auch zu andern durren Gemüßern aufgestellt. Es kan auch im Kraut fertig gemacht werden.

Salmen zu fieden.

Dieser wird mit 1 Theil Essig, 2 Theil Wein, 1 Theil Wasser, einer Handvoll Salz, etlichen Lorbeerblättern, einer halben verschnittenen Zitrone, ein paar ganzen Zwiebeln, etlichen ganzen Nägelein, einigen Wachholderbeeren, Rosmarin, Basilicum und Dragon gesot-

sotten, der Salme aber nicht eher hineingethan, bis das Wasser zu sieden anfangt. Sind die Stücke nicht gros, so wird er nur so lang, wie ein paar harte Eyer gesotten, 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 kan ihn 8 Tage darinn aufhalten. Eine Kappernsauce mit Eyer gelb kan man auch dazu geben, wie solche bei den Forellen angezeigt ist.

Salmen zu braten.

Es werden nach Belieben Stücklein geschnitten, solche eine halbe Stunde eingesalzen, mit breiten Salbeiblättern umbunden, zuvor mit etwas Pfeffer bestreut, auf einem Rost mit Butter abgebraten, oder in ein breites Geschir, worinn Butter und Salbei ist, gelegt, und auf Kohlen langsam gebraten. Sie werden auf die letzte Art saftiger als auf dem Rost. Wann der Faden abgenommen, und der Salme ange richtet ist, stellt man Essig und Del oder Zitronen dazu auf.

Salmen 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 Salbeiblättern umbunden, auf dem Rost mit

mit Provencer-Öel gebraten, und wann er kalt ist, wie der marinirte Aal behandelst.

Salmen zu räuchern.

Er wird 3 Tage nur mit gewöhnlichem Salz eingefalzen, dann mit einem Tuch abgetrocknet, mit dünnem Pappier umwickelt, mit einem starken Faden durchgezogen, und in den kalten Rauch gehengt. So groß der Salme ist, so groß schneidet man 2 Fingerdike Stücke.

Der Lachs wird wie der Salme 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 Geschirr süße Milch siedend, es kan auch die Hälfte Wasser dazu genommen werden, legt den Fisch darein, und läßt ihn schnell sieden. Wann er fertig ist, wird eine gebrochene Serviette auf eine Platte und der Fisch darein gelegt, mit Petersilien gestreut, und gleich zu Tisch gebracht. Man stellt verlassenen frischen Butter, auch guten Senf und eine starke Sardellen-Sauce dazu auf. Zur letztern nimmt man 8 Loth Sardellen, wäscht sie, reinigt sie von den Gräten, halt eine kleine Handvoll Petersilien, schneidet die Sardellen dazu klein, röstet einen Kochlöffel Mehl gelb in einem Stücklein Butter, dämpft das gehakte darinn, und thut einen Löffel voll

Fleischbrühe, nebst etwas Muscaten 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 zugesetzt, eine Hand voll Petersilien dazu gethan, und er so lang wie ein Lapperdan auf Kohlen gelassen. Wann er fertig ist, bleibt er stehen, bis die Sauce gemacht ist: Zu einer grossen Blatte voll thut man einen Vierling Butter in eine Kachel, einen halben Kochlöffel Mehl dazu, dämpft einen ganz klein gehakten Zwiebel, ein wenig Petersilien und wer Knoblauch leiden kan, auch einige Stücklein davon in dem Butter und Mehl, gießt einen Schoppen süßen Raum dazu, thut, wann es ein wenig gekocht hat, Muscaten, Ingwer und Salz daran, legt den gesottenen Kabeljau auf eine Blatte, überstreut ihn mit kleingehaktem Petersilien, und gibt die Sauce besonders dazu.

Noch eine Sauce zum Kabeljau.

Man setzt einen Schoppen Fleischbrühe in einer Kastrol zu, thut klein gehakten Petersilien und Muscaten darein, macht in einem andern Geschirre einen Vierling Butter weich, knettet

ei

einen halben Kochlöffel Mehl darein, nimmt das gelbe von 4 Eiern dazu, rührt diß stark untereinander, einen Eßlöffel voll Rappern darein gießt den gekochten 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.

