

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

F. Allerlei Speisen von Fischen und Schalthieren.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

18. Fleurons oder Spanisches Brot.

Wird der Teig so dick wie vor ausgerollt, dann mit einem beliebigen Ausstecher, Halbmonde oder Dreiecke oder sonst eine Fasson ausgestochen, mit Ei bestrichen und auf einem mit Wasser benetztem Blech im Ofen hellgelb gebacken. Dieses Fleurons serviert man als Garnitur zu Gemüse wie auch zu Ragouts.

F. Allerlei Speisen von Fischen und Schalthieren.

1. Allgemeine Regeln bei der Vorrichtung und Zubereitung der Fische und in welchen Monaten sie am besten sind.

Alle Fluß- und ungesalzene Fische müssen ganz frisch zubereitet werden, weil sie bald den Geschmack verändern und der Gesundheit höchst nachtheilig sind. Der Fisch ist am besten aus seinem Element geschlachtet, doch auch nach dem Fangen hingestorben brauchbar. Die Erkennungszeichen seiner Frische sind folgende: Die Augen und Schuppen müssen klar und glänzend sein, die Kiemen ein lebhaftes rot und einen frischen Fischgeruch haben; der ganze Fisch muß steif sein. Sind die Kiemen aber bleich, so ist er nicht zu gebrauchen.

Wünscht man sie einige Stunden aufzubewahren, so ziehe man die Kiemen heraus, schlage sie in ein nasses Tuch und bringe sie an den kältesten Ort; lege sie aber nicht ins Wasser, was denselben gleich dem Fische die besten Teile entzieht.

Der Aal wird auf folgende Weise geschlachtet: Man bindet einen Bindfaden unter dem Kopfe recht fest um den Leib und befestigt ihn an irgend einem Haken oder Nagel. Dann schneidet man mit einem scharfen Messer ringsum unter den Brustflossen die Haut ein, trennt diese einen Fingerbreit los und streift sie mittelst eines groben Tuches nebst Salz bis zum Schwanz hin ab, indem man mit fester Hand derbe herunter fährt, welches auch, sobald man im Zuge ist, leicht vonstatten geht; doch muß man an den Schwanzflossen durch loschneiden nachhelfen. Kleine Aale zieht man nicht ab; man reibt sie stark mit Salz, schneidet die Flossen ab, den Leib auf, nimmt das Eingeweide heraus und entfernt vorsichtig die Galle von der Leber. Danach wäscht man sie solange mit Salz, bis das Wasser klar bleibt, schneidet sie schräg in drei Fingerbreite Stücke, wirft Kopf- und Schwanzspitze weg, reibt die übrigen Stücke in- und auswendig mit Salz, gießt etwas heißgemachten Essig darüber u. stellt sie zugedeckt hin bis zum Gebrauch.

Zu den meisten Fischearten werden die Fische geschuppt. Es wird ihnen der Leib aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, wobei die Galle vorsichtig von der Leber geschnitten werden muß, da solche, wenn sie verletzt wird, einen bitteren Geschmack mitteilt, der sich nicht durch Abspülen verliert. Dann werden sie gut gewaschen, entweder ganz gelassen oder in beliebige Stücke geteilt. Beim Kochen alter oder großer Fische gebe man ein kleines Stück Butter ins Wasser, es macht sie weicher und blätterig. Wünscht man große Fische ganz gekocht zur Tafel zu bringen, so legt man sie auf einen Heber in den Fischkessel und stellt ihn mit kaltem gesalzenem Wasser aufs Feuer. Die meisten Fische werden in kochendes Wasser gegeben und rasch gekocht; nur Seefische kocht man gern auf nicht zu starkem Feuer, damit sie vor Auireißen bewahrt bleiben, man läßt sie nur ziehen.

Den Fisch weder zu schwach noch zu stark zu salzen und ihn vollständig gar, aber nicht zu weich zu kochen, ist eine Hauptbedingung. Die sicherste Probe, ob derselbe genug Salz erhalten hat, ist die, beim Kochen eine Kleinigkeit zu versuchen, wo man dann nötigenfalls noch Salz hinzufügen kann. Damit er solches besser aufnehme, lasse man ihn nach dem Kochen 5—10 Minuten im Fischwasser. Das Garsein ist am Schwimmen und am leichten Herausziehen der Flossen zu erkennen. Zum Anrichten gehört eine erwärmte tiefe Schüssel mit einem Einleger. Man sorge dafür, daß sowohl der Fisch als auch die dazu bestimmten Kartoffeln nebst der Sauce recht dampfend und alles zugleich zur Tafel gebracht werde.

Fische, welche man mit Öl und Essig serviert, lasse man nicht in der Brühe, worin sie gekocht sind, erkalten, sondern nehme sie heraus, lege sie, nachdem die Brühe kalt geworden, wieder hinein und stelle sie bis zum Gebrauch an einen kalten Ort.

Hierbei ist zu bemerken, daß sie in offener Pfanne rasch gar und knusperig gebraten und sogleich angerichtet werden müssen.

Fische in Gelee sind im Abschnitt L. Nr. 4 und 5 zu finden.

In folgenden Monaten sind die Fische am besten:

Der Lachs und Mal vom Juni bis August.

Der Karpfen vom September bis April.

Die Forelle vom Mai bis August.

Der Hecht vom Februar bis April.

Die Quappe im Januar und Februar.

Der Maifisch nur im Mai.

Die Schleie vom Mai bis Juli.

Die Barbe vom September bis April.

Die Aebse vom Mai bis August.

2. Lachs zu kochen.

Der Lachs wird geschuppt, in zweifingerdicke Scheiben geschnitten und gewaschen. Dann wird Wasser, ein Guß Essig, Salz, ganzer Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, nebst einigen Lorbeerblättern, Zitronenschale, auch, wenn man ihn gerade hat, etwas Rosmarin, zum Kochen gebracht, der Fisch hineingelegt, geschäumt und langsam ziehen lassen. Man gibt ihn mit Kartoffeln und geschmolzener Butter, welche aber nicht kochen, sondern nur heiß werden darf, und mit feingehackter Petersilie. Soll der Lachs kalt mit Öl und Essig gegeben werden, so nimmt man ihn aus der Fischbrühe, läßt solche erkalten und legt ihn dann wieder hinein bis zum Gebrauch. Es gehört zum Kochen von Lachs weniger Salz als zu anderen Fischen.

3. Lachs mit gelber Sauce.

Wird gekocht wie in Nr. 2, angerichtet und mit folgender Sauce übergossen: $\frac{2}{8}$ Liter Wein, halbsoviel Wasser, ein reichliches Stück reinschmeckende Butter, 2 Zitronenscheiben, Muskat, 1 Teelöffel voll Kartoffelmehl werden zusammen gekocht, mit einigen Eidottern abgerührt und dann reichlich Kapern in die Sauce gegeben.

4. Lachs mit Kräutern.

Der Lachs wird gehörig gereinigt und in passende Stücke geschnitten, auch werden folgende Kräuter als: Petersilie, Schalotten, ausgewässerte und entgrätete Sardellen, Kapern und Dragon gehackt und mit etwas gestoßenem Pfeffer durchmischt. Dann läßt man frische Butter schmelzen; fügt die gehackten Kräuter und soviel Zitronensaft hinzu, daß es einen säuerlichen Geschmack erhält, stellt es aufs Feuer, legt, wenn es warm geworden, den Lachs hinein und läßt ihn unter fleißigem Umwenden 2 Stunden darin liegen, während die Butter nur flüssig erhalten wird, nicht braten darf. Darauf wird eine Pfanne mit Butter oder Olivenöl heiß gemacht, der Lachs 10 Minuten darin gebraten, wobei man ihn häufig mittelst einer Feder mit der Marinade auf beiden Seiten bestreicht.

Zur Sauce wird die übriggebliebene Marinade mit 2 Glas Weißwein, einigen Löffeln guter Kraftbrühe aufgekocht und, sollte sie nicht säuerlich genug sein, Zitronensaft hinzugefügt und mit einem Eidotter abgerührt.

5. Marinierter Lachs.

2 Pfund Lachs schneidet man, ohne ihn zu waschen, mit der Haut in $1\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben und salzt sie 1 Stunde lang ein.

Dann werden sie abgetrocknet, mit feinem Öl bestrichen, in Mehl gewendet, schnell gar und bräunlich gebraten, welches am besten auf einem Rost geschieht. Man legt sie in einen irdenen Topf, kocht 1½ Liter Essig mit dem nötigen Salz, Pfefferkern, Lorbeer, Zitronenscheiben, Estragon und Petersilie und gießt es abgekühlt über den Lachs, welcher in einem zugebundenen Topfe bis zum Gebrauch aufbewahrt wird. Auch kann man den Lachs wie Mal Nr. 2 marinieren.

6. Mal zu kochen.

Nachdem der Mal nach Nr. 1 getötet, gereinigt, in Stücke geschnitten und zum blaufochen mit reichlichem Essig übergossen ist, läßt man ihn in kochendem Wasser, mit einem Guß Essig, Salz, einigen Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, Schalotten, ganzem Pfeffer, Nelken und einem kleinen Stück Butter ungefähr 10—15 Minuten nicht zu stark kochen und gibt ihn recht heiß mit Kartoffeln, Butter und Senf zur Tafel. Auch ist geriebener Meerrettig, mit Essig, feinem Öl und etwas Zucker vermischt, gut dazu. Man tut wohl, die Malbrühe aufzuheben, um die etwa übriggebliebenen Malstücke darin aufzubewahren.

Auch der Mal bedarf weniger Salz als die übrigen Fische.

7. Kalter Mal mit Sauce.

Der Mal wird gekocht wie in Nr. 6, doch nimmt man dazu halb Essig und halb Wasser und bewahrt ihn bis zum Gebrauch in der Brühe auf; jedoch ist es besser, ihn nicht darin erkalten zu lassen, sondern ihn nach dem Kaltwerden wieder hinein zu legen. Er hält sich 8 Tage ganz frisch. Die Schüssel wird mit in Streifen geschnittenen eingemachten Gurken, hartgekochten Eiern, Roterüben (Beete), Zitronenscheiben, Kapern und Petersilie fein verziert und mit der Sauce Remoulade Q Nr. 58 oder mit Senf, Essig und Öl zur Tafel gebracht.

8. Gedämpfter Mal.

Hat man den Mal nach Nr. 1 gereinigt und in Stücke geschnitten, so wird er eingesalzen und 1 Stunde hingestellt. Dann spült man ihn ab, legt ihn in eine Schüssel, tut einige Löffel Fleischbrühe oder Wasser hinzu nebst etwas gestoßener Muskatblüte, einigen Zitronenscheiben und gestoßenem Reibbrot; deckt die Schüssel gut zu und läßt ihn langsam dämpfen, wozu ungefähr 1 Stunde gehört.

