

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1830

V. Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-56302

fort, bis alles zu Ende ist, macht einen Deckel von Butterteig, schneidet mit dem Messer zierlich darin herum, und backt die Pastete schön gelb.

36. Tauben-Pastete. Man macht einen mürben Butterteig, waltet ihn zwei Messerrücken dick, und legt eine Platte damit aus; alsdann nimmt man Tauben, welche gepuzt und sauber gewaschen sind, und läßt sie mit einem Stückchen Butter, Salz, einer mit Nägelein besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, etwas Zitronenschale, Muskatblüthe und ein wenig Mehl darüber gestreut, weich dämpfen; alsdann nimmt man frische Morcheln, wäscht sie aus mehrern Wassern, und siedet sie im Salzwasser weich ab, thut sie in einen Seier zum Ablauen, und verdämpft sie in einem Stückchen Butter. Nun belegt man den Boden der Platte Fingersdick mit Kalbfleischfars, legt die Tauben, welche in 4 Theile zerschnitten sind, darauf herum, auf diese die Morcheln, gießt die Sauce darüber, legt den übrigen Fars darauf, und macht einen Deckel darüber. Um die Pastete wird ein Kranz von Teig gemacht, mit Ei bestrichen, und im Ofen langsam gebacken. Man kann auch einige hartgefottene Eier in Rädlein zerschneiden und zu den Morcheln thun.

V. F i s c h e.

Um den Fischen den oft unangenehmen Geschmack zu benehmen, darf man sie nur noch lebend in frischem, mit einer Handvoll Salz und $\frac{1}{2}$ Trinkglas voll Essig ver-

mischtem Brunnenwasser recht abschwenken. Dann werden sie noch eine Stunde in frisches Wasser gelegt.

Viele behaupten, und ich finde es auch sehr wahr- scheinlich, daß die Fische allen unangenehmen Geschmack verlieren, wenn man sie, bevor man sie in die Sauce legt, blau absiedet; viel schmackhafter aber werden die Saucen, wenn man die Fische nach dem Puzen stark einsalzt und eine Stunde liegen läßt, sodann gleich in die zubereitete Sauce legt, und sie fertig kochen läßt. Ueberhaupt ist bei Fischen sehr gut, wenn man während dem Kochen öfters frisches Fließpapier auf den Topf legt, denn dasselbe wird den Moosgeschmack an sich ziehen, besonders wenn man es mit Zitronensaft naß macht.

1. Mal blau zu kochen. Man schlägt den Hal tod, zieht ihm aber die Haut nicht ab, wäscht ihn sauber, und reibt ihn recht mit Salz ein, wäscht ihn etliche Mal ab, und reibt ihn abermal mit Salz, macht ihn am Bauch auf, nimmt das Eingeweide heraus, schneidet den Kopf und Schwanz ab, stößt mit einem dünnen Meißel das Mark aus dem Rückenbein heraus, schneidet den Körper in Stücke, wäscht diese noch einmal, legt sie in eine Schüssel, und gießt siedenden Essig darüber; dann legt man den Fisch in eine messingene Pfanne, und gießt 2 Theile Wein, 1 Theil Wasser und 1 Theil Weinessig, mit ziemlich viel Salz, nebst einer mit Nägelein besteckten Zwiebel, etlichen Zitronenrädchen, Lorbeerblättern und Petersil dazu, läßt ihn eine gute halbe Stunde langsam kochen; damit die Stücke nicht zerspringen, muß der Sud nicht aufwallen, sondern nur große Blattern werfen. So nimmt man den Hal vom Feuer, sprengt kaltes Wasser darauf, deckt den Fisch mit etlichen Bogen Papier zu,

bis man ihn auf den Tisch geben will, legt ihn auf eine Platte, die aber trocken ist, und nichts vom Sud enthält. Diese kann man mit Traubenblättern auszieren, und den Fisch mit Zitronenrädchen belegen. Dann giebt man ihn mit Essig und Del zur Tafel.

2. Mal auf gewöhnliche Art zu braten. Der Mal wird, wenn er gepuht und abgezogen ist, in beliebige Stücke zerschnitten; man salzt sie, und kehrt sie in einem geschwungenen Ei und dann in Brosamen um, legt sie auf einen Rost, begießt sie mit Butter und Zitronensaft, und bratet sie langsam schön gelb.

3. Mal auf andere Art zu braten. Man schlägt den Mal todt, löset am Kopfe die Haut ringsum los, zieht mit einem Tuch in der Hand die Haut über den Mal herunter, schneidet den Mal in Stücke von der Breite einer Hand, salzt sie, und begießt sie mit warm gemachter Butter, streut geriebenes Brod, sammt verwiegten Zwiebeln und Petersilkrant darauf, legt die Stückchen auf Traubenblätter, bindet sie mit einem Faden übers Kreuz zu, legt sie auf den Rost, und bratet sie langsam. Wenn sie gebraten sind, nimmt man die Traubenblätter wieder weg, und drückt Zitronensaft auf den Fisch.

4. Meschen. Man siedet sie zuerst blau ab; indessen läßt man ein Stück Butter zerfließen, wendet einen Kochlöffel voll Mehl darin um, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, auch von dem Sud, worin man sie abgekocht hat, so viel man braucht, legt noch ein Stückchen von einer Zitrone und das nöthige Salz dazu, läßt die Sauce 1 Stunde kochen, und gießt sie über die Fische. (Die Trischen werden auf die nämliche Art zubereitet.)

5. Gebratene Aустern. Man puht die Aустern

auffen mit einem Tuch sauber ab, bricht mit einem Messer die Schalen auf, giebt aber Obacht, daß die Sauce nicht herausläuft; dann löst man die Ausern mit dem Messer von der Schale ab, thut das Unreine davon, und legt sie in die untere Schale zu der Brühe; dann thut man in jede Schale ein wenig Butter, streut ein wenig geriebenes Brod dazu, stellt sie auf einen Rost mit Kohlen, und läßt sie stehen, bis sie anfangen zu kochen, drückt auf jede Auster Zitronensaft, stellt sie sammt den Schalen auf eine Platte, und giebt sie gleich auf den Tisch.

6. Falsche Auster n. Sauber gewaschene Austerschalen werden stark mit Butter bestrichen und mit Semmel ausgestreut; man nimmt ein sauber gewaschenes Kalbshirn oder Kalbsbrieschen, schneidet daraus Stücke von der Größe einer Auster, salzt sie und wendet sie in geriebenem Brod um, reibt Muskatnuß darauf, stellt sie auf einen Rost mit Kohlen, läßt sie langsam braten, und drückt dann Zitronensaft darauf.