Wann er gewässert ist, wird er mit kaltem Regen- oder anderm weichen Wasser zugesetzt, und sobald er zu kochen anfängt, vom Feuer weggesetzt, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser nimmt man 4 Loth gewaschene Sardellen, oder in deren Ermanglung einen halben gebuzten Hering, einen grossen Zwiebel, und etwas Petersilien, hak die 3 Stücke klein, röstet einen Kochlöffel Mehl in einem Stücklein Butter lichtgelb, dämpft das gehakte darinn, gießt einen starken Löffel voll Fleisch- oder Erbsenbrühe daran, thut Muscaten, Salz und ein wenig Ingwer dazu, verliet den Lapperdan, legt ihn in die Sauce, läßt ihn ein wenig kochen, und richtet ihn an. Es darf nicht viel Sauce bleiben.

Stokfisch in einer Sardellen-Sauce.

Die Sauce dazu wird ganz wie zum Lapperdan gemacht, nur etwas mehr Butter dazu genommen. Der Stokfisch darf ja nicht kochen, bleibt in seinem zugesetzten Wasser stehen, und

Darf nur einen Augenblick in der Sauce auf
Fochen.

Stokfisch auf andere Art mit Hering.

Wann der Stokfisch wie gewöhnlich im zu
gesetzten Wasser zu schäumen anfangt, wird er
bei Seite gestellt; nachdem buzt man einen gan-
zen Hering, halt denselben nebst einem halben
Zwiebel und etwas Petersilien klein, röstet 2
Hände voll Semmel- oder Nutschel-Mehl ganz
gelb in einem Bierling Butter, nimmt das ge-
hakte darein, rührt es einigemal über den
Kohlen und stellt es auf die Seite, verliest dann
den Stokfisch, thut ein Seleg von dem gerösteten
Brod in eine Rachel, von dem verlesenen Stok-
fisch ein Seleg darüber, etwas Muscaten und
Ingwer darauf, wieder ein Seleg von dem
gerösteten Brod, und fährt so mit Brod, Stokfisch
und Gewürz fort, bis alles zu Ende ist. Hierauf
wird ein Löffel gute Fleisch- oder Erbsenbrühe
darüber gegossen, die Kastrol oder Rachel zuge-
deckt, und der Stokfisch auf heißer Asche bis
zum Anrichten erhalten.

Stokfisch zu füllen.

Hiezu wird ein schönes Schwanzstück ge-
nommen, sauber geschuht, abgewaschen und fest
ausgedrückt, dann auf der Seite noch ein wenig
aufgeschnitten, daß man den Rücken-Grat und
das Fischfleisch leichter herausnehmen kan; das
Fleisch vom Stokfisch wird mit ein paar Zwiebeln
und

Wasser fertig gemacht ist, läßt man ihn darinn stehen, haßt eine grosse Handvoll Petersilien, dämpft diesen Peterling in einem Stück frischen Butter, stellt ihn auf die Seite, schneidet dann 2 grosse Hände voll Zwiebel klein, dämpft solche auch besonders weich, verliedt den Stokfisch aus dem Wasser, schneidet auf eine Zinnplatte frischen Butter, thut von dem gedämpften Petersilien darauf, auf den Peterling von dem verlesenen Stokfisch, auf denselben von den gedämpften Zwiebeln, Muscatblüte, Salz und Ingwer, auf dieses den übrigen Petersilien und wieder Butter, dann den Stokfisch und die Zwiebel vollends darauf, wieder Gewürz und Salz auch frischen geschnittenen Butter darüber, und dekt ihn mit einem passenden Deckel zu. Ehe die Suppe auf den Tisch gesetzt wird, stellt man den Stokfisch auf Kohlen, daß er schnell kocht, und gleich aufgetragen werden kan.

Stokfisch in einer Raumb Sauce.

Sobald derselbe wie gewöhnlich verfertigt und verlesen ist, haßt man einen Zwiebel ganz fein, läßt einen kleinen Kochlöffel Mehl in einem Bierling Butter anziehen, dämpft den gehakten Zwiebel weich darinn, thut einen Schoppen süßen Raumb daran, Ingwer und Muscatnus dazu, wann die Sauce kocht, den verlesenen Stokfisch ebenfalls darein, und läßt solchen nur ganz wenig aufkochen. Ehe man den Stokfisch anrichtet, wird das gelbe von 2 bis 3 Eiern wohl ver-

verrührt, von der Raumb-Sauce langsam daran gegossen, und sie über den Stokfisch angerichtet.

