

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1819

6. Fische, Schnecken, Krebse und Frösche.

urn:nbn:de:bsz:31-56435

5. Fische, Krebse, Schnecken und Frösche.

1. Karpfen blau zu kochen.

Wenn man den Karpfen schön blau kochen will, muß er zuerst sauber gewaschen, aber nicht abgeschuppt werden. Man schneidet ihm den Bauch auf, nimmt das Eingeweide heraus, giebt aber im ausnehmen wohl Acht, daß man die Galle nicht zerdrückt. Man legt ihn in eine tiefe Platte, macht einen Schoppen Weinessig siedend, schüttet ihn über den Fisch herum, daß er blau wird, und deckt ihn zu. Dann thut man Wasser in eine verzinnte Casserolle, nebst einer guten Hand voll Salz nebst Petersilien, Selleriewurzeln und Schnittlauch, bindet dieß mit einem Faden zusammen, und legt es in das Wasser. Man schält 3 ganze Zwiebeln, steckt in jegliche 2 bis 3 Nägelein, thut 3 bis 4 Lorbeerblätter dazu, und deckt die Casserolle zu. Wenn nun das Wasser kocht, so legt man den Fisch hinein, gießt den Essig, der auf dem Fisch war, auch noch hinzu, und läßt ihn bey gutem Feuer schnell kochen, bis man sieht, daß sich das Fleisch von den Gräten ablösen will. Diese Art Fische können warm auf den Tisch gegeben werden, oder man kann sie auch kalt essen. Man serviert sie im letzten Fall immer mit Essig und Baumöhl.

Es ist bey allen Fischen zu beobachten, daß man sie immer schnell muß kochen lassen, und daß sie auch viel besser sind, wenn man sie frisch haben kann, als gesalzen.

2. Ein gebratener Karpfen.

Man schuppt den Karpfen, und weidet ihn aus. Indem man ihn aber schuppt, muß man ihn nur bey dem Kopfe halten, damit man die Galle nicht verdrückt. Wenn er ausgenommen ist, thut man auf eine Platte Pfeffer und Salz, und etwa 4 Löffel voll feines Baumöl dazu, rührt es durch einander, legt den Fisch darein, kehrt ihn in

dem Baumöl einigemal um. Darnach legt man ihn auf einen Rost, läßt ihn auf gelindem Kohlenfeuer schön gelb braten, kehrt ihn sodann um, und läßt ihn auf der andern Seite auch gelb werden..

Hernach wird folgende Brühe dazu gemacht: Man nimmt ein gutes Stück frische Butter, thut sie in eine breite Casserolle, daß der Fisch gerade liegt, und einen Kochlöffel voll fein geschnittene Schalotten dazu, dämpft sie darinn, bis sie weich sind. Dann thut man einen Kochlöffel voll Mehl, und einen Löffel voll fein geschnittene Petersilie dazu, und dämpft es noch ein wenig mit einander. Darnach schüttet man Fleischbrühe oder Wasser daran, ein wenig Weinessig, nebst einer halben Tasse voll Kapern (Kapris) ein paar Nägelein, und 2 bis 3 Lorbeerblätter. Auch das Baumöl, in welchem der Karpfen umgewendet worden, muß gleichfalls in die Brühe kommen. Man läßt sie so eine halbe Viertelstunde kochen, legt den Karpfen in die Brühe, und läßt ihn noch eine gute Viertelstunde mit kochen. Während dem kochen muß er aber einige mahl mit einem Eßlöffel von der Brühe oben über begossen werden. Desgleichen ist in acht zu nehmen, daß der Fisch nicht unten ansehe. Wenn die Brühe zu dick wird, oder wenn nicht genug Brühe da ist, so kann man mehr Wasser oder Fleischbrühe nachschütten. Das Eingeweide des Fisches muß auch mit gekocht, und neben den Fisch auf die Platte gelegt werden. Man schüttet darnach die Brühe darüber, und giebt ihn auf den Tisch.

Es ist sehr gut, wenn man ganze Fische zu kochen hat, daß man immer Fischkessel oder breite Casserollen in Bereitschaft habe, damit die Karpfen nicht gebogen oder krumm darinn liegen.

3. Ein gefüllter Karpfen.

Man puht und schuppt den Karpfen wie den vorigen. Man legt ihn in das Baumöl mit Pfeffer und Salz, und macht dann folgende Fülle:

Man nimmt 2 bis 3 Zwiebeln, schneidet sie so fein als möglich, und dämpft sie in einem Stückchen frischer Butter. Man nimmt eine kleine Hand voll Petersilie und Schnittlauch, schneidet beides fein, hakt es noch ein wenig, und läßt es ein paar Minuten mit den Zwiebeln dämpfen. Man weicht ein Stückchen Milchbrod in der Milch ein, rührt das Brod in die Zwiebeln, thut Pfeffer und Salz dazu, ein wenig gestossene Nägelein, rührt 2 Eyer darein, und laßt es auf dem Feuer kochen, bis es dick ist. Wenn der Karpfe ein Milchlein hat, zerschneidet man es in würflichte Stückchen, und thut es ebenfalls in die Fülle. Man thut darnach die Fülle in den Karpfen, und näht ihn zu. Hierauf nimmt man eine Tortenpfanne, bestreicht sie dick mit frischer Butter, legt den gefüllten Karpfen mitten darein, beschmirt ihn noch mit Baumöl, streut gestossenes Brod darauf, und läßt ihn bey 3 Viertelfunden auf einem gelinden Feuer backen.

Hernach wird folgende Brühe gemacht: Man nimmt ein Stückchen frische Butter, discht eine kleine Hand voll Schalotten darin, thut einen Kochlöffel voll Mehl dazu, rührt das Mehl noch ein wenig mit den Schalotten, thut Fleischbrühe oder Wasser daran, auch Kapern, so man sie liebt, Pfeffer, gestossene Nägelein oder Muskatblüthe, 2 bis 3 Scheiben Zitronen, fein geschnittene Petersilie, zwey Lorbeerblätter, und ein wenig Essig, je nachdem man die Brühe säuerlich haben will. Auch das Baumöl, in welchem der Karpfen umgewendet worden, darf nicht vergessen werden. Man läßt die Brühe eine gute halbe Stunde kochen, wofern sie zu dick wird, schüttet man mehr Wasser oder Fleischbrühe nach. Dann macht man Knöpflein, von welcher Art man will, wie sie schon bey den Suppen beschrieben worden. Sie müssen aber besonders gekocht werden. Man schüttet darnach die Brühe auf eine lange Platte, legt den Karpfen darein, und garniert ihn mit den Knöpflein.