7. Barben in einer Sauce. Die Barben werden gepuht, gewaschen, am Bauch aufgeschnitten und sauber ausgenommen, mit einem Tuch sauber ausgerieben, $\frac{1}{2}$ Stunde lang in's Salz gelegt und wieder abgepuht, damit der Schleim davon kommt; dann läßt man fein verwiegte Zwiebeln, ein Stück Knoblauch und etwas Petersil in einem Stück Butter in einer Kachel verdünsten und einen Eßlöffel voll Mehl darin anziehen, schüttet einen Schöpflöffel voll Wasser oder Fleischbrühe, ein Glas Wein und etliche Eßlöffel voll Essig hinzu, legt noch etliche Zitronenrädchen und eine verwiegte Sardelle hinein, und läßt nun den Fisch, ganz oder in Stücke zerschnitten, darin langsam durchkochen. Dann richtet man den Fisch an, und läßt die Sauce durch ein Haarsieb laufen.

8. *Barben mit Del.* Wenn die *Barben* sauber gepuht, gewaschen und im Salz gelegen sind, werden sie in beliebige Stückchen zerschnitten und mit geriebenem Brod überstreut; man backt sie aus heißem Schmalz schön gelb aus, läßt ein Stück Schmalz in einer Kachel heiß werden, röstet einen Löffel voll Mehl dunkelgelb darin, läßt eine Handvoll fein zerschnittene Zwiebeln, ein Stückchen Knoblauch und eine Chalotte darin anziehen, gießt Wasser oder Fleischbrühe daran, und läßt es eine Zeitlang kochen, thut 2 große Eßlöffel voll Provencer-Del dazu, sammt dem gebackenen Fisch und einem Löffel voll Kapern, und läßt es noch eine kleine Weile kochen.

9. *Gebackene Barben.* Die *Barben* werden sauber gepuht, gewaschen und in beliebige Stückchen zerschnitten, mit Salz bestreut, im Mehl umgewendet; dann läßt man Schmalz in einer Pfanne heiß werden, legt die Fische darein, und backt sie schön gelb aus.

10. *Felchen zu braten.* Die *Felchen* werden innen und aussen sauber gepuht und gewaschen, alsdann mit Salz stark eingerieben; man macht nach Belieben Ritzen in die Haut, spickt sie mit Salbinnenblättern oder legt zusammengerollte Salbinnenblätter darein, gießt ein wenig zergangene Butter darauf, legt sie auf einen Rost, läßt sie langsam braten, begießt sie unter dem Braten öfters mit Butter, und wenn sie genug gebraten sind, drückt man Zitronensaft darüber. Damit die Haut nicht am Rost hängen bleibt, muß dieser vorher warm, aber nicht heiß seyn.

11. *Felchen verdämpft.* Ein Stück Butter oder Schmalz legt man in eine Kachel, läßt es warm werden, verwiegt Zwiebeln, Petersil und ein wenig Sellerikraut, dünstet es in der Butter oder Schmalz, schneidet die *Felchen*, nachdem sie sauber gepuht, gewaschen und in's

Salz gelegt worden sind, darein, streut ein wenig Mehl darauf, schüttelt sie um, und läßt sie langsam dämpfen. Wenn sie auf der einen Seite ein wenig Farbe haben, wird noch ein wenig Fleischbrühe oder Wasser daran gegossen; man wendet sie um, läßt sie mit diesem noch ein wenig dünsten, und drückt noch ein wenig Zitronensaft daran.

12. Gebackene Forellen. Kleine Bach-, oder Donau-Forellen werden nicht geschuppt, sondern, wenn solche ausgenommen und sauber gewaschen sind, in der Mitte der Länge nach vom Kopf bis zum Schwanz an Rücken und Bauch aufgeschnitten, so daß Schwanz und Kopf ganz bleiben und der Schwanz in den Kopf gesteckt werden kann; dann stark gesalzen, im Griesmehl umgekehrt und in heiß gemachtem Schmalz schön gelb herausgebacken. Nach diesem wird eine Platte mit Petersilz zierlich belegt, und die Fische, wenn sie auf Brodschnitten abgetrocknet sind, darauf gethan.

13. Blau gesottene Forellen. See- und Grund-Forellen werden, wenn sie abgeschuppt sind, ausgenommen und sauber gewaschen, mit Salz eingerieben, durch Nase und Schwanz ein Faden gezogen und gekrümmt; ist es eine große Forelle, so läßt man 1 Maas Wasser und eben so viel Wein, nebst 1 Tringlase voll Weinessig, 1 mit Nägelein besteckten Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und etlichen Zitronenrädchen, in einer messingenen Pfanne siedend werden, legt die Forelle darein, deckt solche zu und läßt sie langsam, ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde lang, sieden; hernach nimmt man eine Serviette, legt diese zierlich auf eine Platte, legt die Forelle darauf, und giebt sie kalt oder warm zur Tafel.

14. Forelle in einer Butter sauce. Die Forelle wird sauber ausgenommen, ausgewaschen und mit Salz

stark eingerieben; alsdann wird ein Stück Butter, eines Hühnereies groß, in eine Kachel gethan; man läßt 1 starken Nührlöffel voll Mehl darin anziehen, gießt gute Fleischbrühe, oder an Fasttagen Wasser und Wein, daran, daß die Sauce weder zu dick noch zu dünne wird, thut 1 mit Nägelein besetzte Zwiebel, etwas Selleri und Petersilkrout, in ein Büschelchen gebunden, und die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone dazu; wer den Geschmack leiden kann, kann auch etliche Wachholderbeeren dazu legen. Man legt den Fisch, nachdem er mit einem Tuch wieder abgeputzt worden ist, darein, deckt ihn zu und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen; wenn der Sauce nichts mehr an Salz und Geschmack fehlt, drückt man den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone daran, nimmt das Gelbe von 1 Ei und 1 Eßlöffel voll sauren Rahm in ein Schüsselchen, und rührt es langsam in die Sauce, läßt sie aber nicht mehr kochen.

15. Gefridizirte Forelle. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Schoppen Essig, 1 Schoppen Wein und 1 Schoppen Wasser, 1 mit Nägelein besetzte Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, die Schale von 1 Zitrone, 1 Handvoll Salz und etwas Petersilkrout, dieses alles läßt man in einer messingenen Pfanne siedend werden, legt eine sauber gepuzte und im Salz gelegene Forelle darein, läßt diese sieden, bis sie sich von den Gräthen löst, legt sie heraus auf eine Platte, deckt sie mit einer Schüssel zu, und läßt sie an einem warmen Orte stehen; dann nimmt man ein Stück Butter, eines Hühnereies groß, 1 Eßlöffel voll Mehl, das Gelbe von 2 Eiern, den Rahm von 1 Maas süßer Milch, den Saft von 1 Zitrone, wie auch die klein verwiegte Schale, und etwas Muskatnuß und Salz, thut so viel von dem Fischsud daran, daß die Sauce weder zu dick noch zu dünn wird, läßt sie unter beständigem Rühren einmal aufkochen, richtet den Fisch auf eine Platte, gießt die

Sauce durch einen Schaumlöffel darüber, und belegt den Fisch mit Zitronenschnitten.