Gebakener Stokfisch.

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 weis und halb Mutschel-Mehl mit Salz und Pfeffer, kehrt die Stokfisch Stücklein darinn um, und bakt sie schnell im Schmalz. Nach dem Backen werden sie auf Brod gelegt, und dann warm zum sauren Kraut aufgetragen.

Einen Leng (Ling) zuzurichten.

Dies ist eine Art Stokfisch, nur zarter und feiner als dieser. Er wird ganz wie der Stokfisch zubereitet, und muß daher, ehe er geklopft wird, etliche Stunden in Regen- oder sonst ein weiches Wasser gelegt werden, daß er im Klopfen nicht verfällt. Uebrigens wird er wie der Stokfisch gewässert.

Heringe zu mariniren.

Schöne Heringe werden 2 Tage gewässert, an die Schänze aufgehängt, recht ausgetrocknet, dann auf dem Rost mit Provencer-Öel gebraten, und wann sie wieder kalt sind, in ein Gefäß wie der Alal marinirt nur in einem breitem Gefäß

Geschirr, daß sie ganz darein zu liegen kommen. Es wird auch wie zu dem Mal die nemliche Zugehör daran verfertigt. Sie halten sich ein ganzes Jahr.

Forellen mit Petersilien geschmälzt.

Wann sie ausgenommen sind, krümmt man sie, thut sie in eine Schüssel, gießt einen halben Schoppen Essig darüber, setzt eine mößene Pfanne mit Salzwasser über das Feuer, nimmt eine starke Handvoll ganz grob geschnittenen Petersilien, etliche Lorbeerblätter eine halbe zu Nädlein geschnittene Zitrone, Basilicum und Dragon darein, thut, wann das Wasser siedet, die abgebläute Forellen samt dem Essig dazu, und siedet sie so lang, bis sie anfangen aufzuspringen, nimmt sie dann vom Feuer weg, legt ein Blatt weis Papier darauf in's Wasser, zerläßt ein gutes (etwas grosses) Stück Butter, thut eine grosse Handvoll klein geschnittenen Petersilien darein, macht diß auf den Kohlen unter beständigem Rühren ein wenig gelb, richtet die Forellen aus der Sauce auf eine Platte an, und schmälzt sie mit dem gelben Butter.

Forellen in einer Sardellen-Sauce.

Wann solche gebuzt, gekrümmt, und mit einem halben Schoppen Essig begossen sind, setzt man eine mößene Pfanne mit Salzwasser, Lorbeerlaub, Zitronen-Nädlein, einem ganzen Zwiebel, Kräutern von allen Arten, oder in deren

Er

Ermanglung mit ganzem Gewürz über das Feuer, thut, sobald das Wasser siedet, die Forellen nebst dem Essig darein, nimmt sie, wann sie gesotten sind, vom Feuer weg, legt einen Bogen weis Papier darauf, und läßt sie stehen, bis die Sauce gemacht ist. Zu dieser säubert man 4 Loth gewaschene Cardellen von den Gräten, haßt sie mit etwas Petersilien, röstet einen kleinen Löffel Mehl in einem Stücklein Butter hellgelb, kehrt das gehakte darinn um, thut einen Löffel Fleischbrühe und einen halben Löffel von der Fischbrühe daran, Muscatnuß und ein paar Nüßlein 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.

Andere Sauce zu Forellen.

Ein halber Vierling Butter wird in ein Rächete genommen, ein kleiner Kochlöffel Mehl darinn verknettet, das Gelbe von 4 bis 5 Eiern recht darein verrührt, etwas Muscatnus, ein halber Löffel Fisch- und ein Löffel voll Fleischbrühe nebst ein paar Nüßlein Zitronen und einem Löffel voll Kappern dazu gethan, und auf den Kohlen so lang gerührt, bis es zu kochen anfängt. Statt der Fleischbrühe kan man auch einen guten halben Schoppen sauren Raum nehmen.

Beide Saucen können auch zu Hechten gebraucht werden.

For-

Forellen blau zu fieden.