4. Karpfen an einer braunen Brühe.

Man schuppt den Karpfen, nimmt das Eingeweide heraus, spaltet ihn der Länge nach von einander, und zerschneidet jedes halbe Theil in 4 oder 2 Stücke, je nachdem der Fisch größer oder kleiner ist, läßt aber an dem Kopfstücke nicht mehr als etwa einen kleinen Finger breit Fleisch, thut ihn in eine Casserolle, so daß die Kopfstücke zu unterst auf den Boden kommen. Man nimmt auf einen Karpfen von zwey Pfunden eine halbe Maas Wein (wenn man rothen Wein hat, ist es besser als weissen) thut Pfeffer und Salz daran, ein paar Nägelein oder Muskatblüthe, 2 Lorbeerblätter, und läßt ihn kochen. Hierauf thut man in ein kleines Pfännlein einen Löffel voll eingesottene Butter; wenn die Butter recht heiß ist, daß sie dämpft, so legt man 4 bis 5 Schnitten Brod darin, in der Länge eines halben Fingers und läßt sie schön gelb backen, nimmt sie aus der Butter und legt sie auf einen Teller. Man thut einen guten Kochlöffel voll Mehl in die Butter, und röstet das Mehl darinn schön gelb; ferner nimm 5 oder 6 kleine Zwiebeln, mache die Hülsen davon, und röste sie in der Butter, bis sie gelb sind. Wenn nun der Karpfe bald gekocht ist, so rührt man von der Brühe in das Mehl, und schüttet es über den Karpfen. Man läßt von der Brühe noch zweymahl in die Pfanne laufen, schüttet es allemahl wieder über den Karpfen, damit das Mehl wohl unter die Brühe kommt, läßt ihn kochen, bis sich das Fleisch von den Gräten ablösen will, legt die Stücke schön auf eine Platte, das gebackene Brod darzwischen, und schüttet die Brühe darüber.

5. Karpfen mit einer weißen Brühe.

Wenn der Karpfe geschuppt und ausgenommen ist, wird er in Stücke zerschnitten, wie zum backen, trocknet an jedem Stück mit einem Tuche das Blut ab, legt sie in eine Casserolle, thut 8 bis 9 geschälte kleine Zwiebeln dazu, 2 Petersilienwurzeln samt dem Kraut, Salz und

Pfeffer, ein paar Nägelein, ein Stück von einer Ingwer-Wurzel, zuletzt eine Bouteille guten weißen Wein, läßt so den Karpfen eine gute Viertelstunde kochen, und legt ihn auf eine Platte. Die Petersilienwurzeln und die Ingwerwurzel wirft man hinweg, die Zwiebeln hingegen werden um den Karpfen herum gelegt, die Casserolle mit der Sauce wieder aufs Feuer gesetzt und fein geschnittene Petersilie darcin gethan. Man nimmt ein Viertelpfund frische Butter, kehrt sie ziemlich im Weismehl herum, thut sie in die Sauce, rührt darinn bis sie ganz zerflocht ist, alsdann schüttet man die Brühe über den Karpfen und giebt ihn gleich zu Tische.

6. Gebäckene Karpfen.

Man pußt und zerschneidet den Karpfen, wie zum kochen. Von dem Eingeweide macht man nichts als die Galle daraus. Dann nimmt man ein sauberes Tuch, und trocknet jedes Stück sauber ab, damit es nicht mehr naß ist, man streut ein wenig Pfeffer und Salz darüber, nimmt Schwarzmehl, sprengt es über jedes Stück, damit alles damit bedeckt wird, kehrt dann die Stücke um, macht es auf der andern Seite auch so, und macht eingesottene Butter in einer Pfanne heiß, daß sie dämpft. Wenn nun die Butter recht heiß ist, so legt man den Karpfen hinein, und läßt ihn schön backen. Doch muß man die Kopfstücke und das Eingeweide länger backen lassen, als das andere. Wenn sie abgetropft sind, legt man sie auf eine Platte, den Kopf zu unterst, und das Eingeweide oben auf. Man nimmt eine Hand voll Petersilie, von welcher die Stiele sauber abgezupft sind, wirft sie in die heiße Butter, läßt sie eine Minute backen, und streut sie über den Karpfen. Solche gebäckene Karpfen müssen immer so warm als möglich auf den Tisch gegeben werden. Man darf auch niemals zu viel Stücke auf einmal in die Pfanne thun, denn sie werden sonst weich. Man muß sie auf einem starken Feuer backen, und die Butter recht dämpfen lassen, ehe man den Karpfen

hinein thut. Schöner werden die Karpfen, wenn man sie anstatt in Mehl, in geriebenem Brod umwendet.

7. Hechte an einer weißen Brühe.

Man schuppt die Hechte, nimmt sie aus und wirft das Eingeweide hinweg. Wenn sie klein sind, so giebt man ihnen den Schwanz in den Mund, sind sie aber groß, so können sie in Stücke zerschnitten werden wie die Karpfen. Man kann aus einem großen Hecht auch einen Kranz machen, er ist sehr schön auf einer Platte, dieser Kranz wird auf folgende Art gemacht:

Beym Ausnehmen nimmt man sich wohl in Acht, daß man nicht zu weit gegen den Schwanz schneidet: gegen den Kopf muß er aufgeschnitten seyn, so weit als das Fleisch geht. Alsdann spaltet man ihn auf dem Rücken eben so weit entzwey, als er an dem Bauche aufgeschnitten ist, man kehrt ihn um, daß das inwendige heraus kommt, sperrt ihm den Rachen auf, daß das hintere Theil des Fisches ganz in den Rachen hinein geht. Darnach thut man in eine Casserolle eine kleine Hand voll fein geschnittene Schalotten, legt den Hecht darauf, nimmt auf 2 Pfund Hecht eine halbe Maas weißen Wein, gießt ihn über den Hecht, thut Pfeffer und Salz, ein paar Nägelein oder Muskatblüthe und Petersilienwurzel dazu. Hat man keine Petersilienwurzeln, so kann man statt dessen Petersilienkraut zusammen binden. Man deckt die Casserolle zu, und läßt hernach den Hecht auf einem starken Feuer kochen, bis sich das Fleisch von den Gräten ablösen läßt, legt ihn auf eine Platte, auf welcher man ihn zu Tische tragen will, die Brühe hingegen thut man in eine Schüssel, und deckt den Fisch zu, daß er warm bleibt. Hierauf thut man ein Stück frische Butter in eine Casserolle, rührt sie mit einem Kochlöffel voll Mehl an bis sie zergangen ist, schüttet die Brühe zu der Butter mit dem Mehl, thut ein wenig fein geschnittene Petersilie daran und rührt die Brühe auf dem Feuer bis sie kocht. Ist sie nicht dick genug, so nimmt man das gelbe von 2 Eiern,

zerklopft es mit ein wenig kaltem Wasser, rührt es in die Brühe und läßt diese unter beständigem Umrühren noch ein wenig kochen. Darnach schüttet man die Brühe über den Fisch, und trägt ihn zu Tische. Es ist zu bemerken, daß je besser der Wein ist, desto besser der Fisch wird.

8. Hechte am Spieß zu braten.

Man hat hierzu einen großen Hechten nöthig, diesen schuppt man, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht und salzt das Fleisch inwendig und auswendig, läßt ihn eine halbe Stunde liegen. Darnach trocknet man ihn ab, bestreut ihn inwendig mit gestossenen Nägelein, Salz und Pfeffer, legt die Leber wieder in den Fisch, und spickt ihn dann auf beiden Seiten mit fein geschnittenem Speck. An einem Fasttage kann man ihn statt dessen mit Reblaub einbinden, oder mit lang geschnittenen Sardellen oder Anchois spicken. Darnach macht man einen Spieß ein wenig warm, und bestreicht ihn mit Speck oder mit Butter. Man muß aber den Hecht an den Spieß mit einer Schnur umbinden, damit er nicht abfällt. Das Feuer muß nicht sehr stark seyn, und während dem braten muß der Hecht einigemal mit feinem Baumöl oder Butter begossen werden; er muß immer eine Stunde am Spieß bleiben. Mache dann folgende Brühe: Man nimmt ein Stück frische Butter, thut sie in eine Casserolle und eine kleine Hand voll feingeschnittene Schalotten, und discht die Schalotten bis sie ganz weich sind, rührt einen Kochlöffel voll Mehl darein, thut eine halbe Maas Wasser oder Fleischbrühe daran, einen Schoppen Wein, Salz, Muskatblüthe, Nägelein, zwey Lorbeerblätter, 3 bis 4 Scheiben Zitronen, auch Kapern so man will, und ein wenig Petersilie, und läßt dies zusammen eine gute halbe Stunde kochen. Darnach schüttet man die Brühe auf eine lange Platte, löst den Hecht von dem Spieß ab (man muß aber sorgfältig seyn, daß kein Stück davon fällt) und legt ihn auf die Brühe. Die Scheiben von den Zitronen legt man auf den Fisch. Will man die Brühe gern sauer haben, so drückt man noch den Saft

von einer Zitrone daren. Darnach garnirt man den Fisch mit Krebs-Knöpflein, wie sie bey den Suppen beschrieben sind, oder man kann die Platte mit mittelgattigen Krebsen garniren. Man siedet Krebse in Wein und Salz ab, löst dann die Schaale von den Schwänzen, giebt aber wohl Acht, daß die Schwänze an den Krebsen ganz bleiben. Man hebt auch die Nase an den Krebsen auf, die Scheren und das untere hingegen müssen ganz und unangerastet bleiben. Und so garnirt man die Platte mit den Krebsen, und trägt sie zu Tische.

9. Hechte blau zu fieden.

Man puht die Hechte und schuppt sie, schneidet sie auf, wirft das Eingeweide hinweg, macht sie krumm und giebt ihnen die Schwänze in den Mund, thut sie in eine Schüssel, macht einen Schoppen Weinessig siedend, schüttet den Essig über die Hechte und deckt sie sogleich zu. Hierauf thut man in eine breite Casserolle Wein, Salz und ganzen Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, eine Ingwerwurzel, 5 bis 6 kleine geschälte Zwiebeln. Wenn der Wein kocht, so legt man die Hechte hinein und läßt sie eine Viertelstunde mit kochen. Man muß aber während dem kochen die Fische zugedeckt halten. Dann thut man sie auf eine Platte oder in eine Schüssel, schüttet die Brühe darüber und legt geschwind einen Bogen Papier darauf, damit der Dampf bey einander bleibt. Diese Hechte bleiben 4 bis 5 Tage in der Brühe gut. Man giebt sie immer kalt auf den Tisch. Man kann auch Wasser und Essig dazu nehmen, anstatt Wein.

10. Hechte auf dem Rost zu braten.

Wenn der Hecht geschuppt ist, wird er auf dem Rücken aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, der Fisch von unten bis oben aufgeschnitten, doch so daß die Seite des Bauchs ganz bleibt. Man thut in eine Platte Pfeffer und Salz und 3 oder 4 Löffel voll feines Baumöl, wendet den Hecht einigemal darin um, bestreicht ei-

nen Rost mit ein wenig frischer Butter und läßt den Hecht bey einem gelinden Feuer schön gelb werden. Man nimmt ihn von dem Rost, kehrt ihn wieder im Baumöl um, und läßt ihn auf der andern Seite auch braten. Solche Hechte kann man darnach an eine Brühe wie die gebratenen Karpfen legen, oder man kann eine Estragon-Brühe dazu machen, wie bey den Forellen beschrieben ist.

11. Gebackene Hechte.

Man backt die Hechte auf gleiche Art wie die Karpfen: nur müssen sie in Stücke zerschnitten werden, wenn sie größer sind als ein halbes Pfund.

12. Barben, Börzig und Schleyen.

Werden auf die gleiche Art gekocht und gebraten wie die Hechte, nur müssen die Schleyen mit siedendem Wasser begossen werden, damit das schleimichte davon geht. Man kann sie auch in eingefottener Butter backen, wie die Hechte und die Karpfen. Die Schleyen und die Börzig können mit rothem Wein gekocht werden, anstatt mit weißem. Und um sie kalt zu essen, können sie in Wein oder in Wasser abgefottet werden, wie die Hechte.