16. Forellen mit pikanter Sauce. Wenn die Forellen gepuzt, ausgewaschen und gekrümmt sind, werden sie mit gutem Wein, Zwiebeln, Salz, Petersilie, einigen Gewürznelken, 1 Lorbeerblatt, und einer Handvoll zusammengebundenem Esdragon zugesetzt; man läßt sie, wohl zugedeckt, weich sieden, jedoch nicht zu viel, damit sie schön ganz bleiben; dann verrührt man das Gelbe von so viel hartgesotteneu Eiern als es mittlere Forellen sind, mit 1 verwegtem Sardelle, 1 Kaffelöffel voll französischem Senf und 3 Eßlöffel voll saurem Rahm, thut Salz und Muskatnuß hinzu, und gießt ein wenig von der Brühe, worin die Fische gesotten sind, daran, jedoch nicht zu viel, damit die Sauce nicht zu dünn werde; legt die Fische auf eine Platte, gießt die Sauce darüber, deckt sie zu, läßt sie nur einige Mal aufstoßen, und giebt sie so heiß als möglich auf die Tafel. Man kann die Platte auch mit hartgesotteneu, zierlich zerschnittenen Eiern verzieren.

17. Forelle in einer Gelee, oder gesulzte Forelle. Eine sauber gepuzte Forelle wird in's Salz gelegt, und blan abgesotten; wenn sie genug gesotten, legt man sie auf ein Bretchen, deckt eine Schüssel darauf, und läßt sie sauber ablaufen; dann wird die Gelee dazu auf folgende Art gemacht: 3 Kalbsfüße, nachdem sie recht sauber gewaschen und gereinigt sind, setzt man mit 1 Maas Wasser zum Feuer, gießt 1 Schoppen von der Sauce, worin die Forelle gesotten wurde, dazu, läßt sie langsam sieden, schäumt sie aber recht fleißig ab; wenn sie eingesotten ist, wird sie immer mit der Sauce nach und nach aufgefüllt; dann thut man Petersilie, gelbe Rüben, Selleri, zusammen in ein Büschel gebun-

den, 1 mit Nägelein gespickte Zwiebel und 1 Lorbeerblatt dazu, kocht die Sulz, und wenn nichts mehr an Säure und Salz fehlt, läßt man sie noch 1 Stunde fortkochen, gießt sie dann in eine Schüssel, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, nimmt die Fette sauber davon ab, schlägt 1 ganzes Ei, das sauber abgewaschen ist, daß nichts von Unrath daran bleibt, sammt der Schale in eine messingene Pfanne, schüttet die Sulz darein, daß der Saß aber zurückbleibt, stellt sie über das Feuer und rührt beständig langsam darin, bis sie sich scheidet; nimmt sie vom Feuer ab, drückt den Saft von 1 Zitrone darein, und gießt sie auf eine Serviette, welche an die 4 Füße eines umgekehrten Stuhls gebunden ist und so über einer Schüssel schwebt; man schüttet sie so oft auf, bis die Sulz recht hell abläuft. Dann bringt man die Forelle auf die zum Auftragen bestimmte Platte, gießt die Hälfte von der Sulz daran, und wenn diese gestanden ist, werden zierlich geschnittene und abgesottene gelbe Rüben, Zitronenrädchen und Petersilkrant um den Fisch herum gelegt. Hierauf gießt man die andere Hälfte von der Sulz behutsam darüber und läßt sie gesehen. Es kann auch statt der gelben Rüben und Petersil und Zitronen, 1 Trinkglas voll von der Sulz schön roth gemacht werden; man schüttet sie dann auf eine Platte, damit die Sulz nur den Boden bedeckt, sicht mit einem Mödelschen kleine Sternchen oder beliebige Blümchen von der Sulz auf der Platte aus, nimmt sie mit einem Messer behutsam weg und legt sie um die Forelle herum, gießt die gelbe Sulz wieder darüber, und läßt sie gesehen. Gelb kann die Sulz mit gebranntem Zucker gemacht werden, die rothe mit Alkermesssaft.

18. Forelle im Kalbsnez mit Provencer-
Del zu braten. Nachdem eine drei- bis vierpfündige

Forelle sauber gepuzt, gewaschen und außen und innen gesalzen ist, kann man sie 1 Stunde lang im Salz liegen lassen. Zwei große frische Kalbsnetze breitet man dann auseinander, legt den Fisch, nachdem er mit Speck gespickt ist, darauf, thut fein verwiegte Chalotten, nebst andern Zwiebeln, die Schale von 1 Zitrone und etwas Petersilkrant, 2 bis 3 Stück gewaschene und ausgegräthete Sardellen, auf der Forelle herum, legt 1 Lorbeerblatt und etliche ganze Nägelein dazu, gießt 6 bis 8 Eßlöffel voll Provencer-Öel darauf herum, bindet die Netze mit einem Bindfaden über die Forelle zusammen, stellt sie in einen nicht gar zu heißen Backofen, und läßt sie langsam braten; bevor man sie aber auf die Tafel giebt, wird das Netz davon genommen, die Platte mit Laubwerk geziert, der Fisch darauf gelegt und Zitronensaft auf dem Fisch herum gegossen.

19. Froschschenkel zu backen. Diese werden sauber gepuzt, gewaschen und stark gesalzen; dann werden sie in Eiweiß und Brosamen umgewendet, und im Schmalz recht schön gelb gebacken. Man kann auch einen Teig von Eiern, Mehl und Milch anrühren, die Froschschenkel darcin tunken und im Schmalz backen.

20. Frikassirte Froschschenkel. Die Froschschenkel werden, nachdem sie schon abgezogen sind, sauber gepuzt, das obere spizige Beinchen abgeschnitten, und dann geschrenkt; man wascht sie aus mehrern Wassern und Salz heraus, thut ein Stück Butter, zu 50 Fröschen eines Hühnereies groß, in eine Kachel, läßt 1 Eßlöffel voll Mehl darin anziehen, gießt so viel Fleischbrühe oder Wasser daran, als man zur Sauce braucht, thut eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein Zitronenrädchen, ein Lorbeerblatt dazu, läßt die Sauce und die Schenkel darin eine Zeitlang kochen; dann verrührt man das Gelbe von

1 bis 2 Eiern, rührt die Sauce daran, thut die Zwiebeln und Lorbeerblätter wieder davon und richtet die Froschschenkel sammt der Sauce auf eine Platte. Man kann sie auch, ohne Eier daran zu rühren, auftragen.