9. Gebackener Mal.

Derjelbe wird nach Nr. 1 vorgerichtet, doch nicht mit Essig übergossen. Die Stücke werden vorher gesalzen, mit gestoßenem

Reibbrot bestreut, in offener Pfanne mit Butter schön gelb und weich gebacken, während man sie oft mit einigen zusammengebundenen Salzbeiblättern bestreicht, die man in der Pfanne liegen läßt, mit Zitronensaft beträufelt und serviert.

10. Aufgerollter Mal.

Ist der Mal nach Nr. 1 gereinigt und ausgeweidet, nimmt man auch die Gräten heraus, legt ihn auseinander und streut Salz darüber; hat man kleine Male, so näht man ein paar zusammen, damit die Rolle nicht zu schmal werde. Darauf macht man ein Füllsel von 4—5 hartgekochten Eiern, Petersilie, Schalotten, gedämpft, Thymian und Majoran, alles gehackt, Muskatnuß und Salz, und gibt, wenn man sie hat, einige kleine Fische gehackt hinzu. Gut untereinander gemischt, streicht man dies über die inwendige Seite des Mals, roll ihn fest aufeinander, bindet vorsichtig Bindfaden darum, läßt Butter in einem Bratopfe zergehen, stellt die Rolle in demselben in die Höhe und läßt sie rundherum gelb und weich braten. Will man den Mal, auf diese Weise gefüllt, kochen, so bindet man ein Tuch darum und kocht ihn in Wasser und Salz gar. Warm wird er zu jungen Erbsen, kalt in Scheiben geschnitten mit der Sauce Remoulade Q Nr. 58 oder à la diable Q. Nr. 57 als Mittelschüssel gegeben.

11. Mal in Sauce mit einem Rand von Blätterteig.

Der Mal wird in Stücke geschnitten, gesalzen und wieder abgospült. Zu 4 Pfund Mal nimmt man 1 Eßlöffel Mehl, rührt es mit 70 Gr. Butter über Feuer, gibt gute Fleischbrühe, Zitronenscheiben ohne Schale und Kerne, 1 Lorbeerblatt, Madeira oder weißen Wein hinzu. Der Mal wird darin gekocht und auf einer heißgemachten Schüssel angerichtet. Alsdann gibt man Morcheln, Kapern oder Champignons zur Sauce, rührt solche mit Eidottern ab, richtet sie über den Mal an und setzt einen gebakenen Rand von Blätterteig auf den Rand der Schüssel.

12. Gefüllter Mal.

Nachdem der Mal nach Nr. 1 vorgerichtet, gesalzen und der Rückgrat ausgelöst ist, schneidet man ihn in nicht zu kleine Stücke, füllt diese mit dem Füllsel nach Nr. 10, bindet sie mit einem Faden fest zu, so daß nichts herausfalle, bestreut solche mit gestoßenem Reibbrot und backt sie in Butter dunkelgelb.

13. Mal zu marinieren. Nr. 1.

Der Mal wird abgezogen, ein paar Stunden in Wasser gelegt, eine Stunde eingesalzen, in Stücke geschnitten, mit einem Tuche

abgetrocknet, in einer sehr sauberen Pfanne in feinem Öl gebacken und auf Löschpapier gelegt, bis er erkaltet ist. Zu dem in der Pfanne zurückgebliebenen Öl werden Schalotten, Pfefferkörner, ganze Muskatblüte, einige Lorbeerblätter, Zitronenscheiben gegeben und $\frac{1}{4}$ Stunde mit so vielem Essig und etwas Wasser gekocht, als nötig ist, den Mal zu bedecken. Derselbe wird mit der kaltgewordenen Brühe übergossen und in einem steinernen Topfe bis zum Gebrauch aufbewahrt.

14. Mal zu marinieren. Nr. 2.

Man stellt in einem Topfe Wasser mit so vielem Essig aufs Feuer, daß es einen stark sauren Geschmack erhält, gibt Schalotten oder Zwiebeln, reichlich weiße Pfefferkörner, einige Lorbeerblätter, Zitronenschalen nebst dem nötigen Salz hinzu, legt, wenn es $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, die Malstücke nach vorhergehender Vorschrift, zuvor gesalzen und wieder abgospült, hinein, kocht sie gar, legt sie zum Kaltwerden auf eine Schüssel, dann in den bestimmten Topf, gießt die kaltgewordene Brühe darüber, womit sie bedeckt sein müssen, und bewahrt den zugebundenen Topf an einem kalten Ort.

15. Forellen blau zu kochen.

Die Forellen werden, wie alle Fische, welche blau gekocht werden sollen, nicht geschuppt, nur ausgeweidet, wobei man sie am besten auf ein naggemachtes Küchenbrett legt und sie so wenig als möglich mit der Hand berührt, damit der Schleim, der das Blauwerden hervorbringt, nicht von den Schuppen abgerieben werde. Dann spült und legt man sie auf eine flache Schüssel, gießt heißen Essig darüber, und läßt sie zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde ruhig liegen. Sie werden dadurch blau, doch darf man sie nicht berühren. Dann kocht man Wasser mit Salz, einer Zwiebel, einigen Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Nelken, gibt, wenn es stark kocht, die Forellen mit dem Essig hinein, läßt sie zugedeckt, setzt dann den Topf ab, wenn die Fische auch nicht kochen, und richtet sie heiß mit geschmolzener Butter an, oder gibt sie kalt mit feinem Öl, Essig und Pfeffer. Die Butter zu allen Fischen darf beim Schmelzen nicht kochen, weil sie dadurch sehr verliert.

Die Forelle gehört zu den Fischen, die am meisten Salz bedürfen.

16. Karpfen blau zu kochen.

Der Karpfen wird geschlachtet und ausgeweidet, wie es in Nr. 1 bemerkt worden, der Länge nach gespalten, die beiden Hälften in 2—3 Stücke geschnitten und gewaschen. Man kann ihn

gleich den Forellen blau machen, und wird derselbe dann wie diese gekocht und recht heiß angerichtet. Um die Farbe zu erhöhen, deckt man eine Schüssel darüber und gibt ihn mit heißer Butter und feingehackter Petersilie, auch wohl mit einer rohen Meerrettigsauc, zur Tafel.

Salz wie bei den Forellen.

17. Karpfen in Rotweinsauce.

Man schuppt den Karpfen und fängt in etwas Essig das Blut auf, verfährt übrigens mit der Vorbereitung nach vorhergehender Nummer. Sind die Stücke gewaschen, so tut man sie nebst Salz, geschnittenen Zwiebeln, grobgestoßenem Pfeffer und Nelken, Zitronenscheiben und Lorbeerblättern in eine Kasserolle, gibt so viel Rotwein hinzu, daß der Karpfen eben bedeckt ist. Sodann nimmt man, so gut es tunlich ist, den Schaum ab, gibt ein großes Stück Butter nebst etwas feingestochenem Zwieback hinein und läßt denselben nicht gar zu stark kochen. Kurz vor dem Anrichten rührt man das Blut und ein Stück Zucker durch, legt den Karpfen in eine Schüssel und rührt die Sauce, welche recht gebunden sein muß, durch ein Sieb darüber.

Mit dem Würzen der Lorbeerblätter, ebenso mit Nelken, muß man sowohl bei den Fischen als bei den Fleischspeisen sparsam sein und sie nur stückweise in geringem Maße anwenden.

18. Karpfen mit polnischer Sauce.

Die Karpfen werden nach Nr. 1 geschlachtet, dann geschuppt, gespalten, in Stücke geschnitten und das Blut in Essig aufbewahrt. Zu 3 Pfund derselben nimmt man etwa 3 gelbe Rüben, 3 Petersilienwurzeln, 2 Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle, schneidet dies alles in Scheiben, tut es in eine Kasserolle nebst etwas Ingwer, einigen Pfefferkörnern, Nelken, etwa 2 Lorbeerblättern, gießt halb Bier, halb Wasser dazu und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dann legt man die Karpfen hinein, streut gehörig Salz darauf, gibt Butter, $\frac{1}{2}$ Citrone, 1 Weinglas Essig (mitgerechnet was schon zum Blut gekommen ist), samt dem Blut hinzu und läßt es fest zugedeckt noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Sind die Karpfen weich, so nimmt man sie aus der Brühe, stellt sie auf eine heiße Stelle, tut Pfefferkörnen oder geriebenes Weißbrot und 1 Glas Rotwein an die Sauce, rührt sie durch ein Sieb und gibt sie teils über die Karpfen, teils dazu. Es werden Kartoffeln dazu gereicht. Das Bier darf nicht bitter und die Sauce muß etwas dick sein.

19. Gefüllter Karpfen.

Man schuppt den Karpfen, nimmt ihn aus, salzt ihn und löst von der einen Seite das Fleisch behutsam ab, welches zwischen Kopf und Schwanz sitzt, so daß beide Teile an der Haut hängen bleiben und weder Rückgrat noch Haut beschädigt werde. Dann hackt man das herausgeschnittene Fleisch, nachdem man die Gräten entfernt hat, recht fein, reibt ein reichliches Stück Butter zur Sahne, rührt hinein: 2 Eier, etwas in Milch eingeweichetes und wieder ausgedrücktes Weißbrot, 1—2 Schalotten, Zitronenschale, Salz, Muskat und zuletzt das gehackte Karpfenfleisch. Fände man die Farce zu weich, so fügt man ein wenig geriebenes Weißbrot, andernfalls etwas Milch hinzu und streicht sie in die Lücke des Karpfen, so daß er seine vorige Gestalt wieder erhält, bestreut ihn mit Reibbrot, legt ihn nebst Butter auf Speckscheiben in eine Pfanne, die gefüllte Seite nach oben, und läßt ihn unter öfterem vorsichtigen Begießen im Ofen gar und gelb braten.

20. Ganzer Karpfen gebacken.

Der Karpfen wird geschuppt, gewaschen, der Rücken desselben aufgeschnitten, so daß er am Bauch zusammen bleibt, eingesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, zuerst in Mehl, dann in Ei und Reibbrot umgewendet, in einer flachen Pfanne in kochender Butter oder mit Schmalz schön gelb gebacken und heiß angerichtet. Die Pfanne darf man beim Backen der Fische nicht zudecken, weil sie sonst weich werden.

Übriggebliebener Karpfen oder sonst gebackene Fische können zur Fischsuppe B. Nr. 23 verwandt werden.