Die Forellen werden nicht geschuppt, sondern nur ausgenommen und gekrümmt, mit einem halben Schoppen Essig abgebläut, und in einer Kastrol oder mössenen Pfanne mit halb Wein und halb Wasser über das Feuer gesetzt. Der Burgunder-Wein ist der beste dazu, in dessen Ermanglung nimmt man einen andern, thut Salz, von allen Sorten Kräuter, einen ganzen Zwiebel und die Rädlein von einer halben Zitrone darein. Sobald diß zusammen siedet, schüttet man die Fische nebst dem Essig schnell darein, ohne sie mit der Hand anzurühren. Wann sie fertig sind, stellt man sie bei Seite, deckt sie mit einem weissen Papier zu, bricht eine Serviette auf eine Platte, legt die Fische darein, garnirt sie mit Peterfilten, und bringt sie zugedeckt zu Tisch. Essig und Del wird besonders dazu aufgestellt.

Forellen zu braten.

Man schuppt die Forellen, nimmt sie aus, macht oben wie bei dem Hal kleine Schnitte hinein, mengt mit Pfeffer und Salz geriebene oder geschnittene Salbeiblätter darunter, reibt die Fische von aussen und innen wohl ein, macht den Rost, worauf sie gebraten werden, zuvor heiß, bestreicht sie mit zerlassnem Butter, und bratet sie saftig. Weil die Forellen nicht fett sind, so röstet man Butter mit geschnittenen
 Salz

Salbeiblättern gelb, gießt diß über die Forellen, und stellt Zitronen dazu auf.

Forellen zu baken.

Diese verschneidet man nach ihrer Grösse in 2 bis 3 Theile, vermengt eine Handvoll Mutschel = Mehl mit Salz und Pfeffer, kehrt die Fische darinn um, und bakt sie in heißem Schmalz gelb. Ueberhaupt ist bei gebakenen Fischen die Bemerkung zu machen, daß sie nicht langsam, sondern schnell gebakten werden müssen.

Hecht in einer Sauce mit Raum.

Wann der Hecht gebuzt, und ausgenommen ist, wird er gespalten, nach Belieben zu Stüklein geschnitten und ein Glas Essig darüber gegossen. Dann werden 4 bis 6 Loth Sardellen sauber gewaschen, von den Gräten gesäubert, und nebst ein wenig Zitronen = Schalen ganz fein geschnitten. Auf die Blatte, worinn der Fisch zu Tisch kommt, schneidet man kleine Stüklein Butter, thut etwas Muscatblüte und die Hälfte von den gehakten Sardellen darauf, nimmt den verschnittenen Hecht aus dem Essig, troknet ihn mit einem Tuch ab, legt ihn auf die Blatte, schneidet auf den Hecht frischen Butter, thut die übrige Sardellen nebst Muscatblüte und so viel Mehl, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kan, darüber, gießt einen halben Schoppen süßen Raum oder Fleischbrühe daran, deckt ihn zu, und läßt ihn in der Kohl = Pfanne auf

aufkochen. Ist der Sauce zu wenig, so wird ihr mit Raum 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 Tisch gebracht.

Krebs-Sauce über Hechte.

Zu einer mittlern Blatte Fische für 6 bis 7 Personen wäscht man 10 Sardellen, verschneidet sie samt den Gräten ein wenig, thut solche in eine Kastrol oder kleine Kachel, welche einen starken Schoppen hält, 2 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, und eine halbe verschchnittene Zitrone dazu, gießt einen halben Schoppen Wein und einen halben Schoppen 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 Messerspize voll Mehl daran, 3 bis 4 Eyer gelb dazu, und mit der durchgepreßten Sauce vollends recht, thut Muscatblüthe und ein wenig geschnittene Zitronenschalen darein, und läßt die Sauce auf den Kohlen unter beständigem Rühren aufkochen. Ist sie nicht recent genug, so wird etwas Zitronensaft oder Essig daran gethan. Die Hechte oder andere Fische, welche aber nur im Salzwasser mit Essig abgefotten seyn dürfen, legt man ganz trocken auf die Blatte, und richtet die vorfertigte Sauce darüber an.

Hechte

Hecht ohne Salz und Wasser zu kochen.