21. Verdämpfte Froschschenkel. Wenn die Froschschenkel sauber gepuzt, gewaschen und gesalzen sind, legt man sie, sammt einem großen Stück Butter, in eine Kachel, streut verwiegte Zwiebeln, Petersil und Schnittlauch und ein wenig Zitronenschale darauf, thut etwas Muskatnuß dazu, deckt das Geschirr zu, und läßt sie weich dämpfen; vor dem Anrichten verrührt man 1 starken Eßlöffel voll sauern Rahm mit 1 Ei, schüttet es über die Froschschenkel, wendet sie etliche Mal um, und richtet sie gleich an.

22. Froschschenkel am Spieß. Man puzt und reinigt sie sauber, steckt sie an ein Spießchen, trocknet sie, nachdem sie im Salz gelegen haben, ab, gießt zerlassene Butter darüber, schüttelt sie in Brosamen um, worunter ein wenig Petersil verwiegt ist; dann legt man sie auf den Rost, begießt sie öfters mit Butter, läßt sie auf beiden Seiten schön gelb werden, drückt Zitronensaft darüber, und belegt Gemüse damit.

23. Grundeln blau zu sieden. Man wäscht die Fische sauber, erliest sie, damit nichts Unreines daran komme, thut sie in ein Geschirr, gießt auf 1 Schoppen Grundeln $\frac{1}{2}$ Trinkglas voll Essig, setzt eine messingene Pfanne mit Essig und Wein, Salz, Zwiebeln und Zitronenschale über's Feuer, läßt dieses miteinander einen Sud thun, hebt die Pfanne vom Feuer ab, legt die Grundeln darein, stellt sie wieder auf das Feuer, und sobald die Grundeln in die Höhe steigen, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus; man röstet Brosamen im Schmalz schön gelb, und schmalzt sie damit ab.

24. Grundeln zu backen. Die Grundeln werden sauber gewaschen; man läßt sie in einem Seier ablaufen, thut sie in eine Schüssel, bestreut sie stark mit Salz, trocknet sie mit einem Tuche, nachdem sie $\frac{1}{2}$ Stunde gelegen sind, wieder ab, daß das Schleimige davon kommt, thut Griesmehl, mit Salz vermischet, in eine Schüssel, schüttelt die Fische darin um, und backt sie in heiß gemachtem Schmalz schön gelb. Man kann sie, wenn sie noch leben, in eine Schüssel legen; dann verrührt man das Gelbe von 1 Ei mit etwas süßer Milch, schüttet dies über die Grundeln, und wenn sie sich voll geschluckt haben, werden sie erst zum Backen zugerichtet. Auf diese Art werden Hürting und Grobben behandelt.

25. Haringe zu braten. Die Haringe werden 12 Stunden lang in frisches Wasser gelegt, aus diesem und noch aus mehreren frischen Wassern sauber herausgewaschen, in einem Tuche abgetrocknet, ausgenommen und die Haut abgezogen; dann streut man ein wenig geriebenes Brod darauf, bestreicht einen Rost mit Butter, legt die Haringe darauf, läßt sie langsam braten, und belegt saures Kraut damit.

26. Haringe zu backen. Wenn die Haringe 12 Stunden lang gewässert sind, und wie die vorigen gepuht, thut man die meisten Gräten heraus, schneidet die Haringe in überzwerche, 2 Finger breite Stückchen, febrt sie in Ei und dann in geriebenem Brode um, und backt sie dann aus heiß gemachtem Schmalz schnell heraus.

27. Hecht auf gewöhnliche Art. Der Hecht wird sauber gepuht und ausgewaschen, innen und aussen mit Salz eingerieben; dann reibt man den Fisch mit einem Tuche sauber ab, legt ihn, nebst Zwiebeln, etlichen Nägelein und 1 Lorbeerblatt, in eine messingene Pfanne, thut das nöthige Salz, ungefähr 1 Trinkglas voll Essig,

$\frac{1}{2}$ Maas Wein und so viel Wasser, daß der Fisch bedeckt ist, dazu, deckt die Pfanne zu, und läßt den Fisch langsam kochen, nimmt ihn dann heraus, läßt ihn recht ablaufen, und legt ihn auf die Platte; thut dann ein Stück frische Butter in eine Pfanne, läßt fein vermiegte Zwiebeln, Petersilkraut und etwas geriebenes Brod darin recht gelb werden, und gießt es über den Fisch.

28. Hecht in einer Butter sauce. Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen und mit Salz stark eingerieben; wenn er 1 Stunde gelegen, pußt man ihn mit einem reinen Tuche wieder ab, legt ein Stück Butter in eine Kachel, dünstet 1 starken Rührlöffel voll Mehl darin, gießt 1 Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe, nebst 1 Glas Wein und ein wenig Essig daran, schneidet den Fisch in beliebige Stücke, und legt ihn in die Sauce, thut 1 mit Nägelein besteckte Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Petersil und Selleri, in ein Büschelchen gebunden, darein, reibt ein wenig Muskatnuß dazu, deckt die Kachel zu, läßt den Fisch $\frac{1}{2}$ Stunde langsam fortkochen, richtet ihn in eine Platte an, legt den Kopf in die Mitte, giebt ihm die Leber in das Maul, und richtet die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber an.

29. Hecht auf Judenart und ohne Butter. Von 1 Maas saurer Milch verrührt man den Rahm mit einem kleinen Eßlöffel voll Mehl, gießt 1 Schoppen Wasser daran, vermiegt 1 Zwiebel, 1 Stückchen Knoblauch und etwas Petersil nicht gar fein, und thut alles, mit etwas Nägelein und sehr wenig Pfeffer, in eine Kachel; wenn es zu kochen anfängt, legt man einen in Stücke zerschnittenen und im Salz gelegenen und wieder abgeputzten Hecht darein, thut das benötigte Salz in die Sauce, läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, richtet ihn dann auf eine Platte, drückt ein wenig Zitronensaft an die

Sauce, und richtet sie durch einen Schaumlöffel über den Fisch an. Der Fisch kann auch ganz gelassen und krumm gebogen in die Sauce gelegt werden. Beim Anrichten muß der Fisch mit Krebschwänzen belegt und über die Sauce Krebseier gestreut werden.