13. Barben auf dem Rost zu braten.

Zum braten nimm von den größten Barben, schuppe sie und nimm das Eingeweide heraus, reiße ihnen die Ohren heraus und wasche sie inwendig rein aus; schneide in die Barbe alle zwey Finger breit in die Queere einen Schnitt auf beyden Seiten, salze sie wohl ein, doch nicht zu viel, lasse sie so eine Stunde liegen, thue dann auf eine Platte etliche Löffel voll feines Baumöl, etliche gehackte Schalotten, fein geschnittene Petersilie, ein wenig Pfeffer, mische es wohl, trockne die Fische sauber mit einem Tuch ab, begieße dann mit diesem Del die Fische so gut als möglich auf beyden Seiten; dann streue geriebenes Brod über sie, lege etliche Lorbeerblätter auf einen

Rost und die Fische darauf; eine halbe Stunde vor dem Essen stelle sie auf warme Kohlen, lasse sie auf beyden Seiten schön gelb braten; während dem braten muß man sie zweymal mit dem Baumöl übergießen, und legt sie auf eine Platte. Man muß wohl Acht geben, daß sie nicht zerbrechen, und giebt eine kalte Sauce dazu, welche man liebt.

14. Forellen.

Die Forellen werden gewaschen und ausgenommen, aber niemals geschuppt. Je frischer die Forellen sind, desto besser sind sie. Wenn man solche nicht den gleichen Tag braucht, an welchem sie aus dem Wasser kommen, so muß man sie waschen und ausnehmen, aber nicht salzen. Man thut sie in eine Casserolle, legt eine kleine Handvoll Schallotten, Salz und Pfeffer, ein wenig Muskatblüthe oder Nägelein, und eine kleine Handvoll Petersilie zusammengebunden auf die Fische. Zu zwey Pfund Forellen nimmt man eine halbe Maas rothen Wein, und läßt sie bey einem starken Feuer eine gute Viertelstunde darin kochen. Darauf nimmt man sie aus der Casserolle, legt sie schön auf eine Platte (man muß aber Acht geben, daß sie nicht zerbrechen) und schüttet die Brühe darüber. Man thut in die Casserolle ein Stück frische Butter und einen kleinen Löffel voll Mehl, und rührt das Mehl in die Butter bis sie zergangen ist. Man nimmt die Brühe von den Forellen, schüttet sie in das Mehl, thut ein wenig feingeschnittene Petersilie hinzu, und läßt es unter beständigem Umrühren wieder aufkochen. Darnach schüttet man die Brühe über die Forellen, thut die zusammengebundene Petersilie davon, und trägt sie gleich zu Tische.

15. Forellen schwarz zu kochen.

Man puht und wascht die Forellen wie die vorigen, nimmt zu 3 Pfund Forellen eine Maas rothen Wein, thut ihn in eine breite Casserolle, schält 12 bis 16 kleine Zwiebeln, thut sie hinein, nebst Pfeffer und Salz, Muskatblüthe

und Nägelein, einer Ingwerwurzel, 2 oder 3 Petersilien-
 wurzeln, 4 Nuskernen und einen einzigen Zinken Knob-
 lauch, thut dies alles zusammen in den Wein, läßt ihn
 kochen, legt dann die Forellen in den kochenden Wein,
 deckt sie schnell zu und läßt sie so eine gute Viertelstunde
 mitkochen. Darnach nimmt man die Forellen von dem Feuer,
 legt sie schön gerade auf eine Platte, giebt aber Achtung,
 daß nichts von dem Gewürze und den Zwiebeln daran hängen
 bleibt, und deckt sie zu, daß sie warm bleiben, die Brühe
 hingegen schüttet man durch ein Haarsieb und drückt die
 Zwiebeln und alles was in dem Haarsieb ist, mit einem
 Löffel wohl aus, thut in die Casserolle ein Stück frische
 Butter, einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, läßt das Mehl
 in der Butter ein wenig dämpfen, damit es nicht so weiß bleibt,
 gießt die Fischbrühe darüber und läßt sie unter beständi-
 gem Umrühren aufkochen. Darnach schüttet man die Brühe
 über die Forellen und trägt sie gleich zu Tische.

16. Gebratene Forellen mit Estragon-Brühe.

Man pußt die Forellen wie die vorigen. Zu dieser Art
 sind die großen besser als die kleinen. Schneide in die
 Forellen alle zween Finger breit in die Quere einen Schnitt
 auf beyden Seiten. Man muß aber wohl Achtung geben, daß
 der Schnitt nicht durchgeht. Hernach thut man auf eine
 flache Platte Pfeffer, Salz und 4 bis 5 Löffel voll feines
 Baumöl, je nachdem man viel oder wenig Forellen hat.
 Man zerrührt das Del mit dem Pfeffer und Salz, legt die
 Forellen hinein, wendet sie einigemal darin um, legt sie auf
 einen Rost und bratet sie auf beyden Seiten schön gelb.
 Während dem braten nimmt man die Forellen von dem Rost
 und kehrt sie noch ein- oder zweymal in dem Baumöl um.

Darnach wird folgende Brühe dazu gemacht: Man nimmt
 sechs Eyer, läßt sie hart sieden, schneidet sie von einan-
 der, nimmt das gelbe heraus, thut es in eine Schüssel
 und zerdrückt es mit 6 Löffel voll feinem Provencer-Del.
 Dann nimmt man eine Handvoll Estragonblätter, schneidet

sie fein, thut ein wenig Petersilie, Schnittlauch und 2 bis 3 Schalotten dazu. Dieses alles muß zuerst fein geschnitten und gehackt oder gewiegt werden. Darnach zerührt man es mit den Eiern und dem Del, schüttet Essig daran, daß es läuft wie eine dicke Brühe, thut Salz und Pfeffer dazu, und dasjenige Baumöl, in welchem die Forellen umgewendet worden sind. Man muß diese Brühe ziemlich lange rühren bis sich das Del mit dem Essig vermengt, thut sie auf eine Platte, legt die Forellen darauf und trägt sie gleich zu Tische. Denn wenn die Forellen nicht warm sind, so sind sie nicht mehr gut.