Er wird geschuht, ausgenommen, nach Belieben zu Stücklein geschnitten, die Leber aber ganz gelassen. Hierauf legt man auf eine Zinnblatte Stücklein Butter, schneidet einen gebuzten Hering zu kleinen Stücklein, legt die Hälfte davon hin und wieder auf die Zinnblatte, den ver schnittenen Hecht darauf, die andere Hälfte von dem Hering darüber nebst ein wenig Muscatblüte, etlichen Zitronen Rädlein, einem halben Eszlöffel Kappern, ein paar Lorbeerblättern, und ein klein wenig Rosmarin, drückt von einer Zitrone den Saft darauf, belegt ihn mit Stücklein Butter, deckt die Blatte zu, setzt sie auf Kohlen, rüttelt sie etlichemal, daß sich der Fisch nicht anhängt, und bringt ihn, sobald er fertig ist, zu Tisch.

Karpffen blau zu fieden.

Der Karpfe wird ungeschuht ausgenommen, zu Stücklein geschnitten, auf einer Blatte auseinander gelegt und mit einem halben Schoppen Essig übergossen. Hierauf macht man in einer mössenen Pfanne halb Wasser und halb Wein siedend, thut Salz, etlich ganze Zwiebel, Lorbeerlaub, Rosmarin, eine halbe zu Rädlein geschnittene Zitrone dazu, und wann dieß alles siedet, den Fisch nebst dem Essig, und einem Stücklein Brod-Rinde darein. Ist der Fisch fertig, so legt man ein Blatt weis Papier darauf, und läßt

läßt ihn stehen, bis man ihn anrichten will. Essig und Del wird besonders dazu aufgestellt.

Karpfe un Matelots (ün Matelot).

Derselbe wird geschuht, mit einem Tuch sauber abgerieben, aufgeschnitten, und nur die Galle weggethan, das andere Eingeweide aber aufbehalten, der Fisch mit einem Glas guten Wein ausgewaschen, nach Belieben zu Stüklein geschnitten, in eine Schüssel gelegt, der Wein, womit er ausgewaschen worden, nebst noch einem halben Schoppen darüber gegossen. Nun thut man Muscatblüte, Pfeffer, Salz, ein paar gestoffene Nägelein und folgende in ein reines Tüchlein gebundene Kräuter, als: Thymian, Dragon, Rosmarin, Basilicum, dieß alles nebst dem Gedärm an den Fisch, und läßt es 2 Stunden aneinander stehen. Hierauf wird in einer Kastrol ein gutes Stük Butter verlassen, ein kleiner Löffel Mehl darinn braun geröstet, eine Handvoll klein geschnittene Charottenzwiebel in dem Mehl mit abgedämpft, diese darffen aber nicht braun werden, dann der Fisch samt dem Wein an das Mehl geschüttet, ein wenig Fleischbrühe dazu, daß er schnell ins Kochen kommt, aber ja nicht zudeckt, eine Handvoll abgebrühte Morchen nebst etwas Kappern und ein paar Zitronen-Nädlein dazu, und vor dem Anrichten das Eingeweide davon gethan, das Tüchlein mit den Kräutern fest ausgedrückt, und dann erst der Fisch angerichtet.

ter. Noch besser wird der Ragout, wenn 2 oder dreyerlei Sorten Fische beisammen sind. Wäre diese Sauce zu sauer, so wird eine Rinde Brod im Kochen darauf gelegt, daß sie die Säure an sich zieht.

Karpfe auf Pohlische Art. X

Dieser kan geschupt werden, und auch ungeschupt bleiben. Er wird aufgeschnitten, ausgewaschen, zu beliebigen Stücken geschnitten, in ein Geschirr gelegt, daß die schuppichte 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 Zwiebel in feine Scheiben, thut dieses alles nebst einem Lorbeerblatt in eine Kastrol oder in ein anderes Geschirr, gießt einen Schoppen guten Wein und einen halben Schoppen gute Brühe 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 Muscaten darüber, schneidet nicht gar einen Bierling Butter darauf, nimmt die gekochte Wurzeln dazu, setzt den Fisch auf starke Kohlen, und läßt ihn eine Viertelstunde kochen. Ist nicht Sauce genug daran, so wird ihr mit Brühe, wäre sie aber nicht rezent genug, mit etwas Zitronensaft oder Essig geholfen.

Gefüllter Karpfe.