30. Hecht in einer Griechensauce. Wenn der Hecht gepuzt, ausgenommen und recht sauber gewaschen ist, macht man ihn mit einer gewöhnlichen Buttersauce, wie schon gezeigt wurde; dann nimmt man von der gekochten Sauce in ein messingenes Pfännchen, thut eine Handvoll geriebenen Meerrettich, geschälte und zartgestoßene Mandeln, nebst einem Stückchen Butter dazu, rührt den Rahm von $\frac{1}{2}$ Maas Milch daran, läßt dieses untereinander ein wenig sieden, richtet den Fisch auf eine Platte, und die Sauce durch den Schaumlöffel darüber.

31. Hecht am Spieß gebraten. Man zieht einem Hecht die Haut ab, schneidet ihn, nachdem er recht sauber ausgenommen und gewaschen ist, in beliebige Stückchen; man vermiegt die Schale von 1 Zitrone, nebst Zwiebeln und Petersil, bestreut den Fisch stark mit Salz und mit dem Vermiegten, drückt ziemlich Zitronensaft darüber, läßt ihn 1 Stunde lang so liegen, steckt ihn dann an einen Spieß, zwischen jedes Stückchen Fisch ein Zitronenrädchen und ein Salbinenblättchen, träufelt ihn stark mit Butter und bratet ihn sehr langsam, legt ihn beim Anrichten zierlich auf die Platte, drückt Zitronensaft in die Bratpfanne und gießt es mit einem Löffel auf dem Fisch herum.

32. Hecht mit Krebs. Ein sauber gepuzter und im Salz gelegener Hecht wird mit Speck stark gespießt, am Fasttag mit Häring oder Sardellen; dann nimmt man gute Krebsbutter eines Hühnereies groß, dünstet

verwiegte Zwiebeln, Petersil und ein wenig Zitronenschale darin, thut die Butter in eine Schüssel, schlägt nach und nach 3 bis 4 ganze Eier daran, thut nicht gar für 1 Kreuzer geriebenes Milchbrod darein, schüttet 1 großes Trinkglas voll süßen Rahm daran, thut Salz, Muskatnuß und ein wenig gestoßene Nägelein dazu, legt den Fisch auf eine Platte, welche man auf den Tisch geben kann, bestreicht sie mit Butter, und gießt das Angerührte neben herum; dann stellt man ihn in einen Ofen, und läßt ihn langsam gut werden. Während dem Backen muß der Fisch öfters mit Krebsbutter, so wie auch das Angerührte, begossen werden. Vor dem Auftragen belegt man das Neußere mit Krebsscheeren und Schwänzen, giebt dem Hecht einen ganzen Krebs in's Maul, und gießt Zitronensaft über den Fisch.

33. Hecht mit Sauerampfer. Einen sauber gepuzten und ausgewaschenen Hecht legt man 1 Stunde ins Salz, reibt ihn dann mit einem Tuch recht sauber ab, legt ein Stück Butter in eine Casserole, rührt 1 kleinen Löffel voll Mehl darein, dünstet eine verwiegte Zwiebel und etwas Petersil darin, thut auch eine große Handvoll fein verwiegten Sauerampfer dazu, gießt 1 Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder, am Fasttag, 1 Löffel voll Wasser daran, rührt 1 Eßlöffel voll sauern Rahm darein, macht den Fisch krumm, legt ihn in die Sauce, bestreut ihn mit Salz, deckt das Geschir zu, und läßt den Fisch langsam kochen; dann legt man den Fisch auf eine Platte, und gießt die Sauce darüber.

34. Hecht im Teig, auf einen Fasttag. Der Hecht wird recht sauber gepuzt, ausgenommen und sauber gewaschen, der Länge nach voneinander geschnitten, der Rückgrath herausgelöst, der Fisch zu halb Fingersdicken, breiten Blättchen überzwerch geschnitten; 2 hart

gefottene Eier werden fein vermiegt, etwas Petersil-
kraut, 1 Zwiebel, ein wenig Schnittlauch, 12 bis 18
abgefottene und sauber gepuzte und gewaschene Morcheln,
die überzwerch ganz klein geschnitten sind: dies alles
zusammen dünstet man in einem Stückchen Butter,
nimmt 1 Schoppen säuern Rahm, schlägt 3 ganze Eier
darein, thut Salz und Muskatnuß dazu, und vermischt
alles zu einer Masse; belegt eine Casserole mit Butter-
teig, gießt die Hälfte von der angerührten Masse darein,
legt die gesalzenen Stückchen darauf, den Kopf in die
Mitte, gießt die andere Hälfte der Masse darüber, stellt
sie zwischen unten und oben Kohlen, und läßt sie lang-
sam schön gelb backen.

35. Hecht mit Wurzeln. Eine Selleri- und eine
Petersil-Wurzel, eine gelbe Rübe, eine bis zwei Schwarz-
wurzeln, puht und wascht man sauber, schneidet sie zu
ganz kleinen, länglichten Schnittchen, thut ein großes
Stück Butter in eine Kachel, thut die Wurzeln sammt
einer fein geschnittenen Zwiebel und einem Lorbeerblatt
darein, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, deckt die
Kachel zu, und läßt die Wurzeln recht weich dünsten;
dann streut man einen Kochlöffel voll Mehl darüber,
legt einen gekrümmten, im Salz gelegenen und wieder
abgepuhten Hecht darein, gießt so viel Fleischbrühe daran,
daß die Sauce nicht zu dick und nicht zu dünn wird, läßt
es kochen, bis der Fisch genug ist, richtet ihn auf eine
Platte an, und preßt die Sauce sammt den Wurzeln
durch einen engen Schaumlöffel darüber.

36. Kabliau. Den Kabliau legt man 2 bis 3 Tage
in weiches oder kalt-laues Wasser, thut aber täglich
anderes daran; dann setzt man ihn mit gesalzenem lauem
Wasser zum Feuer, läßt ihn wie weich gefottene Eier
sieden, thut hernach ein Stück Butter in eine Kachel,

läßt einen Löffel voll Mehl darin anziehen, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, so daß die Sauce nicht zu dick wird, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde sieden, verrührt 1 Löffel voll sauren Rahm mit dem Gelben von 2 Eiern dazu, richtet sie in einem Saucier an, und gießt sie neben dem Kabliau auf die Tafel. Wenn der Kabliau angerichtet ist, kann Zitronensaft darauf herum getropft werden.