17. Forellen abzusieden.

Wenn die Forellen ausgenommen und gewaschen sind, werden sie krumm gebogen und mit einem hölzernen Spießlein oder mit einer Nadel und starkem Faden, die man durch die Nase und den Schwanz des Fisches zieht und dann zusammenbindet, fest gemacht. Wenn man sie nun blau haben will, so werden sie wie die Karpfen mit siedendem Essig begossen; wenn aber die Forellen noch leben, so thut man in eine Pfanne Wasser, Pfeffer und Salz, 3 oder 4 Zwiebeln in Scheiben geschnitten, eine kleine Ingwerwurzel, Petersilienwurzeln mit samt dem Kraut und Selleriewurzel, thut es alles zusammen in das Wasser; man muß aber wohl Salz darein thun, denn die Fische werden nicht versalzen. Sobald das Wasser kocht, legt man die Forellen hinein, deckt sie zu und läßt sie eine Viertelstunde kochen, giebt sie gleich auf den Tisch, damit sie noch warm sind. Man ist sie mit Essig und Baumöl. Will man sie aber kalt auf den Tisch geben, so muß man statt Wasser, Wein oder Essig in die Pfanne thun, und läßt sie dann in der Brühe liegen bis man sie braucht.

18. Gebackene Forellen.

Man pußt die Forellen und krümmt sie wie die vorigen. Man nimmt auch nur kleine Forellen zum backen, und backt sie wie die Hechte.

19. Ein Mal mit einer Kapernbrühe.

Man schlägt dem Mal einen Nagel durch den Kopf und befestiget ihn an einer Wand oder an einer Thüre. Er muß mit einem Tuch gehalten werden, sonst schlupft er aus den Händen. Darnach löst man mit einem kleinen scharfen Messer die Haut rings um den Kopf ab, nimmt Salz in die Hände und streift damit die Haut über den Mal herunter, nimmt ihn wieder von dem Nagel, schneidet ihn auf und nimmt das Eingeweide heraus. Alsdann macht man einen Ring aus dem Mal, so daß der Kopf inwendig hinein kommt, nimmt ein eisernes Spießlein, stößt es durch den Mal, daß der Kopf und Schwanz fest werden, thut dann ein paar Löffel voll Baumöl auf eine Platte, nebst Pfeffer und Salz, rührt es untereinander, legt den Mal hinein, wendet ihn in dem Baumöl um, daß er ganz überzogen wird, legt ihn auf einen Rost und bratet ihn auf beyden Seiten schön gelb.

Hernach wird folgende Brühe gemacht: Man thut ein Stückchen Butter in eine Casserolle, in welcher der Mal kömlich Platz hat, thut einen Kochlöffel voll feingeschnittene Schalotten dazu, läßt die Schalotten dämpfen bis sie weich sind. Darnach rührt man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl hinein, nebst feingeschnittener Petersilie, läßt es noch ein wenig dämpfen, schüttet dann Fleischbrühe oder Wasser daran, eine halbe Löffelschaale voll Essig, auch Kapris wenn man will, aber dann darf man nicht zu viel Essig nehmen, ein paar Lorbeerblätter und ein wenig gestoßene Nägelein; auch das Baumöl, in welchem der Mal umgewendet worden, muß gleichfalls in die Brühe kommen. Wenn die Brühe nicht genug gesalzen ist, so thut man noch mehr Salz darein, läßt sie kochen, und sobald der Mal schön gelb gebraten ist, legt man ihn hinein. Er muß auf gelindem Feuer eine gute halbe Stunde kochen. Während dem kochen muß aber die Casserolle einigemal umgerüttelt werden, damit der Mal nicht unten anhängt.

Darnach nimmt man ihn aus der Casserolle, legt ihn auf eine runde Platte, zieht das Spießlein wieder heraus und rührt die Brühe auf dem Feuer noch ein wenig um. Wenn noch etwas Fett vom Al auf der Brühe liegt, muß es zuerst mit einem Löffel sauber abgenommen werden. Darnach schüttet man die Brühe mitten in den Al.

20. Linsen Al zu braten.

Man zieht dem Al die Haut ab, pußt ihn wie den vorhergehenden und schneidet ihn in fingerlange Stücke. Der Kopf und der Schwanz werden weggeworfen, die Theile hingegen mit Pfeffer und Salz gerieben, zerläßt ein Stückchen frische Butter und wendet den Al darin um. Man nimmt Reblaub, wickelt den Al darein, bindet das Reblaub mit einem Faden um den Al fest, steckt ihn dann an einen kleinen Spieß und läßt ihn schön gelb braten. Während dem braten begießt man ihn mit der Brühe, so in die Bratenpfanne läuft. In Ermanglung eines Spießes kann man den Al in einem Backofen oder in einem Deselein braten, und anstatt ihn in Reblaub einzuwickeln, kann man die Stücke des Als in geriebenem Brod umwenden, das Blech mit frischer Butter anstreichen und den Al gelb braten, nur muß er einigemal in seinem Fett umgewendet werden, thut darnach Petersilie oder sonst etwas grünes auf eine Platte und legt den Al dazwischen.

Man muß den Al ganz warm auf den Tisch geben, weil er viel zu fett ist, als daß man ihn kalt essen könnte. Man kann ihn auch blau absieden wie andere Fische; er muß aber länger tochen, damit er sein Fett desto besser verliere.

21. Salmen abzusieden.

Wenn der Salme zerschnitten ist, thut man Wasser in eine breite Casserolle. Auf ein Pfund Salmen nimmt man eine Handvoll Salz, zwey Zwiebeln mit Nägelein besetzt, ganzen Pfeffer, Lorbeerblätter, Sellerywurzeln, Petersilienwurzeln, eine Ingwerwurzel und ein Glas voll Essig, thut es alles zusammen in das Wasser, deckt es zu und

läßt es kochen. Sobald das Wasser kocht, legt man den Salmen hinein. Hat man mehr als ein Stück, so muß man sie nicht auf einander, sondern neben einander legen. Sind es kleine Stücklein, so muß er eine Viertelstunde schnell an einander kochen; sind sie aber groß und dick, so läßt man ihn eine ganze halbe Stunde kochen. Es ist kein Fisch, der einen so übeln Geruch hat, und der so ungesund ist als der Salme, wenn er nicht genug gekocht ist. Man kann auf diese Art ihn statt mit Wasser und Essig, mit Wein kochen. Wenn er gekocht ist, thut man ihn in eine Schüssel, schüttet die Brühe darüber und läßt ihn kalt werden bis man ihn essen will. Man kann ihn 4 bis 5 Tage in der Brühe aufbehalten.