21. Kalter Karpfen mit Sauce.

Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgeweidet, gut gespült und 1 Stunde eingesalzen ist, legt man ihn in eine Bratpfanne, gibt $\frac{1}{2}$ Liter Wein oder Weißbier, etwas Gewürz, Dragon, Petersilie und etwa 100 Gramm Butter hinzu und läßt ihn unter fleißigem Begießen langsam weich kochen. Dann läßt man ihn erkalten, gibt die Sauce Remoulade Q. Nr. 58 oder à la diable Q. Nr. 57 auf eine Schüssel, legt den Karpfen hinein und verzert den Rand mit Eier und Petersilie.

22. Marinierte Karpfen.

Man schuppe den Karpfen, nehme das Eingeweide heraus, schneide die Galle von der Leber und ziehe den Darm heraus; dann wasche man ihn, reibe die in- und auswendige Seite mit Salz, lasse ihn so eine Weile liegen und trockne den Fisch ab. Man kann

ihn auch zuvor spalten und in Stücke scheiden. Darauf bestreicht man ihn mit feinem Öl und lasse ihn auf einem Rost langsam gar und gelbbraun braten; in Ermangelung eines Rostes kann man auch eine Pfanne dazu nehmen, man muß dann aber oft schütteln, daß er sich nicht ansehe. Sodann läßt man ihn erkalten, kocht Essig mit Zitronenschale, Schalotten oder Zwiebeln, ungestoßenem Gewürz, Muskatblüte, etwas Salz und einigen Lorbeerblättern und gießt die Sauce, nachdem sie kalt geworden, darüber. Nach einigen Tagen ist der Karpfen zum Gebrauch gut und hält sich einige Wochen.

23. Barsch zu kochen auf holländische Art.

Die Barsche werden nur auf dem Bauche mit einem Reibeisen geschuppt, so ausgenommen, daß Milch und Leber darin bleiben, gut gespült und etwa 10 Minuten in wenig kochendem Salzwasser gekocht, in welchem man zuvor mit Stück Butter und ganzen Pfefferkörnern, ziemlich viel kleinen Petersilienwurzeln, worauf noch einige grüne Blätter sind, hat weich kochen lassen. Man legt die Petersilienwurzeln beim Anrichten zwischen die Barsche in eine Schüssel und bringt sie mit dem Wasser, worin sie gekocht sind, recht heiß und dampfend zur Tafel. Es werden zierliche Butterbrötchen dazu gereicht.

Der Barsch bedarf mehr Salz als der Aal, weniger als die Forelle.

24. Barsch auf deutsche Art.

Wie in Nr. 23 gekocht, doch ohne Fischwasser angerichtet; mit geschmolzener Butter, Senf, feingehackter Petersilie (jedoch jedes besonders) oder mit einer sauren Eiersauce Q. Nr. 48 und Kartoffeln zur Tafel gegeben.

25. Auf andere Art.

Die Barsche werden nicht, wie in Nr. 23, auf dem Bauche, sondern mit einem Reibeisen ganz geschuppt und gereinigt, mit kochendem Salzwasser, Zwiebeln, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern aufs Feuer gebracht und gar gekocht. Dann hackt man 2 hart gekochte Eier mit Petersilie klein, rührt Muskat und gestoßenes Reibbrot darunter, legt die Fische in eine Schüssel, bestreut sie mit dem Gemengel und gibt heiße Butter dazu.

26. Barsche mit Kapernsauce.

Man kocht solche nach Nr. 25 und richtet sie mit einer Kapernsauce Q. Nr. 11 an.

27. Hecht blau zu kochen mit Butter und Meerrettig.

Hierzu nimmt man kleine Hechte, weidet sie aus und biegt den Schwanz in die Schnauze, doch darf man sie nicht lange in den Händen halten, weil sie sonst nicht recht blau werden. Dann macht man sie nach Nr. 15 blau und kocht sie etwas länger als Forellen. Man garniert beim Anrichten die Hechte mit Petersilienblättern und gibt mit der heißen Butter zugleich geriebenen Meerrettig, mit Essig und etwas Zucker angerührt dazu. Die Leber, welche als das Feinste am Hecht gilt, werde nicht vergessen, auch nicht, zuvor die Galle vorsichtig davon abzuschneiden. Salz wie bei Barsch.

28. Hecht auf englische Art.

Die Hechte werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, in große Stücke geschnitten und in kochendem Salzwasser mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzem Gewürz, einem Stück Butter und etwas Essig gekocht. Wenn sie angerichtet sind, streut man geriebenen Meerrettig darüber und gießt dann braune Butter so heiß als möglich über dieselben, damit sie kraus werden. Um die Brühe zu verlängern, kann man auch etwas Fischwasser hinzufügen, übrigens darf die Butter hierbei nicht geschont werden.

29. Hecht auf sächsische Art.

Der Hecht wird wie gewöhnlich in kochendem gesalzenem Wasser gar gekocht. Zugleich werden einige Eier hart gekocht und das Gelbe und Weiße, jedes besonders, so auch Petersilie fein gehackt. Dann wird mit diesen drei Theilen ein Schüsselchen garniert und solches mit brauner Butter zum Fisch gereicht.

30. Gedämpfter Hecht.

Man schneidet mit einem scharfen Messer die Schuppen dicht an der Haut weg, daß sie weiß werde, spaltet dann den Hecht und schneidet ihn in beliebige Stücke, spült ihn gut, läßt ihn in Salzwasser 5 Minuten kochen und legt ihn in einen anderen Topf. Unterdes hat man Kapern mit weißem Wein, etwas Fischwasser, Zitronensaft und Schale, einem reichlichen Stück frischer Butter und etwas geriebenem Weißbrot kochen lassen, welches man über den Hecht gießt und denselben darin $\frac{1}{4}$ Stunde langsam schmoren läßt. Beim Anrichten kann man nach Belieben der Sauce einen Geschmack von Sardellen geben. Dann rührt man ein Eidotter daran und bringt den Hecht heiß zur Tafel.

31. Hecht mit gelber Sauce.

Hierzu nimmt man gewöhnlich einen großen Hecht, biegt, wenn er gut gereinigt ist, den Schwanz in die Schnauze, läßt ihn auf einem Einleger, damit er ganz bleibe, in gesalzenem Wasser mit einem Stück Butter, wodurch das Fleisch milder wird, gar kochen und dann etwas abtröpfeln, richtet ihn in eine tiefe, heiß gemachte Schüssel an und füllt folgende Sauce darüber:

Man läßt reichlich Butter mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl gelb schwinden, rührt so viel Bouillon, als man Sauce zu haben wünscht, dazu, läßt Zitronensaft, Muskat und reichlich Kapern darin aufkochen, rührt dann etwa $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter durch und die Sauce mit 3—4 Eidottern ab. Dieselbe muß etwas dick sein. Gewöhnlich wird sie durch die Butter salzig genug, andernfalls gibt man noch etwas Salz hinzu.

32. Gespickter Hecht auf sächsische Art.

Ein Hecht mittlerer Größe wird, wie schon bemerkt, gereinigt, die Haut vom Rücken abgezogen, auf beiden Seiten mit feingeschnittenem Speck dicht gespickt und feingemachtes Salz darüber gestreut. Der Fisch wird dann in seiner natürlichen Form, oder der Schwanz ins Maul geklemmt, auf folgende Weise gebacken: Reichlich Butter wird in einer recht sauberen Pfanne geschmolzen, der Hecht hineingelegt, mit der Butter feucht gemacht und unter recht häufigem Begießen gar und dunkelgelb gebacken.

Zugleich wird eine gute braune Kapernsauce mit etwas Sardellen und nicht zu wenig Zitronensaft gemacht, etwas davon in eine heißgemachte Schüssel gegeben, der Fisch hineingelegt und die übrige Sauce, auch die in der Pfanne befindliche braune Butter, dazu gereicht.

33. Desgleichen.

Man nimmt hierzu einen Hecht, so groß man ihn bekommen kann, etwa 10—15 Pfund schwer, zieht die Haut ab, salzt und spickt ihn recht fein und dicht und backt ihn in einer flachen Bratpfanne in reichlicher Butter unter fleißigem Begießen $1\frac{1}{2}$ Stunde. Dann streut man geriebene und durchgeseibte Semmel über den Fisch, gibt nach und nach 2—3 Obertassen saure Sahne darüber hin und begießt ihn vor dem Anrichten mit bräunlich gemachter Butter. Die Sauce wird, wie Bratensauce, mit etwas kaltem Wasser gut und sämig gerührt und zum Hecht angerichtet.

34. Farcierter Hecht.

Das Fleisch wird vom Rückgrat so geschnitten, daß Kopf und Schwanz daran sitzen bleiben und das Gerippe in eine irdene

Pfanne gelegt. Dann wirft man das Fleisch eben in kochendes Wasser, wodurch die Gräten leichter herauszunehmen sind. Alsdann wird das Fleisch fein gehackt, mit einem reichlichen Stück Butter, 2 Eiern, geriebenem Weißbrot, Muskat und Salz zur Farce gemacht, diese an das Rückgrat gestrichen und die Form des Fisches wieder hergestellt, mit Reibbrot bestreut, im Ofen gebacken, während man ihn oft mit Butter vorsichtig begießt, daß das Reibbrot nicht abgeschwemmt werde, und Zitronensaft darüber träufelt. Ist der Fisch auf einer heißgemachten Schüssel angeichtet, so gibt man eine Kapern- oder Sardellensauce dazu.

Auf diese Art kann man auch andere Fische farcieren.

35. Gebackener Hecht.

Die Hechte werden gut gereinigt, die großen gespalten und in Stücke geschnitten, die kleineren ganz gelassen. Dann macht man Schnitt an Schnitt der Breite nach, doch nur durch die obere Haut, und salzt sie. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde trocknet man sie ab, wälzt sie in Mehl und Reibbrot und läßt sie in einer offenen Pfanne, worin reichlich Butter ist, unter beständigem Begießen hellbraun backen.

Man kann den Hecht als Beilage zum Sauerkraut, auch zum Salat zur Tafel geben.

36. Hecht mit Parmesankäse und Zwiebeln. (Vorzüglich.)

Ein großer Hecht ist hierzu am besten. Derselbe wird gepukt und nachdem das Rückgrat herausgenommen, in 3 Finger breite Stücke geschnitten und das nötige Salz darüber gestreut. Dann läßt man zu 5 Pfund Fisch 125 Gramm Butter in einer Kasserolle zergehen, gibt eine Hand voll feingeschnittener Zwiebeln dazu, läßt die Fischstücke darin gar dämpfen und nimmt sie heraus. Alsdann rührt man 1 Eßlöffel feines Mehl in der Butter gelb, gibt unter stetem Rühren 1 Liter dicke saure Sahne hinzu und gießt die Sauce in eine tiefe Schüssel. Die Fischstücke werden nun so viel als möglich von den Gräten befreit in feingeriebenem Parmesankäse umgedreht, die bemerkte Schüssel lagenweise damit gefüllt, noch eine Hand voll Parmesankäse darüber gestreut und im Backofen gelbbraun gebacken.