37. Karpfen, blau gesotten. Wenn der Karpfen ausgenommen und gereinigt ist, wird er innen mit Salz eingerieben, und der Länge nach in eine Fischpfanne gelegt; dann wird zu einem Karpfen von 3 bis 4 Pf. $\frac{1}{2}$ Maas Wasser, eben so viel Wein, nebst einem starken Trinkglas voll Essig und einer guten Handvoll Salz in eine messingene Pfanne gethan und, wenn es stark gesotten, über den Fisch gegossen; man legt 2 bis 3 Lorbeerblätter, nebst 2 mit Nägelein besteckten Zwiebeln, eine halbe, in Rädchen geschnittene Zitrone, etwas Selleri, gelbe Rüben und Petersil, in ein Büschelchen gebunden, dazu, deckt die Pfanne zu, und läßt den Karpfen langsam sieden; hernach wird er vom Feuer genommen, und, um den Fisch fest zu behalten, etwas kaltes Wasser dazu geschüttet; dann legt man den Fisch auf eine Platte, welche mit Sauce angefüllt ist, überstreut ihn mit verwiegten Zitronen, und trägt ihn auf. Schöner blau wird der Karpfen, wenn er mit den Schuppen gesotten wird.

38. Karpfen mit Sauce. Nachdem der Karpfen sauber gepuzt, gereinigt und mit Essig gewaschen ist, sucht man das Blut zu bekommen, welches man bis zum Kochen des Fisches aufbewahrt. Er wird in beliebige Stücke geschnitten, und solche ein wenig mit Salz bestreut; damit der Fisch schmackhaft werde, läßt man ihn eine Zeitlang liegen; alsdann legt man ihn in eine Kachel, thut eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, 2 bis 3 Lor-

beerblätter, 1 Zitronenrädchen, 1 Chalotte, 1 Knoblauchzahn und ein wenig Majoran hinzu. Zu einem Karpfen von 3 Pf. röstet man 3 Rührlöffel voll Mehl im heiß gemachten Schmalz schön dunkelgelb, rührt es mit siedendem Wasser an, um der Sauce die gehörige Dicke oder Dünne geben zu können, gießt dann das aufbewahrte, mit Essig vermengte Blut mit 1 Glas Wein an die Sauce, schüttet diese über den Fisch, und läßt das ganze ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. — Will man die Fischsauce schwarz haben, so darf man nur einige Muskerne darein legen und sie mitkochen lassen; hernach legt man den Fisch auf eine Platte, und gießt die Sauce durch ein Haarsieb darüber.

39. Karpfen zu braten. Wenn der Karpfen sauber gepuzt und ausgenommen ist, wird er der Länge nach voneinander geschnitten, und jeder Theil mit Salz stark eingerieben; man läßt ihn 1 Stunde darin liegen, pußt ihn dann mit einem reinen Tuche ab, thut ihn in eine Kachel, legt in Größe eines Hühnereies ein Stückchen Butter hinzu, läßt solches warm werden, bis der äussere Theil des Stückes gelb gebraten ist. 2 bis 3 Pfb. Sardellen, sauber gewaschen und ausgegräthet, mit Petersil fein verwiegt, und mit geriebenem, im Schmalz hart gebackenem Brod, werden beigelegt; man gießt 1 bis 2 Eßlöffel voll Fleischbrühe, oder auch nur Wasser daran, legt 3 bis 4 Gewürznägelein, etwas Thimian und Esdragon hinzu, deckt die Kachel zu, und läßt den Karpfen genug braten.

40. Gebackener Karpfen. Wenn der Karpfen sauber ausgenommen und gepuzt ist, wird er zu beliebigen Stückchen geschnitten; dann werden diese, mit mehreren Risphen versehen, ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde in's

Salz gelegt, mit einem reinen Tuche abgeputzt, im Griesmehl umgekehrt, und in Schmalz gelb gebacken.

41. Gefüllter Karpfen. Ein Karpfen von 2 bis 3 Pfd. wird, nachdem er abgeschuppt und gereinigt ist, sauber ausgenommen, vom Kopf bis zum Schwanz aufgeschnitten, das Mittelstück herausgenommen, jedoch so, daß die Haut ganz bleibt. Das Stück, welches herausgenommen worden ist, wird von den Gräthen gereinigt, mit 1 kleinen Zwiebel und etwas Petersilfraut verwiegt, und mit dem Gelben von 2 hart gesottenen Eiern und einer starken Handvoll geriebenem Brod mit Salz und Muskatnuß, 2 bis 3 Löffel voll sauren Rahm und etwas Butter, ungefähr in der Größe eines Hühnereies, in einer Kachel verdünset. Damit füllt man den Fisch bis zur wirklichen Form, näht solchen mit weiten Stichen wieder zu, legt mehrere dünne Brodschnitten und Butter darauf in die Kachel, worauf der Fisch mit zerschmolzener Butter übergossen und mit geriebenen Brosamen überstreut wird. Hierauf wird solcher in einem Ofen nach und nach gebraten. Kurz vor dem Auftragen legt man den Fisch auf eine Platte, und gießt ziemlich Zitronensaft darüber.

42. Karpfen verdämpft. Man nimmt 3 Stück ausgegräthete und sauber ausgewaschene Sardellen, 1 Zwiebel, die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Lorbeerblatt, etwas Petersil, und verwiegt dies zusammen fein; thut dann die Hälfte davon in eine mit Butter bestrichene Kachel, legt einen Karpfen, welcher sauber gepuzt, gewaschen, gefalzen und in Stücke zerschnitten ist, darauf, streut die andere Hälfte von dem Verwiegten darüber, gießt den Saft von 1 Zitrone, nebst 3 bis 4 Löffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, deckt das Geschirr wohl zu, und läßt alles langsam dämpfen. Hat der Fisch Rogen,

so wird solcher ebenfalls mitgedämpft; man sehe darauf, daß zu jedem Stück etwas Roggen komme, um dadurch dem Ganzen ein Ansehen zu geben.

43. Heiß gesottene Krebse. Die Krebse werden sauber gewaschen, mitten am Schwanz wird der Darm herausgezogen; man thut sie in eine messingene Pfanne, gießt nur so viel siedendes Wasser daran, bis es so hoch als die Krebse ist, thut etliche Löffel voll guten Essig, Petersil, Zwiebeln und ein wenig Esdragon hinzu, deckt das Geschir zu, und läßt sie so lange kochen, bis sich die Schalen von den Krebsen losmachen, und salzt sie stark; dann thut man den Petersil und die Zwiebeln davon, legt die Krebse in eine Schüssel, wirft ein wenig Rinderschmalz dazu, schüttelt sie mit diesem recht untereinander, damit die Krebse glänzend werden, legt sie zierlich auf eine Platte, und giebt sie gleich zur Tafel. Man kann auch einige ungekochte Krebse auf eine Platte legen, ein wenig Brantwein daran gießen, ihn anzünden, und wenn er abgebrannt ist, die Krebse in frisches Wasser legen und unter die gesottene mischen: dann bleiben sie lebendig.