Wann er geschupt und ausgenommen ist, wird die Galle subtil von der Leber abgelöst, die Leber, der Rogen oder Müchling mit einem Zwiebel, ein wenig Speck, Peterling und Schnittlauch zusammen klein gehakt, und in einem Stücklein Butter gedämpft, das gedämpfte mit einem ganzen Ey und dem gelben von 3 andern angerührt, noch Salz und Pfeffer nebst Muscaten und etlich 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 Rost auf Kohlen heiß gemacht, der Fisch mit verlassnem Butter begossen, und auf den Rost gelegt, unter den verlassnen Butter Zitronensaft gedruckt, der Fisch mit dem Pinsel fleißig bestrichen, saftig und langsam gebraten, und mit ganzen Zitronen aufgestellt.

Gefulzter Karpfe.

Nach dem Schuppen wird der Fisch in beliebige Stücke verschnitten, gewaschen, auf eine Platte gelegt, und mit einem halben Schoppen Essig übergossen. Nun läßt man ihn stehen und nimmt zur Sulz nach der Gröffe des Karpfen 4 bis 6 verhaueene Kalbsfüße, setzt sie mit 1 Theil Wein, 1 Theil Essig, und 1 Theil Wasser zu, thut Salz, grob verstoffenes Gewürz, etliche Lorbeerblätter, eine halbe Zitrone, und ein paar ganz
ze.

ze Zwiebel daran, und kocht dieses so lang, bis die Füße weich sind. Alsdann wird die Sulz durch einen Seiher gegossen, die Fette rein davon geschöpft, die durchgetriebene Sulz in eine mössene Pfanne, und der abgebläute Fisch nebst dem Essig darein gethan. Wann 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 Stühlfüße, gießt die Sulz ganz langsam und zwar so lange darauf, bis sie hell abläuft. Dann wird der Boden von dem Porcellan = Geschirr worinn der Fisch gesulzt werden soll, mit der hellen Sulz begossen, der Fisch aber wann sie gestanden ist, darauf gelegt, die übrige Sulz darüber gegossen, und wann sie völlig gestanden ist, erst mit Zitronen und Beerlaub geziert.

Gebackener Karpfe in einer Sauce.

Man schuppt ihn, schneidet ihn zu Stücklein, kehrt solche in Muschelmehl, Salz und Pfeffer um, und bakt sie im Schmalz gelb. Wann sie wie gewöhnlich auf dem Brod abgeloffen sind, nimmt man 4 Loth gewaschene Sardellen oder einen Hering, einen Zwiebel, einige Stücklein Knoblauch, schneidet diese 3 Stücke klein, streut die Hälfte davon auf eine Zimmlatte, schneidet etliche Stücklein frischen Butter darüber, legt den gebackenen Fisch darauf hin, das übrige geschnittene nebst etlich Rädlein Zitronen, etwas

Kappern, ein paar Lorbeerblättern und ein wenig Muscatnus darüber, setzt ihn auf eine Kohl-Pfanne, gießt einen Löffel Fleischbrühe darüber, deckt die Blatte zu, läßt den Fisch eine Viertelstunde aufkochen, und rüttelt die Blatte zuweilen, daß sich der Fisch nicht anhängt. Ist er nicht rezent genug, so wird etwas Zitronensaft darauf gedruckt.

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 bei der Wärme erhalten. Alsdann nimmt man 2 grosse Hände voll runden Sauerampfer, bricht die Stiele ab, wäscht ihn, läßt ihn ablauffen, verschneidet 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 Muscaten darüber, verknetet einen kleinen Löffel Mehl in 4 Loth frischem 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 Muscatblüt als andere Saucen.

Grundeln in einer Sauce.

Man thut sie lebendig in einen hohen Hasen, gießt ein Glas Wein und ein wenig Essig darüber,

über, deckt sie zu, und läßt sie stehen, verläßt dann in einer Kastrol ein gutes (etwas grosses) Stück Butter, läßt einen kleinen Löffel Mehl darinn anziehen, dampft ein paar klein geschnittene Charlotten = Zwiebel und ein wenig Petersilien in dem Mehl, gießt einen Löffel gute Fleischbrühe daran, und thut ein wenig Zitronen = Schalen, etwas Zitronensaft, Muscatnus und etliche Kümmel = Kern dazu. Wann die Sauce kocht, thut man die Grundeln mit dem Schaumlöffel darein, läßt nur einen Wall darüber thun, verrührt 2 bis 3 Eyer gelb, nimmt etwas Kappern dazu, und gießt von der Sauce langsam darein. Wann die Grundeln vom 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 darinn stehen, bis sie genug eingesogen haben, vermengt Mutschel = oder Gries = Mehl mit Salz und Pfeffer, läßt die Grundeln in einem Seiber ablauffen, kehrt sie in dem angemachten Mehl um, und bakt sie schnell in heissem Schmalz.