37. Hecht mit Parmesankäse und Kapern. (Vorzüglich.)

Es wird hierzu eine Schüssel mit Butter bestrichen, mit Reibbrot bestreut, der Hecht offen darauf gelegt, und zwar die inwendige Seite nach oben, dann $\frac{3}{8}$ Liter saure Sahne mit soviel Bouillon zerrührt, als die Schüssel aufnimmt, und solches über den Fisch gegossen. Danach wird derselbe mit Parmesankäse be-

streut, mit Kapern, Pfeffer und englischer Sauce gewürzt, $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt gekocht und nachher ebenso lange im Backofen unter fleißigem Begießen gebacken.

Die englische Sauce ist bekanntlich sehr stark und muß daher teelöffelweise angewendet werden.

38. Hecht in Giersauce (Desgleichen.)

Es wird dem Hecht der Schwanz in die Schnauze geklemmt, mit halb Essig, halb kaltem Wasser, etwas Zwiebeln, ganzen Petersilienwurzeln, 2 Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und dem nötigen Salz in einer nicht zu weiten Kasserolle, damit die Brühe nicht zu lang werde, aufs Feuer gesetzt und gekocht. Ist er gar, so hebt man ihn vorsichtig auf eine warm gemachte Schüssel, gießt folgende Sauce darüber und deckt ihn zu.

Man löst 1 Löffel Mehl in einem Stück kochender Butter auf, rührt unterdes 10 Eidotter mit 1 Liter kräftiger Bouillon an, rührt dies in das aufgelöste Mehl und läßt es unter beständigem starken Rühren zum Kochen kommen, dann fügt man vorher gar gemachte Champignons, Krebschwänze, Krebsbutter und etwas Zitronensaft hinzu und richtet die Sauce über den Hecht an.

39. Gebackener Hecht mit saurer Sahne.

Der Hecht wird, in passende Stücke geschnitten, in eine irdene Bratpfanne gelegt. Zu 3 Pfund Hecht werden alsdann 2 Lorbeerblätter, einige Zwiebelscheiben, Salz, 60 Gramm Butter, $\frac{1}{2}$ Liter saure Sahne gegeben und etwa 20 Minuten in einem heißen Ofen gebacken, während der Fisch mehrere Male mit dieser Sauce begossen und mit gestoßenem Reibbrot oder Parmesankäse bestreut werden muß. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas Bouillon zusammengerührt, mit Zitronensaft oder etwas Essig vermischt und über den Fisch gegossen. Lorbeerblätter und Zwiebelscheiben werden entfernt.

40. Hecht-Frikassee.

Man gibt ein reichliches Stück frische Butter in eine irdene Schüssel, legt den wohl gereinigten, in Stücke geschnittenen Hecht hinein, gibt weißen Wein, einige Zitronenscheiben, woraus die Kerne genommen sind, feingehackte Sardellen und Salz dazu und streut altes geriebenes Weißbrot darüber, läßt ihn fest zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde oder so lange dämpfen, bis er gar ist, richtet ihn an, rührt einige Eßlöffel dicke saure Sahne zu der Sauce und gießt solche über den Fisch.

Reis zum Ragout (siehe Abschnitt K. Nr. 17) wird als Rand um das Frikassee angerichtet.

41. Hecht und Aal. (Ein sächsisches Gericht.)

Hecht und Aal, ersterer von mittlerer Größe, werden ihrer Art nach, wie es in Nr. 1 bemerkt worden, gereinigt, in Stücke geschnitten und gewaschen. Dann legt man den Aal in die Mitte einer Kasserolle, streut Zwiebeln und Salz darüber, legt den Hecht auch mit etwas Salz rings herum, gießt Wasser hinzu und läßt den Fisch zugedeckt beinahe gar werden und die Fischbrühe ziemlich einkochen. Unterdes rührt man einen guten Teil Butter, etwas geschwitztes Mehl, Muskatnuß, ein wenig Pfeffer, gibt dies nebst einigen Zitronenscheiben ohne Kerne und etwas Weinessig zum Fisch und läßt ihn noch eine Weile in der Sauce kochen. Soll dies Gericht mit Fischklößchen gemacht werden, deren Vorschrift im Abschnitt N. Nr. 3 zu finden ist, so kocht man diese in Wasser und Salz und legt sie zwischen die Fischstücke in die Schüssel. Beim Anrichten bestreut man den Fisch mit Kapern, rührt einige feingehackte Sardellen durch die sehr gebundenen Sauce und gibt sie dazu.

42. Hechtalat.

Die Angabe ist unter Salate P. Nr. 6 zu finden und wird hier nur darauf hingewiesen.

43. Schleien zu kochen.

Die Schleien werden geschuppt, das Eingeweide herausgenommen, gewaschen, eingefalzen und Essig darüber gegossen, damit sie vom Schleim befreit werden. Sind sie groß, so werden sie in Stücke geschnitten und nochmals gespült. Dann kocht man Wasser mit reichlichem Salz und ganzem Pfeffer, gibt den Fisch hinein und läßt ihn so lange, etwa 10 Minuten, kochen, bis er weich ist. Man gibt ihn mit Kartoffeln, geschmolzener Butter und Senf; kalt mit Essig, Öl und Pfeffer, und garniert die Schüssel mit Petersilie. Salz wie bei Forellen.

Außerdem wird die Schleie in den meisten Fällen in Süddeutschland blau gegeben und wird sie dann behandelt (also nicht geschuppt) wie Forellen blau oder Karpfen.

Ebenso wird der Saibling, welcher zu den Forellenarten gehört, behandelt.

44. Gefüllte Schleien.

Man zerrührt 60 Gramm Butter, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund in Milch ausgedrücktes Weißbrot, gehackte Zitronenschale, Petersilie und Salz, und nach Belieben etwas Schalotten oder Zwiebeln, füllt damit 2 Schleien, nachdem sie wie in vorhergehender Num-

mer gereinigt worden sind, näht sie zusammen, legt sie in eine Kasserolle, gibt hinzu: $\frac{1}{2}$ Tasse Essig, ein Stück Butter, etwas geriebenes Weißbrot, Salz und Muskatblüte, läßt sie $\frac{3}{4}$ Stunde schmoren und richtet die Sauce darüber an.

45. Gedämpfte Schleien.

Man rührt das Blut wie beim Karpfen mit etwas Essig, verfährt mit dem Reinmachen der Schleien wie es beim Kochen derselben Nr. 43 bemerkt worden, legt in Scheiben geschnittene Zwiebeln nebst anderem Wurzelwerk, grünen Kräutern und Salz in eine Kasserolle, die Fischstücke mit einem reichlichen Stück Butter darauf, gießt so viel Wasser und Wein hinzu, daß der Fisch beinahe bedeckt ist, und kocht ihn, fest zugedeckt, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann gibt man geriebenes Weißbrot, etwas gestoßenes Gewürz und das Blut hinzu, läßt es noch ein wenig kochen, richtet die Fische an, rührt die recht sämige Sauce durch ein Sieb und füllt sie darüber.

46. Zander zu kochen.

Der Zander wird geschuppt, ausgeweidet, dicht und fein auf dem Rücken eingekerbt, inwendig und von außen mit Salz eingerieben und 1 Stunde hingestellt. Man kocht ihn ganz oder in Stücken, im ersten Fall nach Belieben in seiner natürlichen Gestalt oder wie folgt: Man läßt gut gesalzenes Wasser und Zwiebeln kochen, spült den Zander aus dem Salze eben ab, zieht mittelst einer Packnadel einen Bindfaden durch den Schwanz und die Augen, bindet ihn zu, gibt den gekrümmten Fisch, die Rückseite nach unten ins Wasser und läßt ihn gar kochen. Unterdes kocht man die sächsische Fischsauce, deren Vorschrift im Abschnitt Saucen Q. Nr. 22 zu finden ist, legt beim Anrichten den Fisch auf eine erwärmte Schüssel, schneidet den Bindfaden kurz ab und zieht ihn vorsichtig heraus, damit der Fisch nicht bröckelig und unansehnlich werde, gibt etwas Sauce darüber hin, die übrige dazu.

47. Zander zu backen.

Derselbe wird wie Hecht in reichlich Butter gebacken, angerichtet, etwas Weinessig zu der braunen Fischbutter gerührt und unter den Fisch gegeben.

48. Muränen zu kochen.

Unterdes die Muränen geschuppt und wie Sardellen gerissen, das Rückgrat entfernt, etwas gewässert und in Stücke geschnitten werden, wird Wasser und Salz mit Zwiebeln und Pfefferkörnern gekocht, der Fisch darin gar gekocht, angerichtet, mit feingehackter

Peterfilie und mit Dottern von hartgekochten Eiern bestreut und Provenceröl und Essig oder braune Butter und Senf dazu gegeben.

49. Quappen oder Aalraupen zu kochen.

Man nimmt die Quappen aus, schneidet die Galle vorsichtig ab, die Leber bleibt darin, spült sie gut und kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde in Wasser, Salz und Essig, läßt sie noch ein wenig darin liegen und gibt sie heiß mit einer sauren Eiersauce Q. Nr. 47 zu gekochten Kartoffeln oder kalt mit Essig, Öl und Pfeffer zur Tafel.

Salz wie beim Aal.

50. Gebackene Quappen.

Man richte sich bei diesen, wie überhaupt, beim Backen der übrigen Flußfische, ganz nach dem Backen des Karpfen oder des Sechtes. Zu Sauerkraut und Salat passend.

51. Barben zu backen.

Es werden diese gleich anderen Fischen gereinigt, in 3 Finger breite Stücke geschnitten — die großen Stücke gespalten — gewaschen, abgetrocknet, feingemachtes Salz darüber gestreut, in Mehl umgewendet und in Butter, welche nach dem Kochen still geworden, schnell gar und recht knusprig gebacken.

Man kann sie zu Kartoffeln mit Äpfeln, zu Kopf- und Kartoffelsalat geben.

52. Marinierte Neunaugen.

Die Neunaugen werden 1 Stunde eingesalzen, gut abgespült, abgetrocknet und auf einem Rost bei starkem Feuer unter beständigem Umwenden mit Öl gar gemacht. Hat man keinen Rost, so bestreicht man sie mit feinem Öl und läßt sie in einer Pfanne rösten. Dann legt man sie in einen Topf, kocht Essig, Schalotten, grob gestoßenen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter mit einander auf und gießt dies kalt darüber. — Sie werden zum Frühstück gegeben, sowie man auch Heringsalat und Sauerkraut damit garniert.