44. Gefüllte Krebse. Man siedet die Krebse wie die vorigen; dann macht man die Schale von den Krebsen ab, schneidet die Füße neben herum weg, schält die Schwänze ab, doch so, daß Scheren und Schwänze aneinander bleiben; dann nimmt man das Gelbe von 2 hart gesottene Eiern, ein Stück Krebsbutter, eine Handvoll geriebenes Brod, etwas fein verwiegte Zwiebeln und eine ausgegräthete Sardelle; dieses alles dünset man auf dem Feuer, nimmt es in eine Schüssel, schlägt ein ganzes Ei daran, thut Salz und Muskatnuß dazu, backt es Löffelweis in heiß gemachtem Schmalz, füllt damit die ausgemachten Krebse, die man wieder zusammenfügt, legt sie

zierlich auf eine Platte, und macht eine Sauce auf folgende Art: Ein Stück Butter legt man in ein Rachel, dünstet einen Löffel voll Mehl sammt einer verwiegten Zwiebel darin, gießt gute Fleischbrühe oder Wasser daran, damit die Sauce weder zu dick noch zu dünn werde, und läßt sie mit diesem eine Viertelstunde lang kochen. In dessen stößt man Petersilkrant, Sauerampfer und Korbkraut so, daß es zusammen eine Handvoll giebt, preßt den Saft durch ein Tuch, thut so viel in die Sauce, bis sie eine schöne grüne Farbe hat, richtet sie dann um die Krebse herum, doch so, daß sie nicht über die Krebse hinaus geht, streut Krebseier über die Sauce, und giebt sie warm zur Tafel. Man kann die Krebse auch mit der nämlichen Fülle füllen, ehe diese gebacken ist. Zur Abwechselung kann man auch abgessottene Morcheln und abgekochte Kalbsbrieschen auf den Rand der Platte herumlegen.

45. Krezer in einer Sauce. Die Krezer werden sauber abgeschuppt, am Bauche aufgeschnitten, ausgenommen und gewaschen; hernach reibt man sie mit Salz ein, und läßt sie eine Zeitlang liegen, legt ein Stück Butter in eine Rachel, läßt einen Löffel voll Mehl darin anziehen, gießt einen Schöpflöffel voll Wasser oder Erbsenbrühe daran, thut 1 Glas Wein, etliche Löffel voll Essig, 1 Lorbeerblatt, eine mit Nägelein besteckte Zwiebel und etwas Petersil dazu, und läßt die Fische darin $\frac{1}{2}$ Stunde, zugedeckt, kochen. Schleien werden auf die nämliche Art zubereitet.

46. Lachs. Man nimmt ein schönes Stück Lachs, reibt es stark mit Salz, läßt es 1 Stunde liegen, siedet Wein mit Petersilie, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, einem Lorbeerblatt und ein wenig Esdragon in einer messingene Pfanne, legt das Stück Lachs hinein, und läßt es

zugedeckt langsam kochen, bis sich die Haut gerne vom Fische löst, und das Fleisch schön roth und fest ist. Nun legt man den Lachs auf eine Platte, belegt ihn oben mit in Butter gelb gerösteten Brodkrumen, und verziert ihn mit grünen Petersilblättern.

47. Laperdan. Den Laperdan legt man 2 Tage in frisches Wasser, nimmt ihn dann heraus, setzt ihn mit gesalzenem lauem Wasser zum Feuer, läßt ihn wie weich gesottene Eier kochen; dann thut man ein Stück Butter in eine Kachel, dünstet verwiegte Zwiebeln, Petersil, und 1 Lorbeerblatt darin, läßt 1 Löffel voll Mehl darin anziehen, schüttet einen Schöpflöffel voll gute Fleischbrühe daran, rührt einen guten Eßlöffel voll sauern Rahm dazu, und läßt den Laperdan mit diesem noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; dann richtet man die Sauce durch einen Schaumlöffel über den Laperdan an. Man kann ihn auch wie Stockfische abschmalzen, oder auch in der Sardellen-Sauce kochen.

48. Rötlinge frikassirt. Die Rötlinge werden sauber gepuzt, ausgenommen und frumm gebogen, welches vermittelt eines durch die Nase und den Schwanz gezogenen und zusammengebundenen Fadens geschieht. Ein Stück Butter legt man in eine Kachel, läßt sie zerfließen, rührt 1 Eßlöffel voll Mehl darin, läßt es ein wenig in der Butter anziehen, gießt 1 Schöpflöffel voll Fleischbrühe oder Wasser daran, thut etliche Eßlöffel voll Essig und ein Glas guten Wein, nebst einem Lorbeerblatt, einer mit Nägelein besteckten Zwiebel und etwas Zitronenschale dazu; man läßt die Sauce zuerst eine Zeitlang kochen, legt dann die Fische hinein, deckt das Geschirr zu, und läßt sie so lange kochen, bis es genug ist. Dann verrührt man das Gelbe von 2 Eiern mit 1 starken Eßlöffel voll sauern Rahm, rührt es in die Sauce, läßt sie

aber nicht mehr kochen, und gießt dann die Sauce durch ein Sieb über die Fische. Man kann auch die Köhlinge, wie die Forellen im Netz, im Provencer-Öel braten, oder sie können blau abgefotten oder am Spieß gebraten werden.

49. Salmen zu braten. Der Rhein-Salmen muß, nachdem er gepuzt, ausgenommen und gewaschen, mit Salz stark eingerieben werden. Dann breitet man ein Kalbshney auseinander, legt dünne Schnitten Butter darauf herum, streut verwiegte Zwiebeln, Petersil und Zitronenschale darauf, legt den Salmen, wenn er ein wenig abgepuzt worden ist, darauf, wickelt das Netz zusammen, legt es auf einen Rost, und läßt den Fisch langsam braten, zerläßt ein wenig Butter mit Zitronensaft, und begießt das Netz öfters damit. Wenn der Fisch genug gebraten ist, nimmt man das Netz davon, legt ihn auf eine Platte, und gießt Zitronensaft darauf.

50. Schleien blau zu sieden. Die Schleien müssen in heißes Wasser getunkt werden, damit das Schleimige mit einem Messer davon abgeschabt werden kann; am Bauche werden sie aufgeschnitten, ausgenommen, gewaschen und mit Salz eingerieben; man wäscht sie noch aus etlichen Wassern, salzt sie dann wieder ein, legt sie in eine messingene Pfanne, gießt Essig, Wein und Wasser daran, bis es beinahe über die Fische geht, thut eine mit Nägelein besteckte Zwiebel und Zitronenrädchen darein, läßt sie so lange sieden, bis sie durchgefotten sind, hebt sie dann vom Feuer ab, besprengt sie mit kaltem Wasser, und deckt sie mit einem Bogen Papier zu; nach $\frac{1}{4}$ Stunde richtet man sie an, ziert sie mit Petersil und Zitronenrädchen, und giebt sie mit Essig und Öel zur Tafel. Die Schleien können auch in einer Butter- oder Rahm-Sauce gemacht werden.