22. Salmen in einer weißen Brühe.

Zu einem Pfund Salmen nimmt man eine halbe Maas guten weißen Wein und 5 bis 6 kleine Zwiebeln, schält sie und thut sie zu dem Wein, nimmt auch Nägelein dazu, ein wenig Pfeffer, Muskatblüthe und eine kleine Handvoll Petersilie zusammengebunden, und läßt es miteinander kochen. Sobald der Wein kocht, legt man den Salmen hinein und läßt ihn eine Viertelstunde mitkochen, thut ihn darnach auf eine Platte, schüttet die Brühe in eine Schüssel und deckt den Salmen zu, damit er warm bleibt. Hierauf thut man in die Casserolle ein Stück frische Butter und einen halben Kochlöffel voll Mehl, rührt das Mehl auf dem Feuer bis die Butter zergangen ist, schüttet die Brühe vom Salmen darein, rührt sie bis sie kocht, nimmt zwey Eyerdotter, zerklöpft sie mit ein wenig Wasser und rührt sie gleichfalls in die Brühe, schüttet die Brühe über den Salmen und trägt ihn gleich zu Tische.

23. Gebratene Salmen.

Man nimmt die Stücke vom Salmen, thut Pfeffer und Salz auf eine Platte und etwa 6 Löffel voll Baumöl dazu, wendet die Stücke einigemal darin um, legt sie auf den Rost und läßt sie auf beyden Seiten schön gelb braten. Man

kann ihn auch in einem Backofen oder Ofen braten. Er muß aber während dem braten einigemal in Baumöl und Salz umgewendet werden.

Hernach macht man folgende Brühe dazu: Man thut ein gutes Stück frische Butter in eine Casserolle, einen Kochlöffel voll feingeschnittene Schalotten und discht solche in der Butter bis sie weich sind. Dann schüttet man Fleischbrühe oder Wasser darein, nebst einer halben Tasse voll Kapris, gestoßene Nägelein, 2 Lorbeerblätter, 2 Scheiben Citrone und feingeschnittene Petersilie. Wenn die Brühe nicht sauer genug ist, kann man noch Zitronensaft oder Essig daran thun, läßt sie kochen, und sobald der Salmen gebraten ist, legt man ihn hinein und läßt ihn eine gute halbe Stunde mitkochen. Es ist nicht zu vergessen, daß das Baumöl und das Salz, in welchem der Salmen umgewendet worden, auch in die Brühe gehören. Während dem kochen muß die Casserolle einigemal umgerührt werden, damit der Fisch nicht unten ansitzt. Sodann legt man ihn auf eine Platte, schüttet die Brühe darüber und trägt ihn zu Tische.

24. Lachs.

Wird auf die gleiche Art zubereitet wie der Salmen, nur muß er ein wenig länger kochen.

25. Sälmlinge abzusieden.

Nimm zu 50 Sälmlingen 2 Schoppen Wein, eine Zwiebel, Pfeffer, Salz und eine kleine Handvoll Petersilie, zusammengebunden, läßt den Wein ein paar Minuten kochen, wirft die Sälmlinge darein, deckt die Casserolle zu und läßt sie etwa 5 Minuten mitkochen, darnach thut man sie in eine Schüssel samt der Brühe. Wenn sie kalt sind, so legt man sie auf eine Platte und streut fein geschnittenen Schnittlauch darüber. Die Platte selbst aber garnirt man mit ganzer Petersilie. Man ist sie mit Essig und Baumöl wie andere Fische.

Auf die gleiche Art bereitet man die Aeschen, die auch aus dem Rhein gezogen werden. Nur müssen sie länger kochen als die Sälmlinge, weil sie größer sind.

26. Sälmlinge warm zu essen.

Man nimmt zu 50 Sälmlingen eine halbe Maas Wein, thut fein geschnittene Schalotten, Salz, Muskatblüthe, ein paar Nägelein und eine kleine Hand voll zusammengebundene Petersilie dazu, und läßt es ungefähr ein Glas voll einkochen, thut die Sälmlinge hinein, läßt sie 5 bis 6 Minuten kochen und richtet sie dann auf eine Platte an. Die Brühe thut man in eine Schüssel, nimmt ein Stück Butter und einen halben Kochlöffel voll Mehl und rührt es bis die Butter zergangen ist, schüttet die Brühe hinein, rührt sie bis sie kocht, nimmt das gelbe von zwey Eiern, zerklopft es mit ein wenig Wasser, rührt es in die Brühe und läßt es unter beständigem Umrühren wieder kochen, schüttet die Brühe über die Sälmlinge und trägt sie gleich zu Tische.

27. Stockfische zu wässern.

Beym Einkaufen des Stockfisches muß man darauf sehen, daß er schön weiß ist. Der Stockfisch wird mit einem Hammer zerklopft und eine Nacht in frisches Wasser gelegt. Dann wird ein Stück Kalch, einer Faust groß, in einen Zuber mit Wasser gelegt. Sobald der Kalch abgelöscht ist, wird der Stockfisch darein gelegt und zwey Stunden darin gelassen, alsdann wird er herausgenommen und zwey Tage lang in frischem Wasser aufbehalten. Man muß ihm aber des Tags 3 bis 4mal frisches Wasser geben. Nach Verfluß von 2 Tagen kann man davon kochen. Was davon übrig bleibt, kann man 8 Tage im Wasser lassen: nur muß dieses täglich erneuert werden.

28. Stockfische zu kochen.

Man nimmt gewässerten Stockfisch, setzt ihn in einer eisernen Pfanne zum Feuer, läßt ihn eine kleine Viertel-

stunde kochen, zieht ihn aus dem Wasser, legt ihn auf eine Platte, macht die Gräte daraus, und thut Pfeffer, Salz und Ingwer darüber. Dann läßt man eingesottene Butter in einer Pfanne heiß werden, daß sie dämpft, schüttet sie über den Stockfisch und trägt ihn zu Tische.