53. Maifische zu marinieren.

Man verfare damit wie Aal zu marinieren Nr. 2.

54. Mai-Pieren.

Es werden diese weder geschuppt noch ausgenommen, nur mit etwas Salz gerieben, auf einen Durchschlag, der in Wasser gestellt wird, gewaschen. Zugleich wird Wasser mit Salz, einigen

Lorbeerblättern, reichlich ganzem Pfeffer und Schalotten oder kleinen Zwiebeln aufs Feuer gesetzt und eine Weile gekocht, damit das Gewürz ausziehe. Nachdem die Pieren hineingeschüttet, wird nach einigen Augenblicken der Topf abgesetzt, weil solche kaum des Kochens bedürfen. Sie werden alsdann mit dem Gewürz angerichtet und kalt mit Öl und Essig zur Tafel gegeben.

II. Seefische.

55. Stör zu kochen.

Ist der Stör geschlachtet und ausgeweidet, so legt man ihn in einem Tuche zugeschlagen 1—2 Tage im Keller auf einen Stein, weil sein Fleisch, frisch gekocht, zähe ist. Vor dem Gebrauch reibt man ihn einigemal mit Salz und Wasser ab, damit alles Schleimige entfernt werde, und schneidet ihn je nach seiner Größe in 5—10 Teile, welche nach dem Kochen in beliebige Stücke zerlegt werden. Man bringt ihn mit kaltem Wasser und einer Hand voll Brennesseln — diese befördern das Weichwerden und zugleich das Herausziehen des Tranes, ist aber nicht gerade nötig, wenn nicht vorhanden — aufs Feuer, läßt ihn recht langsam zum Kochen kommen und unter fortwährendem Schäumen $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen. Dann legt man ihn in frisches kochendes Wasser, gibt etwa 6—10 Zwiebeln, eben so viel Lorbeerblätter, einige Nelken, Pfefferkörner und 1 Bund Thymian, Salbei und Majoran hinein und läßt ihn nochmals bis zu 1 Stunde ganz langsam ziehen, während dem man alles Fett sorgfältig abnehmen muß. Erst wenn der Fisch weich ist, gibt man Salz dazu, läßt ihn zum Aufnehmen desselben noch eine Weile im Fischwasser liegen, nimmt ihn dann heraus, entfernt alle hervorstehenden Knorpeln, zerlegt die Stücke, wie schon bemerkt, in kleinere Teile und gibt Butter und guten Senf oder eine Petersiliensauce Q. Nr. 31 dazu.

Die übriggebliebenen Stücke kann man bei Hinzugeben von Essig in der Fischbrühe mehrere Tage aufbewahren und mit Öl, Essig, Pfeffer, Senf und feingehackten Zwiebeln servieren.

56. Stör-Kotelettes.

Man nimmt hierzu das übrige gebliebene Fleisch aus der Brühe, schneidet es in fingerdicke Scheiben, taucht sie in Eier, Pfeffer und gehackte Schalotten, wälzt sie in gestoßenem Reibbrot und backt sie in gelbbrauner Butter an beiden Seiten rasch hellbraun. Man gibt sie zu jungen gelben Rüben oder Karotten oder allein mit in Butter braun gemachten Zwiebeln.

57. Stockfisch gut zu kochen.

Der Stockfisch heißt im frischen Zustande Kabeljau, gesalzen Laberdan, getrocknet Stock- oder Klippfisch. Der Langfisch ist dem Rundfisch vorzuziehen, und der, welcher von weißlicher Farbe, jedoch vors Tageslicht gehalten, rötlich schimmert, der beste. Man rechne vom Stockfisch im trockenen Zustande auf 3 Personen 1 Pfund.

Um denselben weich und ansehnlich zur Tafel zu bringen, richte man sich nach folgender Vorschrift. Wünscht man den Stockfisch Freitags zu kochen, so lege man ihn spätestens Dienstag Morgen früh ein. Vor dem Einlegen bedeckt man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde mit Wasser, kloffe ihn dann mit einem hölzernen Hammer anfangs nicht zu stark, nach und nach derber und so lange, bis er locker geworden ist; doch darf er nicht zerfetzt werden, wo er dann in 3—4 gleiche Stücke gehauen wird. Zum Erweichen kann man sowohl Pottasche als Soda anwenden. Letztere ist indessen vorzuziehen, da sie nicht nur wohlfeiler ist, sondern auch weniger leicht einen unangenehmen Geschmack zurückläßt. Zu jedem Pfunde Stockfisch sind 30 Gramm kleingestohene Soda ein richtiges Verhältnis. Man lege die Stücke in einen Steintopf, mit der Soda bestreut, aufeinander, bedecke sie reichlich mit weichem Wasser und stelle den Topf bis Donnerstag Morgen, also 2 Tage und 2 Nächte, an einen ganz kalten Ort; in einer warmen Küche würde ein Beigeschmack entstehen. Dann drücke man die Stücke aus, mache die Schuppen von der Haut und inwendig alles Unreine heraus, schneide die Flossen weg, spüle den Fisch ab und lege ihn in frisches weiches Wasser. Das Wechseln des Wassers muß bis zum nächsten Morgen 3 Mal geschehen, wobei jedesmal das Ausdrücken nicht versäumt werden darf.

Soll der Stockfisch zubereitet werden, so lege man die Stücke aufeinander in ein Tuch und bringe sie 3 Stunden vor dem Essen in einem Topfe, worin ein alter Teller liegt, mit kaltem weichem Wasser aufs Feuer. Durch das Einlegen in ein Tuch bleiben die Stücke ansehnlicher. So lasse man den Stockfisch erst langsam heiß werden, dann ziehen, nicht kochen, auch nicht einmal zum sogenannten Krimmeln kommen. Beim Anrichten lege man das Tuch auf einen Durchschlag, dann die Stücke auf eine heißgemachte Schüssel, streue feingeriebenes Salz lagenweise darüber, decke die Schüssel zu und stelle sie solange auf den Fischtopf, bis die Kartoffeln angerichtet sind.

Wünscht man denselben im Wasser zu salzen, so wird, nachdem ein Teil des Stockfischwassers entfernt worden ist, so viel Salz als nötig ist, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten hinein getan.

Zur Sauce ist für die meisten Personen reichlich geschmolzene Butter und guter Senf am angenehmsten, indes sind auch billigere Saucen nicht zu verwerfen. Neben der Travemünder-Sauce Q. Nr. 21 kann man auch Wasser, etwas Milch und Fischbrühe kochen, mit wenig Stärke gebunden machen und dann Butter und Senf durchrühren.

Wird mehr Stockfisch gekocht als gegessen wird, so kann das übriggebliebene in zurückbehaltener Brühe erwärmt werden. Auch kann man nachstehende Gerichte davon bereiten, so auch eine Pastete nach E. Nr. 31 davon backen.

58. Stockfisch mit Sahne.

Übriggebliebenen Stockfisch befreie man von allen Gräten, lasse Butter in einer Kasserolle schmelzen, eine feingehackte Zwiebel und etwas Mehl darin gelb werden, rühre Sahne hinzu und lasse es langsam kochen. Danach lege man den Fisch nebst etwas feingehackter Petersilie und Salz hinein, lasse ihn darin recht heiß werden und richte ihn an.

59. Pann-Fisch. Ein sächsisches Gericht von übriggebliebenem Stockfisch.

Der Stockfisch wird nach bemerkter Angabe zubereitet, von Haut und Gräten befreit und recht fein gehackt. Dann läßt man ein reichliches Stück Butter kochen, gibt einen großen Teil feingehackter Zwiebeln hinein und läßt sie zugedeckt weich kochen, nicht braun braten, fügt den Stockfisch nebst Salz und gestoßenem Pfeffer hinzu und läßt ihn unter öfterem Umrühren gut durchschmoren, wobei zuletzt Kartoffeln, welche in der Schale gekocht und kalt gerieben worden sind, hinzugegeben werden.

60. Laberdan.

Wünscht man diesen stark gesalzenen Fisch recht weich zu haben, so wässere man ihn bei Anwendung von Soda wie Stockfisch 3 Tage lang. Dann bringe man ihn mit kaltem weichem Wasser und einem Stückchen Butter aufs Feuer und lasse ihn 2 Stunden langsam ziehen, nicht kochen.

Es passen dazu dieselben Saucen wie zum Stockfisch, auch ist Petersilienauce zu empfehlen.

61. Frischer Kabeljau.

Man schuppt den Kabeljau, nimmt das Eingeweide heraus und entfernt die Flossen, wäscht ihn und schneidet Kopf und Schwanz nicht zu kurz ab, das Mittelstück in 2—3 Finger breite Stücke. Der

Kopf des Kabeljau, welcher für viele eine Delikatesse ist, wird, wenn er nicht gar zu groß ist, in 2 Teile gehauen und 5 Minuten vorab in scharf gesalzenes kochendes Wasser gelegt, danach die übrigen Stücke hinzugegeben und bei stetem Abnehmen des Schaums einige Minuten gekocht. Sobald der Fisch gar ist, richte man ihn an, garniere die Schüssel mit Petersilienblättern und gebe Butter und Senf, erstere darf nicht kochen, und abgekochte Kartoffeln dazu, oder man wähle eine andere beliebige Sauce, etwa von Sauerampfer, Petersilie, Garneelen (Granat), Austern. Bei großen Essen wird neben geschmolzener Butter noch eine zweite Sauce gegeben. Soll der Fisch ganz zur Tafel, wodurch er saftiger bleibt, so legt man ihn auf einen Fischheber in kaltes gesalzenes Wasser und kocht ihn auf raschem Feuer, wie bemerkt worden. Die Leber kann ihres tranigen Geschmacks wegen nicht gebraucht werden.

62. Kabeljau-Kopf oder Schwanz zu schmoren.

Derselbe wird lang abgeschnitten, gewaschen, gesalzen, in eine Kasserolle gelegt, reichlich Butter, gestoßenes Reibbrot, Muskatnuß, eine in Scheiben geschnittene Zitrone ohne Kerne und 3 Glas Weißwein hinzugefügt, fest zugedeckt und auf gelindem Feuer weich gedämpft. Die Zubereitung der Mittelstücke ist dieselbe.

63. Kabeljau-Schwanz zu backen.

Wie im Vorhergehenden vorgerichtet, wird der Kabeljau-Schwanz an beiden Seiten in fingerbreiten Zwischenräumen eingefert und 2 Stunden eingesalzen. Danach wird er abgetrocknet, mit geschmolzener Butter oder geschlagenem Ei bestrichen, mit geriebenem Weißbrot bestreut und $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde in offener Pfanne mit reichlich gelb gemachter Butter gar und hellbraun gebacken.