51. Schnecken in der Sauce. Die Schnecken

nimmt man in einen Hafen, thut Salz und ein wenig saubere Asche dazu, gießt heißes Wasser daran, und läßt sie wie hart gefottene Eier sieden; dann werden sie abgossen, mit einer Gabel herausgezogen, die schwarze Haut davon abgezogen, die Schwänze und das Harte vom Kopf vorne davon gethan, das Uebrige aber mit Salz 3 bis 4 Mal in warmem Wasser abgewaschen; dann wird ein Stück Butter, eines Hühnereies groß, in eine Rachel gethan; man läßt 1 Löffel voll Mehl darin anziehen, giest Fleischbrühe oder Wasser daran, bis die Sauce die rechte Dicke hat, thut eine mit Nägelnin besteckte Zwiebel, ein Stück Knoblauch, ein Lorbeerblatt, etwas Zitronenschale und 2 bis 3 Löffel voll Essig hinzu, und läßt es miteinander kochen. Man kann auch eine verwiegte Gardelle dazu thun. Die Schnecken dürfen gar nicht lang darin kochen; dann richtet man sie an, gießt über die Sauce durch ein Sieb darüber. Will man die Schnecken recht weich haben, so werden sie, bevor man sie in die Sauce thut, mit Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser, worin ein Stückchen Butter seyn muß, 1 Stunde lang fortgekocht; alsdann nimmt man sie aus dem Sud heraus und legt sie in die Sauce.

52. Schnecken in ihren Häuschen. Die Schnecken werden, wie die vorigen, mit gesalzenem Wasser und ein wenig Asche abgefottet; man schüttet sie in einen Seier und läßt das Wasser davon ablaufen, zieht die Schnecken mit der Gabel heraus, nimmt die schwarze Haut, nebst den Schwänzen und dem Harten vorne am Kopf, davon, thut die Schnecken in eine Schüssel, streut eine Handvoll Salz darüber, reibt dieselben mit dem Salz recht ab, wiederholt dieses 2 bis 3 Mal, wäscht sie jedesmal aus warmem Wasser heraus, wäscht sie noch einmal aus frischem Wasser, und legt sie hernach auf ein

sauberes Tuch, damit sie trocknen. Die Häuschen werden aus etlichen warmen Wassern mit einer Bürste und ein wenig Seife so sauber als möglich herausgewaschen; man schwenkt sie in frischem Wasser wieder ab, und legt sie verkehrt auf ein Bret, damit sie ablaufen. Zu 50 Schnecken nimmt man einen starken Vierl. Butter in eine Schüssel, dazu 1 Zwiebel, 2 bis 3 Chalotten, ein wenig Petersil, 2 Lth. gewaschene und ausgegräbete Sardellen, alles fein verwiegt, nebst Salz und Muskatnuß und einer Handvoll geriebenes Brod. Dieses wird mit einem Kochlöffel recht untereinander geknetet; davon thut man ein wenig in jedes Häuschen, legt eine Schnecke darauf, thut wieder von der Schneckenbutter so viel darauf, bis die Häuschen gefüllt sind, stellt sie dann auf eine Platte, daß die Schnecken nicht umfallen und kein Saft herauslaufen kann, stellt sie in den Ofen oder auf Kohlen, läßt sie $\frac{1}{2}$ Viertelstunde langsam braten, drückt ein wenig Zitronensaft auf jede Schnecke, und trägt sie auf.

53. Stockfisch zu wässern. Recht schöner weißer Stockfisch wird mit einem hölzernen Schlegel recht tüchtig geklopft und über Nacht ins frische Wasser gelegt; einen Schöpflöffel voll buchene Asche thut man in einen Hafen, schüttet siedendes Wasser hinzu und deckt das Geschirr zu, damit die Lauge desto heller werde, legt den Stockfisch am andern Morgen in eine Schüssel, gießt die helle Lauge darüber, und läßt ihn 24 Stunden darin liegen; dann schüttet man die Lauge davon ab, gießt halb laues Wasser daran, läßt den Fisch mit diesem wieder über Nacht stehen, gießt dann das Wasser wieder davon ab und täglich frisches daran, und braucht nach Belieben davon. Der Stockfisch muß auch beim Klopfen in Stücke zerschnitten und mit Bindfaden gebunden werden, damit die Stücke nicht zu sehr zerfallen.

54. Stockfisch zu kochen. Der Stockfisch wird mit lauem Wasser und Salz zum Feuer gethan; man läßt ihn wie weich gesottene Eier sieden, nimmt ihn dann heraus auf eine Platte, thut die größten Gräten davon, legt ihn zierlich, ohne die Stücke so sehr zu zerblättern, auf eine andere Platte, streut ziemlich Salz und Pfeffer darauf, läßt ziemlich Schmalz in einer Pfanne heiß werden, röstet verwiegte Zwiebeln und geriebenes Brod recht schön gelb darin, und schmalzt den Stockfisch damit ab.

55. Stockfisch auf eine andere Art. Wenn er im Salzwasser gesotten und die Gräten davon genommen sind, verwiegt man $\frac{1}{2}$ Häring mit Zwiebeln, Chalotten und ein wenig Knoblauch und Petersil fein, bestreicht eine Platte dick mit Butter, legt die Hälfte von dem Verwiegten darauf, überstreicht den Stockfisch mit Salz, legt ihn auf die bestreute Platte, streut den andern Theil von dem Verwiegten darüber, verrührt von $\frac{1}{2}$ Maas saurer Milch den Rahm, und gießt ihn über den Stockfisch, und läßt ihn, auf Kohlen zugedeckt, ein wenig kochen; er darf aber nur ein paar Minuten auf den Kohlen stehen.

56. Stockfisch in brauner Sauce. Den Stockfisch thut man mit lauem gesalzenem Wasser zum Feuer, und läßt ihn nur so lange, bis das Wasser sieden will, darin; dann thut man ihn heraus in einen Seier zum Ablaufen, röstet alsdann einen Kochlöffel voll Mehl dunkelbraun, schüttet einen Schöpfloffel voll Wasser oder Fleischbrühe daran, thut Chalotten, Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein wenig Majoran, Salz und ein wenig Essig in die Sauce, legt den Stockfisch hinein, und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.