29. Auf eine andere Art.

Nimm gewässerten Stockfisch, thue ihn in eine Pfanne, laß ihn kochen wie erst gesagt worden. Thue ein Stückchen frische Butter in eine Pfanne oder Casserolle, eine gute Hand voll fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie dazu, laß dies ein wenig dämpfen, thue den abgekochten Stockfisch darein, laß ihn noch ein wenig dämpfen und lehre ihn während dem dämpfen einigemal um. Man kann auch feingeschnittene Häringe oder Sardellen dazu thun.

30. Laberdan zu kochen.

Leg den Laberdan 24 Stunden in frisches Wasser, dann ziehe ihn heraus, setze ihn mit anderm frischem Wasser zum Feuer, und laß ihn kochen wie den Stockfisch. Dann decke ihn zu, thue ihn vom Feuer, setze ihn aber nicht zu weit davon hinweg, damit er immer ein wenig fortkocht. Hernach mache folgende Brühe: Nimm ein Stückchen Butter, röste einen Löffel voll Mehl darin, aber nicht ganz gelb, nimm feingeschnittene Schalotten oder andere Zwiebeln, dische sie ein wenig mit dem Mehl, schütte Wasser oder Fleischbrühe dazu und laß es eine Viertelstunde kochen. Thue einige feingeschnittene Anchois nebst dem Saft einer Zitrone hinzu und ein wenig Muskatblüthe oder gestoßene Nägelein. Nimm dann den Laberdan aus dem Wasser, lege ihn auf eine Platte, laß das Wasser wohl ablaufen, rühre ein paar Eyerdotter in die Brühe, schütte es über den Fisch und gieb ihn gleich auf den Tisch.

31. Mollfische zu kochen.

Thue in eine Pfanne Wasser, jedoch mache sie nicht zu voll. Wenn das Wasser siedet, so lege den Fisch hinein,

laß ihn so lange kochen als ein hartes Ey. Thue Fleischbrühe in eine kleine Casserolle, ein wenig feingeschnittene Zitronenhülse, eine Hand voll fein gehackte Schalotten, Muskatblüthe, Nägelein, Pfeffer, und laß dies wohl kochen. Nimm alsdann ein gutes Stück frische Butter, febre sie in Mehl herum, rühre sie in die Brühe mit einer kleinen Hand voll grüner Zwiebeln und Petersilien zerhackt. Will man die Brühe sauer haben, so drückt man den Saft von einer Zitrone darein; wo nicht, so thut man einen Schoppen Milchrahm dazu, läßt ihn mitkochen, nimmt die Mollfsche aus dem Wasser, legt sie auf eine Platte und trägt sie gleich zu Tische.

32. Grundeln zu kochen.

Man wäscht die Grundeln sauber und läßt sie in einem Sieb-Becken vertropfen. In einem Teller voll Grundeln nimmt man einen Schoppen Milch, und läßt sie darin vertrinken. Hernach thut man in eine Casserolle Fleischbrühe oder Wasser, ein paar fein geschnittene Schalotten, ein wenig Petersilie, Pfeffer und Salz, läßt dies eine Weile kochen, nimmt die Grundeln aus der Milch, legt sie hinein, und läßt sie 4 bis 5 Minuten mitkochen. Hernach nimmt man ein Stückchen Butter, febrt es in Mehl herum, legt es neben zu in die Casserolle zu den Grundeln, und rüttelt die Casserolle bis die Butter verfocht ist. Dann nimmt man das gelbe von 2 Eiern, zerfloßt es mit ein wenig Wasser, rührt von der Brühe in die Eier, schüttet sie wieder über die Grundeln, und läßt sie noch ein wenig mit den Eiern unter beständigem Umrütteln kochen, richtet sie an und trägt sie gleich zu Tische.

Man kann die Grundeln auch wie die Sälmlinge kochen, nur muß man sie dann nicht in der Milch vertrinken lassen.

33. Gebackene Grundeln.

Man läßt die Grundeln in der Milch vertrinken, legt sie in ein sauberes Tuch, trocknet sie rein ab, thut sie auf

ein Brett, sprengt Pfeffer und Salz darüber und eine kleine Hand voll Mehl, macht dies wohl unter einander mit den Grundeten, und backt sie in heißer Butter wie andere Fische.

34. Haringe zu braten.

Lege die Haringe eine Stunde in frisches Wasser, nimm sie heraus, wasche sie noch einigemal durch, laß das Wasser wohl ablaufen, bestreiche einer Kost mit Butter, lege die Haringe darauf, und laß sie auf den Kohlen langsam braten. Man muß sie aber während dem braten öfters umwenden und allemal mit frischer Butter anstreichen. Wenn sie fertig sind, werden sie zu Sauerkraut oder Erbsen auf den Tisch gegeben.

Man kann die Haringe auch auf folgende Art braten: Man nimmt zu jedem gewässerten Haring einen halben Bogen weißes Papier, bestreicht dasselbe dick mit frischer Butter, legt die Haringe darein, wickelt es zusammen, bestreicht die auswendige Seite des Papiers auch mit Butter, damit es nicht auf dem Kost anbrenne, und läßt die Haringe langsam braten, bis man glaubt daß sie möchten gut seyn. Man kann sie dann mit dem Papier auf den Tisch geben, oder daraus nehmen, wie man will.

35. Frösche zu fricassiren.

Man puzt das schon abgezogene Hintertheil von den Fröschen nochmals so, daß man das untere an den Schenkeln und die obern herausstehende kleine Beinlein davon weg-schneidet, wascht sie sauber, thut in eine Casserolle, die wohl verzinnt ist, ein Stück Butter und 2 fein geschnittene Schalotten, nimmt die Frösche aus dem frischen Wasser, thut sie in die Casserolle, sprengt eine kleine Hand voll Mehl und ein wenig Salz darüber, thut fein geschnittene Petersilie hinzu, läßt sie etwa eine halbe Viertelstunde dämpfen, dann thut man eine kleine Theeschaale voll Fleischbrühe daran, und läßt sie noch etwa eine halbe Viertelstunde kochen. Hernach nimmt man das

gelbe von einem oder 2 Eiern, je nachdem man Frösche hat, schabt ein wenig Muskatnuß darein, rührt sie mit ein wenig Wasser an, schüttet die Brühe von den Fröschen dazu, thut sie wieder in die Casserolle, und rüttelt die Casserolle bis es wieder kocht, und richtet sie gleich an. Wenn man will, so kann man auch ein wenig Essig in das gelbe von den Eiern rühren. Auch Milchrahm ist sehr gut, wenn man anstatt dem Essig, ein paar Löffel voll zu den Eiern thut.