Heiß angerichtet, gebe man eine Sardellen- oder Kapernsauce Q. Nr. 7 und 11, kalt die Sauce Remoulade Q. Nr. 58 dazu.

64. Filets von Kabeljau mit Austern und Krebschwänzen.

Es wird ein Stück Kabeljau von Haut und Gräten befreit in zwei Finger große Filets geschnitten. Diese werden in eine Kasserolle neben einander gelegt, Stückchen Butter dazwischen, mit Salz und Muskat bestreut, fest zugedeckt, langsam gar gedämpft, auf einer heiß gemachten Schüssel mit Krebschwänzen garniert. Unterdessen gibt man ein kleines Stück Butter, in Mehl umgewendet, etwas Bouillon, Zitronensaft und des Austernwasser zu der in der Kasserolle zurückgebliebenen Sauce, läßt sie unter

stetem Rühren sämig kochen, gibt Krebsbutter hinzu, rührt sie mit Eidottern ab, legt die Austern eine Minute in die kochend heiße Sauce, daß sie steif werden und dann zwischen die Krebschwänze. Die Sauce gibt man durch ein Siebchen über die Filets.

65. Gefalzener Kabeljau.

Zum Versenden wird der frische Kabeljau gefalzen. Nachdem er wohl gereinigt, lege man ihn 1—2 Stunden in Wasser, bringe ihn mit kaltem weichem Wasser und einem Stückchen Butter aufs Feuer und lasse ihn bei öfterem Abschäumen langsam weich kochen, wobei man wenigstens auf $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde rechnen kann. Man tut wohl, vor dem Kochen ein wenig vom Kabeljau zu versuchen, um nötigenfalls das Wasser noch etwas nachzusalzen.

Saucen wie beim frischen Kabeljau.

66. Schellfisch zu kochen.

Die Schellfische werden geschuppt, ausgeweidet, gewaschen, je nach der Größe in 3—4 Teile geschnitten. Frische legt man 1 bis 2 Stunden vor dem Gebrauch mit 1—2 Hand voll Salz in kaltes Wasser und läßt sie nachdem 5 Minuten in kochendem, nicht in zu schwach gefalzenem Wasser bei öfterem Abschäumen nicht zu weich kochen, was sehr leicht geschieht.

Beim Versenden werden die Schellfische häufig ausgeweidet und gefalzen. In diesem Falle legt man sie ohne Salz in Wasser, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und nimmt hinsichtlich des Salzens beim Kochen Rücksicht darauf, weshalb zu raten ist, vorher zu versuchen, ob die Fische wenig oder stark gefalzen sind.

Es werden gekochte und recht heiße Kartoffeln, geschmolzene Butter und guter Senf dazu gegeben.

67. Schellfisch mit Spargel gedämpft.

Der Schellfisch wird gereinigt, von den Gräten befreit, gefalzen und in kleine Stücke geschnitten, dann werden diese abetrocknet, in geschlagenes Ei und Muskatnuß getaucht, in geriebener Semmel umgewendet und in heiß gemachter Butter gelbbraun gebacken. Unterdessen läßt man gereinigten und in 2 Teile geschnittenen Spargel (die Köpfe werden, damit sie nicht zerkothen, etwas später hinzugegeben) in gefalzenem Wasser gar kochen und mit dem Schellfisch in etwas Fleischbrühe, Butter, gestoßenem Reibbrot und Muskat eine Weile dämpfen. Die Sauce rührt man mit etwas Zitronensaft und Eidottern ab.

68. Schellfischschwänze zu backen.

Die Schwänze werden, nachdem die Fische gereinigt sind, 15 Ztm. lang abgeschnitten, 1 Stunde eingesalzen, wie Kabeljau gebacken und zu grünen Gemüsen, auch zum Kartoffelsalat gegeben.

69. Steinbutt zu kochen.

Steinbutt gilt für die Krone aller Fische, dessen Kopf, Schwanz und Flossen für viele die delikatesten Teile sind. Nachdem er geschuppt und vorsichtig ausgeweidet ist, damit die Galle unberührt von der Leber entfernt werden kann, schneide man die auf der schwarzen Seite unter der Haut befindlichen Steinchen heraus, wasche den Fisch mit Salz und Wasser, schneide den Schwanz reichlich eine halbe Hand lang und den Kopf so weit ab, daß ein fingerbreiter Rand von Fleisch daran bleibt und jedes Stück eine Portion liefert. Dann schlage man mit Messer und Hammer das Mittelstück der Länge nach glatt durch und teile auf gleiche Weise die beiden Hälften der Breite nach in passende Stücke. Danach lege man sie mit einer Hand voll Salz in etwas kaltes Wasser, lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde darin liegen und koche sie in gut gesalzenem kochendem Wasser bei Abnehmen des Schaums etwa 10 Minuten, wo man dann durch leichtes Herausziehen einer Flosse das Garsein erproben kann. Um ihn recht weiß zu machen, ist es ratsam zum Kochwasser etwas Milch zu geben.

Wünscht man den Fisch ganz zu kochen, so lege man ihn auf einen Fischheber, in Ermangelung binde man ihn in eine Serviette und stelle ihn, mit einem alten Teller darunter, mit kaltem gesalzenem Wasser aufs Feuer. Sobald er gar ist, ziehe man den Heber heraus, lasse das Wasser ablaufen, lege den Fisch auf eine warme Schüssel und garniere ihn mit Petersilie.

So lange im März und April die Sauerampferblätter noch recht zart sind, paßt eine Sauerampferauce Q. Nr. 29, zur andern Zeit ein Krebs-, Garneelen- oder gerührte Buttersauce dazu. Auch wird man gut gekochte Kartoffeln mit langsam geschmolzener Butter, Zitronensaft und Senf angenehm dazu finden.

70. Gebackener Steinbutt.

Der Steinbutt wird wie im Vorhergehenden vorgerichtet, in Stücke zerteilt, gesalzen und wie Kabeljau gebacken. Es werden die Saucen wie bei gekochtem Steinbutt hierzu gegeben.

71. Lerbbutt zu kochen.

Die Lerbotten werden ebenso vorgerichtet und zubereitet wie Steinbutt, auch werden dieselben Saucen mit oder ohne Kartoffeln dazu angerichtet.

72. Gewöhnliche Butte zu kochen.

Man stelle Wasser mit dem nötigen Salz, einige Zwiebeln und Pfefferkörnern aufs Feuer, lege, wenn es kocht, die gereinigten Butten hinein und koche sie während einiger Minuten nicht zu weich. Es kann eine Sauerampfer- oder saure Eierauce Q. Nr. 29 und 47, oder auch Butterauce Q. Nr. 23 nebst Zitronensaft und Senf dazu gegeben werden.

73. Butte zu backen.

Nachdem dieselben gut gereinigt sind, bestreue man sie mit Salz, lasse sie 1—2 Stunde stehen, trockne sie ab, kerbe die Haut Schnitt bei Schnitt ein, wende sie in Mehl, dann Ei und Reibbrot und backe sie in gelb gemachter Butter oder heißem Schmalz in offener Pfanne auf beiden Seiten rasch hellbraun und recht knusperig. Da dieser Fisch so leicht weich bleibt oder nach dem Backen wieder weich wird, so gehört dazu ein starkes Feuer und ein schnelles Anrichten; auch darf die Schüssel nicht bedeckt werden. Man gibt ihn zu Kopf-, Sellerie- und Kartoffelsalat.

74. Schollen zu kochen.

Nach dem Schuppen nimmt man die Schollen auf der weißen Seite aus, schneidet Kopf und Flossen davon ab, wäscht sie in- und auswendig, bestreut sie mit Salz, gießt Essig darüber und läßt sie so etwa 12 Stunden stehen, wodurch das weiche Fleisch etwas fester wird. Eine Stunde vor dem Kochen legt man sie zum Ablaufen auf eine schräg stehende Schüssel, dann in gesalzenes kochendes Wasser und läßt sie nicht zu weich kochen. Man gibt eine saure Eierauce Q. Nr. 47, Senf und gut gekochte, recht dampfende Kartoffeln dazu.

75. Schollen zu backen.

Große Schollen werden, wenn sie nach vorhergehender Nummer gereinigt sind, in Stücke geschnitten, kleine bleiben ganz. Man legt sie zwei Stunden lang in scharf gesalzenes, wo möglich hartes, mit etwas Essig vermishtes Wasser, trocknet sie dann ab und verfährt übrigens damit wie Butte zu backen.

76. Seezungen zu kochen.

Die Seezungen haben eine weiße und eine graue Seite, erstere wird geschuppt, letztere vom Schwanz aufwärts abgezogen. Man entfernt den Kopf, Spitze des Schwanzes und Flossen, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht sie einigemal mit kaltem Wasser und legt sie 1 Stunde in Salzwasser. Danach werden sie in gesalzenem

kochendem, mit Zwiebeln und grobem Gewürz versehenem Wasser in einigen Minuten gar gekocht. Beim Anrichten verziert man den Rand mit grünen Blättchen nebst Zitronenscheiben. Man gebe dampfende Kartoffeln und nach Belieben eine Krebs- oder gerührte Butterauce Q. Nr. 20 und 23 mit Senf dazu.

77. Gebackene Seezungen mit Sauce.

Zum Backen und Frikassee ist es besser, die Seezungen auf beiden Seiten abzuziehen. Es geschieht dies sehr leicht, indem man die Spitze des Schwanzes 1 Minute an die Flamme eines brennenden Lichtes hält, diese mit einem scharfen Messer etwas löst und dann die ganze Haut rasch herüberzieht. Hierauf schnettelt man die Zungen in gerade oder schräge Stücke, salzt diese 1 bis 2 Stunden ein, trocknet sie sauber ab, macht zum schnelleren Garwerden mit einem scharfen Messer an beiden Seiten zwei leichte Einschnitte, wendet sie in Mehl, geschlagenen Ei und Reibbrot und brät sie in gelb gewordener Butter bei öfterem Begießen gar und dunkelgelb.

Man garniert die Schlüssel wie bei gekochten Seezungen mit Zitronenscheiben und gibt eine Kapern-, Krebs- oder Sardellenauce Q. Nr. 11, 20 und 7 dazu, auch ist eine Tomatensauce zu empfehlen.

78. Gebackene Seezungen mit Zitronensaft.

Die Seezungen werden wie in vorstehender Anweisung vorge richtet, 1—2 Stunden in Essig, Salz, gehackte Schalotten und Gewürze gelegt und dann, wie bemerkt worden, gebacken. Zu der braunen Butter in der Pfanne gibt man Zitronensaft und gießt sie über den angerichteten Fisch.