Grundeln kalt zu geben, mit Essig und Oel.

Die mit einem Glas Essig übergossene Grundeln,

N. 4

denn,

Deln, bleiben eine Weile daran stehen. Indessen thut man in eine mössene Pfanne einen Schoppen Essig und 2 Schoppen Wein, eine Handvoll Petersilien, Salz, ein paar Lorbeerblätter, Basilicum, Dragon, etwas ganzen Pfeffer und ein paar Nägelein dazu. Wann diß eine Zeitlang gesotten hat, wirft man die Grundeln darein, sie darffen kaum einen Wall thun, läßt sie dann ein wenig abkühlen, thut sie in ein steinernes Gefäß, seihet die ganze Sauce darüber durch, und gießt ein wenig Provenzer Del darauf. Sobald sie kalt sind, werden sie zugebunden, und im Kestler aufbehalten.

Börsching (Persich) in einer Sauce.

Er wird geschuppt, ausgenommen, auf eine Blatte gelegt, ein Glas Wein darüber gegossen, in eine Kastrol ein Stücklein Butter genommen, eine Handvoll klein geschnittene Zwiebel und Petersilien darinn gedämpft, der Fisch darauf gelegt, soviel Mehl, als man zwischen 3 Fingern fassen kan, darüber gestreut, Muscaten und Salz dazu gethan, zugedeckt, und eine Zeitlang gedämpft, der zurückgebliebene Wein nebst ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, und ein Lorbeerblatt nebst ein paar Rädlein Zitronen dazu gethan. Sobald der Fisch fertig ist, verrührt man 2 bis 3 Eyer gelb mit der Sauce, und gießt sie beim Anrichten darüber. Der Börsching kan auch wie ein anderer Fisch gebacken werden.

Schleis

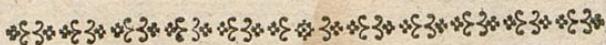
Schleien zu braten.

Sie sind am besten, wenn nach dem Ausnehmen kleine Schnitte darcin gemacht, die Fische mit Pfeffer, Salz und Salbei eingerieben, und mit Butter und Zitronen auf dem Rost saftig gebraten werden. Man kan sie auch im Salzwasser sieden, und wie die Forellen mit Petersilien schmälzen.

Fischotter zuzurichten.

Er ist auf keine andere Art besser, als wenn er gebraten wird. Hat man Zeit, ihn 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 er ebenfalls wohl eingerieben, mit einem Butter Pappier umbunden, und langsam gebraten. In die Brat-Pfanne mus kommen: Rosmarin, ein paar Lorbeerblätter, Zitronen-Nädlein, ganze Nägelein, ein ganzer Zwiebel, ein wenig Butter, Essig und etwas Fleischbrühe, womit man den Fischotter so fleisig als möglich begießt. Der Kopf mus abgeschnitten werden, weil er häßlich aussieht. Wann er nun gebraten ist, wird eine Handvoll Brod-Brosamen mit ein wenig Mehl vermischet, in einem Stücklein Butter braun geröstet, ein klein geschnittener Zwiebel darinn abgedämpft, die Sauce aus der Brat-Pfanne 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 recent genug, so wird ihr mit Zitronensaft geholfen. Wann der Fischotter angerichtet ist, wird die Sauce besonders dazu aufgesetzt, und auch Senf dazu gegeben.



Ragout s.

Ragout von Austern.

Man öfnet die Austern, saubert sie von dem schwarzen Ring, thut sie samt dem Seewasser in eine Kastrol, Muscatblüte, Zitronensaft, und klein geschnittenen Petersilien dazu, kocht diß ein wenig zusammen, legt nachdem die Austern mit einem Schaumlöffel auf eine Platte, deckt sie zu, und erhält sie bei der Wärme, verknettet 4 Loth frischen Butter mit etlich Messerspitzen voll Mehl, und rührt diß an die Austern Sauce. Wann es ein wenig gekocht hat, verrührt man 3 Eyer gelb und einen Löffel 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.

Ge