Derselbe wird als feine Beilage zu jungen Erbsen oder allein mit einer Garneelen- (Granat-) Sauce Q. Nr. 19 gegeben.

79. Frikassee von Seezungen mit Krebs- oder Sardellenbutter und Fisch oder Kalbfleischlößchen.

Nachdem die Seezungen abgezogen, ausgeweidet, gewaschen und roh von allen Gräten befreit sind, werden sie in 2 Ztm. breite und 4 Ztm. lange Stücke geschnitten, 1 Stunde etwas eingefalzen und mit frischer Butter halb gar gedämpft. Dann gibt man kochende Bouillon, geriebenen Semmel, Zitronenscheiben (die Kerne entfernt), Muskatblüte, weißen Pfeffer und das vielleicht noch fehlende Salz hinzu und läßt den Fisch in dieser sämigen Sauce gar kochen. Zuletzt gibt man dem Frikassee einen Geschmack von Krebs- oder Sardellenbutter und richtet es mit in Bouillon gekochten Fisch- oder Kalbfleischlößchen an.

80. Dorsch zu kochen.

Der Dorsch ist einer der zartesten Seefische, dem Schellfisch ähnlich. Derselbe wird von Schuppen, Eingeweide und Flossen befreit, gut gewaschen, in passende Stücke geschnitten, in scharf gesalzenem Wasser einige Minuten gekocht. Da sein Fleisch leicht zerfällt, so kann man ihn wie Steinbutt behandeln. Man richtet ihn auf eine heiße Schüssel an und gibt die Travemünder sauce Q. Nr. 21 dazu.

81. Makrelen zu kochen.

Die Makrele ist ein fetter, weichlicher Fisch. Man weidet ihn so nahe als möglich am Kopfe aus, wäscht und legt ihn 1 Stunde in starkes Salzwasser, nebst einem tüchtigen Guß Essig, kocht ihn ganz oder in Stücke zerteilt. Im ersten Falle legt man ihn in runder Form auf eine Schüssel und gießt heißen Essig darüber. Unterdeßsen läßt man in gesalzenem Wasser Zwiebeln, Dragon, Thymian, Basilikum, Pfeffer und Nelken auskochen, bringt die Makrelen, wie bei Steinbutt zu kochen bemerkt worden, auf Heber oder Schüsseln hinein, kocht sie unter Abnehmen des Schaumes und Hinzugießen von Essig einige Minuten und gibt die Travemünder sauce Q. Nr. 21 dazu. Häufig werden dieselben in England auf dem Rost gebraten, auch gebacken und in der Pfanne gebraten mit Austernsauce.

82. Makrelen in Marinade.

Die Fische werden vorgerichtet und gekocht wie im Vorhergehenden, doch wird halb Wasser, halb Essig zu den bemerkten Kräutern genommen. Wenn sie gar sind, werden sie aus der Brühe genommen und, nachdem diese erkaltet ist, wieder hinein gelegt. Wenn Fische, welcher Art sie auch sein mögen, in der Brühe erkalten, verlieren sie den feinen Geschmack.

Beim Gebrauch richtet man sie mit Petersilienblättern an und gibt Öl, Essig, Pfeffer und Senf dazu, oder serviert sie zu Kartoffeln in der Schale mit frischer Butter.

83. Stinte zu kochen.

Nachdem sie geschuppt, das Eingeweide mit einem Messer, unter Zurücklassung der Milch und des Roggen, herausgezogen, Schwanz und Flosse gestutzt, gut gewaschen und auf einen Durchschlag geschüttet sind, werden sie in gesalzenem kochendem Wasser unter stetem Schäumen einige Minuten gekocht. Dann gießt man etwas kaltes Wasser hinzu und richtet die Fische sogleich mit ge-

kochten, recht heißen Kartoffeln, Butter, Senf und einer sauren Eiersauce Q. Nr. 47 an.

Die Stinte sind häufig mit Würmern versehen und bedürfen daher eines aufmerksamen Auges.

84. Stinte zu backen.

Sie werden wie im Vorhergehenden vorgerichtet, die Köpfe abgeschnitten, gut gewaschen, auf dem Durchschlag mit feingemachtem Salz durchstreut, in Mehl umgedreht, in reichlich gutem, kochend heiß gemachtem Fett gelbbraun und knusprig gebacken. Kartoffelsalat ist passend dazu.

Da diese kleinen trockenen Fische beim Braten zusammenhalten, so können sie wie Pfannkuchen umgewendet werden und viel Fett vertragen.

85. Beignets (Krapfen) von übriggebliebenem Fisch.

Man macht eine Farce von einem Stück zerrührter Butter, etwas Muskatnuß und Salz, einigen Eiern, etwas Zitronenschale, geriebenem Weißbrot und dem übriggebliebenen, von allen Gräten befreiten und feingehackten Fisch, formt davon fingerlange und zwei Finger breite Stückchen, paniert sie in Mehl, Ei und Reibbrot; auch kann man sie in Backteig tauchen und in schwimmendem Schmalz ausbacken, worunter man Parmesan- oder holländischen Käse mischen kann, und backt sie in Butter hellbraun. Man kann sie mit in Butter gebackener Petersilie garnieren.

86. Kaviar-Schnitten. Nach der Suppe, zum Nachtsch, sowie auch zum Frühstück.

Es werden Butterbrötchen von gerösteten Semmelschnitten gemacht und mit Kaviar bestrichen.

87. Sardellen Schnittchen. Schwedische Platte.

Milchweißbrot wird in Scheiben geschnitten, entweder geröstet oder mit Butter in einer Pfanne gelb gemacht, oder in Milch und Ei eingeweicht und in Schmelzbutter rasch gelb gebraten. Alsdann werden die Schnittchen mit der unten bemerkten Sauce bestrichen und mit Sardellen, wie zum Butterbrot vorgerichtet, belegt. Mit diesen Schnittchen wird der Rand einer Schüssel angefüllt und zwar so, daß die eine Hälfte der Schnitten die andere bedeckt. In die Mitte der Schüssel werden verlorene, halb durchgeschnittene Eier, die offene Seite nach oben gelegt, und folgende Kräuter Sauce darüber angerichtet: Die Dotter 4 hartgekochter

Eier werden fein gerieben, gehackte Kräuter, als: Dragon, Peterfilie und Pimpernell, ferner $\frac{1}{4}$ Liter Bouillon, 2 Eßlöffel feines Öl, 1—2 Eßlöffel scharfer Weinessig, Kapern, Senf und etwas Pfeffer nach und nach dazu gerührt.

Wünscht man dies Gericht besonders fein zu haben, so kann man die Eier mit Kraftgelee in kleine Förmchen legen und diese in die Mitte der Schüssel umstürzen. Auch kann man die Schüssel noch mit Krebschwänzen, Morcheln, Spargel oder Blumenkohl verzieren. Dazu dürften sich noch verschiedene Brötchen, wie Lachs, Sardinen, Gansleber, dann Coquillen von russischem Salat oder Garneelen u. s. f. eignen. Überhaupt bleibt es dem Geschmack, Phantasie oder des Anlasses anheimgestellt, was zu verwenden ist von den verschiedensten Beigaben, als Oliven, Kapern, Tomaten oder sonstigen Delikatessen.

88. Stettiner Sardellen-Schnittchen. Nach der Suppe.

Sardellen werden wie zum Butterbrot (siehe Vorbereitungsregeln A. Nr. 26) vorgerichtet. Milchbrötchen, welche vor dem Backen nicht eingeschnitten worden, in fingerdicke Scheiben geteilt und auf dem Rost oder im Ofen dunkelgelb geröstet. Sind die Scheiben zu dünn geschnitten, so werden sie von der Hitze krumm gezogen. Zugleich kocht man frische Eier hart, trennt das Gelbe vom Weißen, hackt ersteres recht fein, desgleich auch Peterfilie, welche vor dem Hacken oder Schneiden in einem Tuche ausgedrückt wird, damit die Nässe entfernt werde. Dann bestreicht man die Schnittchen mit frischer Butter, legt auf jede der zwei Hälften eine Sardelle, in die Mitte ein Streifchen Peterfilie und zu beiden Seiten das Eigelb.

89. Sardellen-Butter. Zu Butterbrötchen nach der Suppe, zum Nachtisch und Frühstück, auch zum Würzen verschiedener Saucen.

Die Vorschrift findet man in den Vorbereitungsregeln A. Nr. 27 und wird hier nur darauf hingewiesen.

90. Frischer Hering. Nach der Suppe.

Der Hering wird, wie in den Vorbereitungsregeln A. Nr. 69 bemerkt worden, vorgerichtet und in schräge Stückchen geschnitten. Dann wird ein kleines Wellchen frische Butter in die Mitte einer Schüssel gelegt, Heringe zu beiden Seiten, oder ein Kranz von Heringscheiben um die Butter und zierlich geröstete Weißbrotschnittchen (Toasts), eins zur Hälfte auf dem andern liegend, rund herum geordnet. Die Schüssel wird mit einem Dessertmesser und einer Gabel versehen.

91. Frische Heringe zu backen.

Man reinigt solche von Schuppen und Eingeweide, wäscht, salzt und trocknet sie ab, wendet sie in Mehl, Ei und Reibbrot und backt sie in gelber Butter. Am meisten werden sie zubereitet wie die Stinte Nr. 84.

92. Gefalzene Heringe zu räuchern.

Dieselben werden gut gewässert, am besten in Milch, und darauf einige Stunden in den Rauch gehangen. Sie sind dem Kieler Sprott ähnlich und werden gleich diesem zum Butterbrot gegeben.

93. Gefalzene Heringe zu backen. Auf mecklenburgische Art.

Es werden die Flossen abgeschnitten, Gräten, Roggen oder Milch entfernt und die Heringe in Milch gelegt, damit die salzigen Teile herausziehen. Danach werden sie abgetrocknet, in einer Tunte von Wein, einigen Eidottern und etwas Mehl umgedreht und in heißer Butter gebacken.

Man gibt diese Heringe zum Sauerkraut (eingemachtem Weißkohl).

94. Marinierter Hering.

Die Heringe werden, je nachdem sie salzig sind, 12—24 Stunden, am besten in Milch, ausgewässert, das Eingeweide wird herausgenommen, der Leib glatt geschnitten und dieselben lagenweise mit ganzen Schalotten oder kleinen Zwiebeln, Kapern, Melken, Pfeffer, Zitronenscheiben und einigen Lorbeerblättern in einen Steintopf gelegt und mit Essig übergossen. Auch kann man die Heringsmilch durch ein Sieb und mit Essig zu einer dicklichen Sauce rühren.

Oder: Man schneidet die Heringe (den Sardellen gleich) in lange schmale Streifen, marinirt sie, wie gesagt worden, und vermischt die Sauce beim Gebrauch mit feinem Salatöl.

Zum Butterbrot sind sie nach letzterer Angabe sehr angenehm.

95. Heringe wie Neunaugen zu bereiten.

Nachdem dieselben ausgewässert und abgetrocknet sind, schneidet man den Kopf an beiden Seiten etwas kleiner, sticht die Augen aus und brät sie auf einem Rost braun, legt sie mit Zitronenscheiben, Lorbeerblättern, grobgestoßenem Pfeffer und Melkenpfeffer in einen Topf und gießt Essig und Salatöl darüber.

Man gibt sie zum Frühstück; auch zur Erbsensuppe.

96. Bückinge zu braten.

Wünscht man diese auf einem Rost zu braten, wodurch sie besser werden, als in einer Pfanne, so schneidet man sie im Rücken auf, nimmt das Eingeweide heraus, tut ein Stück Butter hinein, schlägt sie wieder zusammen, legt sie in ein mit Butter bestrichenes Papier und brät sie darin gar. Hat man keinen Rost, so werden die Bückinge an der entgegengesetzten Seite aufgeschnitten und nach dem Herausnehmen des Eingeweides leicht in Butter gebraten. Auch serviert man sie mit Spiegeleier als Zwischenspeise nach der Suppe, auch zum Sauerkraut angerichtet oder als Schüssel allein mit Nührei gegeben.

97. Hummer zu kochen.

Die Öffnung des Hummers muß mit einem zugespitzten Stückchen Holz verschlossen werden, weil sonst zu viel Wasser einzieht, danach wird derselbe in brausendem Wasser, welches wie Fischwasser reichlich gesalzen worden, gekocht. Gleich beim Hineinlegen muß man ein glühendgemachtes Eisen darin ablöschen, damit das Wasser nicht aus dem Kochen komme, und dies einige Minuten später wiederholen. Man läßt den Hummer je nach der Größe $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde kochen und bestreicht ihn nach dem Herausnehmen mit einer Speckschwarte, wodurch er Glanz erhält. Bevor man ihn zur Tafel bringt, teilt man ihn der Länge nach mit Messer und Hammer in zwei Teile, dieser der Breite nach in kleinere Stücke, knickt auch die Scheren ein, um bei Tafel das Fleisch leichter herausheben zu können, legt danach die Teile so zusammen, daß sie ihre vorige Gestalt wieder erhalten, und garniert die Schüssel mit Petersilienblättern und Zitronenviertel.

Warm wird der Hummer mit Butter, feingehackter Petersilie und in acht Teile geschnittenen Zitronen gegeben; kalt wird Provençeröl, Weinessig und Petersilie dazu gereicht, auch kann man eine Remouladen sauce dazu geben.

98. Hummer-Frikassee mit Fischklößchen und Spargel.

Gemästete Klüßen (junge Hahnen) werden wohl gereinigt, in nicht zu viel Wasser und Salz aufs Feuer gebracht, gut ausgeschäumt mit einem reichlichen Stück Butter langsam gar gekocht. 10 Minuten vorher gibt man recht zarten, gut abgeschälten und abgekochten Spargel hinzu, unterdessen nimmt man von dem gekochten Hummer das Fleisch aus Kopf, Schwanz und Scheren, schneidet es in längliche Stücke, stößt Schalen, Kopf und Beine im Mörser nicht ganz fein und läßt dies in Butter langsam $\frac{1}{2}$ Stunde braten.

Sind die Rücken weich geworden, so schneidet man mit einem scharfen Messer alles Fleisch in zierliche Stücke, füllt das Fett mit etwas Brühe darüber, gibt die Spargelköpfe hinzu und stellt es zugedeckt warm. In der übrigen Brühe kocht man fleingeformte Fischflöße N. Nr. 3, welche zum Spargel gelegt werden. Dann rührt man so viel Mehl in die Butter, worin die Hummerschalen braten, als man zu einer Frikasseesauce bedarf, läßt es darin gar werden, gießt Hühnerbrühe hinzu, kocht dies $\frac{1}{2}$ Stunde und gibt es durch ein feines Sieb. Diese recht sämige Sauce von frischer, hellroter Farbe läßt man in dem ausgespülten Topfe mit dem Rückenfleisch, Spargel und den Rlößen einige Minuten kochen, gibt das Hummersfleisch, welches wie Krebsfleisch nicht wieder kochen darf, hinzu, nimmt den Topf vom Feuer, rührt die Sauce mit 1—2 Eidottern ab, schlägt dann etwas Krebsbutter darunter, richtet das Frikassée in einer heißen Schüssel an und gibt Schnitten von Blätterteig dazu.

99. Hummer-Salat mit Kaviar-Schnitten.

Die Vorschrift findet sich unter den Salaten, P. Nr. 8.

100. Garneelen (Granat).

Die Garneelen werden lebendig in brausendkochendes starkgesalzenes Wasser geschüttet; während sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, läßt man einige Male ein glühendes Eisen darin ablöschen, wodurch sie eine schöne rote Farbe erhalten.

101. Krebse.

Krebse werden gekocht wie Garneelen, nur gebe man einen starken Guß Essig dazu und rühre sie, sobald sie ins Wasser kommen, gehörig um, weil sie sich oft so in einander verwickeln, daß die inwendigen eines qualvollen Todes sterben müssen.

Auch kann man, je nach der Portion der Krebse, 1—2 Eßlöffel schwarzen Rimmel ins Wasser geben.

102. Frische Morcheln mit Krebsen.

Man findet die Vorschrift im Abschnitt C. Nr. 19.

103. Austern zu backen.

Man tröpfelt etwas Zitronensaft auf die Austern, wendet sie in Mehl, Ei und Reibbrot mit etwas Parmesankäse um und läßt sie einige Minuten in heißer Butter backen, doch nicht zu lange, weil sie sonst hart werden.

Als feine Würze und Verzierung zum Sauerkraut, auch kann man sie wieder in die gereinigten Schalen zurücklegen und auf gebrochener Serviette mit Zitronenschnitze und Petersilie garnieren.

104. Muscheln zu kochen.

Wenn die Muscheln mit einem Besen gewaschen und mit einem Messer gereinigt worden sind, gießt man etwas Milch darauf, welches sie einsaugen und wodurch sie wohlgeschmeckender werden. Dann schüttet man sie in ein Netz und bringt dies so lange in starkkochendes Salzwasser, bis sich die Schalen öffnen, welches nicht lange dauert. Die Muscheln werden nun aus den Schalen genommen und mit einer Sardellensauce Q. Nr. 8 angerichtet, oder Butter, Senf und Zitronen dazu gegeben.

105. Schnecken in Häuschen.

Nachdem dieselben sauber gewaschen sind, werden sie in kochendes Salzwasser gegeben und dann mit einer Nadel herausgestochen, auf das man sie gehörig mit Salz reinigt und durch Wasser zieht. Unterdessen macht man eine Braise mit einem Kalbsfuß darin, legt die Schnecken dazu, füllt sie mit einer Flasche guten Rot- oder Weißwein, auch mit einem Glas Cognac und läßt sie in der Braise gut 3—4 Stunden dämpfen. Alsdann sondert man sie aus, hackt Champignons und Zwiebel, Schalotten, Petersilien und etwas Knoblauch, dämpft dieses und gibt den Schneckenfond dazu bis es eine dicke Füllsel ist. Die Häuschen hat man unterdessen mit Soda gut ausgekocht, abgetrocknet und füllt nun dieselben zuerst mit der Schnecke und streicht dann das Füllsel obendarauf, besteckt sie noch mit etwas Sardellenbutter, bestreut sie mit Parmesankäse oder Reibbrot und stellt sie auf Salz zum gratinieren in den heißen Ofen bis sie kochen, was ungefähr 4—5 Minuten dauert.

106. Krebse zu kochen (englisch).

Wenn die Krebse sauber gewaschen sind, werden sie in stark kochendes Salzwasser mit etwas Essig ungefähr 15 Minuten abgekocht.

107. Krebse (französische).

In eine Rasserolle gibt man ein Stück frische Butter und dämpft darin etwas würflich geschnittene Zwiebel, Schalotten, Karotten, Petersilien, Thymian, Pfefferkorn und etwas Nelken, schüttet die Krebse darauf mit einer Flasche Weißwein, salzt sie

und läßt sie ungefähr bei öfterem Umschütteln auf lebhaftem Feuer 20 Minuten kochen bis sie schön rot sind. Dann richtet man die Krebse auf eine Schüssel an, bindet den Fond mit etwas Mehl mit Butter und gießt die Sauce darüber.

108. Hummer zu kochen.

Die nämliche Zubereitungsart wie bei Krebse, nur läßt man ihn je nach Größe 20, 30 ja selbst bis 40 und 50 Minuten sieden. Hernach wird er, wenn er im Sud etwas erkaltet ist, herausgenommen, der Länge nach gespalten, die Scheren abgeklopft und auf einer Serviette auf der Platte angerichtet. Mit Zitronen und Petersilie garniert und mit einer Sauce Remoulade oder Mayonaise zu Tisch gegeben.

Von Hummer lassen sich vielerlei Platten auf verschiedene Zubereitungsarten herstellen, wie Hummer nach amerikanischer Art, Hummer in Aspic, Hummer-Pastetchen u. s. f., was jedesmal der betr. Köchin anheimgestellt wird, über die Verwendung auch der Reste, z. B. der Schalen, von welchen man noch ein Hummerbetto oder Suppe bereitet.

109. Langusten zu kochen.

Es ist das nämliche Verfahren wie oben, nur braucht die Languste eine Stunde Kochzeit.

110. Languste auf russische Art.

Der Schwanz von einer gekochten Languste wird ausgebrochen, in schöne Scheiben geschnitten und dieselben mit einer Mayonaise, die man mit einer steifen Aspic (Sülze) gebunden hat, masquiert. Unterdessen hat man einen russischen Salat bereitet, denselben in eine Randform von Aspic getan und legt die Langustenscheiben im Kranz darauf. Man serviert eine Mayonaise extra dazu.

111. Seemuscheln (Moules).

Die Muscheln werden gut ausgesucht, damit keine offenen darunter sich befinden, gut mit einem Messer der Sand und sonstiges Zeug abgekratzt und nochmals mehrmals gewaschen. In ein Kasserolle tut man etwas Butter mit Zitronensaft, Gewürze, etwas gehackte Schalotten von Zwiebeln, etwas Knoblauch und Petersilie und läßt jetzt die Muscheln auf schnellem Feuer ungefähr 5 Minuten unter immerwährendem umschütteln, kochen,

Man kann sie dann mit der Schale servieren oder man sucht sie aus und gibt sie zu Ragouts, Frikassees oder sonstigen Gerichten.