36. Gebackene Frösche.

Wenn die Frösche sauber gewaschen sind, thut man sie in eine Serviette und trocknet sie sauber ab, nimmt noch ein anderes Ende von der Serviette, und thut sie darein, damit sie ja nicht mehr naß sind. Man macht hernach folgenden Teig: Man nimmt eine gute Hand voll Mehl, thut Salz, ein paar gestoßene Nägelein, und wenn man will, abgeriebene Zitronenschale anstatt den Nägelein, so ist es noch besser, macht den Teig mit frischem Wasser an, so dick als einen Knöpfleinteig, thut einen Löffel voll Baumöhl hinzu, das weiße von 3 Eiern, und rührt den Teig wohl durch einander. Wird der Teig zu dick, so muß man ihn mit Wasser verdünnern; denn er muß so dick seyn, daß er ab dem Löffel läuft. Man thut die abgetrocknete Frösche hinein, rührt sie wohl unter den Teig, und läßt in einer Pfanne eingesottene Butter heiß werden, so viel als man zu anderm Gebackenem braucht, thut Löffel voll weiße von den Fröschen in die heiße Butter und läßt sie schön gelb backen. Doch müssen sie nicht zu schnell gebacken werden.

37. Schnecken zu Kochen.

Zu 50 Schnecken nimmt man eine kleine Hand voll Salz, und eben so viel Asche, die aber nicht mit Kohlen vermischt ist, thut es zusammen in eine eiserne Pfanne oder Topf, schüttet Wasser darüber, daß es oben über die Schnecken zusammengeht, läßt die Schnecken mit dem

Häuslein so lang darin kochen als ein hartes Ey, oder bis man sieht, daß sich die Deckel oben auflösen. Dann werden sie mit einer Gabel aus den Häuslein herausgenommen, die schwarze Haut davon mit einem scharfen Messer abgelöst, das harte vornen am Kopf und der Schwanz hinten weggeschnitten, das übrige aber mit Salz gerieben und in warmem Wasser abgewaschen. Man wäscht sie 2 bis 3 mal in warmem Wasser bis alles schleimichte davon ist, thut die gepuzten Schnecken in einen irdenen Topf oder Casserolle, schüttet eine halbe Maas Wasser, eben so viel Fleischbrühe, und ein Glas voll weißen Wein darüber, thut 2 Zwiebeln dazu, die mit Nägelein besteckt sind, ein wenig Salz, und 3 bis 4 kleine Speckschwarten, thut es alles zusammen zu den gepuzten Schnecken, und läßt sie 5 bis 6 Stunden langsam kochen. Man kocht aber die Schnecken immer den Tag zuvor ehe man sie braucht. Hierauf puzt man die Häuslein. Man wäscht sie einigemal im warmen Wasser sauber aus, thut sie in eine Pfanne, schüttet Wasser darüber bis es oben zusammengeht, nebst ein wenig Essig, und läßt sie eine halbe Viertelstunde kochen, wäscht sie noch einmal aus, zuletzt noch im kalten Wasser, und legt dann jedes Häuslein umgewendet in ein Siebbecke, damit alles Wasser wohl daraus läuft. Hernach wird folgende Butter angemacht: Man nimmt zu 50 Schnecken ein halbes Pfund Butter und ein Loth Sardellen oder Anchois. Wenn die Anchois sauber gewaschen sind, schneidet man den Kopf davon, das andere wird fein zerschnitten und gebackt. Man nimmt dann fein geschnittene Zitronenschaale, 6 bis 8 Schalotten, die man schneidet und darnach fein zerbackt, einen kleinen Löffel voll fein geschnittene Petersilie, gestoßene Muskatblüthe, gestoßene Nägelein, Pfeffer und Salz. Dies alles zusammen wird mit der Butter wohl zerrührt oder mit der Hand geknetet, daß es mit der Butter wohl vermenget wird. Alsdann nimmt man zu 50 Schnecken 25 Häuslein, thut in jegliches zuerst ein klei-

nes Stückchen von der Butter, dann 2 Schnecken, und macht dann mit der Butter einen Deckel über die Schnecken. Man muß aber wohl Acht geben, daß ein gutes Stück Butter übrig bleibt. Eine halbe Stunde zuvor, ehe man die Schnecken auf den Tisch geben will, thut man die gefüllten Hänslein in eine Casserolle, schüttet Fleischbrühe und ein halbes Glas voll Wein daran, nebst ein wenig fein geschnittener Petersilie und ein wenig Salz, (an einem Fasttage aber nimmt man Wasser anstatt Fleischbrühe) läßt es eine gute halbe Stunde kochen, nimmt die übrige Schneckenbutter, dreht sie in Weismehl herum, legt sie in die Casserolle zu den Schnecken, und rüttelt die Casserolle bis die Butter zergangen ist, dann thut man die Schnecken auf eine Platte und trägt sie zu Tische.

38. Auf eine andere Art.

Man putzt und kocht die Schnecken wie erst beschrieben worden. Zu dieser Art braucht man aber keine Hänslein. Wenn die Schnecken sauber geputzt und abgescleimt sind, thut man sie mit halb Fleischbrühe und halb Wasser, nebst einem Glas Wein, ein wenig zusammengebundener Petersilie und Salz, in eine Casserolle oder Topf, und läßt sie 2 Stunden kochen. Hernach macht man folgende Brühe: Man nimmt 1 Viertelspfund frische Butter zu 50 Schnecken, thut in eine Casserolle einen halben Löffel voll Mehl, fein geschnittene Schalotten, eine kleine Hand voll zerschnittene Petersilie und zerschnittene oder abgeriebene Zitronenschaalen, läßt dies zusammen in der Casserolle zergehen, gießt Fleischbrühe dazu, und läßt es eine halbe Viertelstunde kochen, nimmt die Schnecken mit einem Schaumlöffel daraus, thut sie in die andere Brühe, und läßt sie noch eine Viertelstunde darin kochen, so sind sie gut.

39. Gebratene Schnecken.

Wenn die Schnecken samt den Hänslein geputzt und gewaschen sind, wie vorhin gedacht worden, so nimmt man zu 50 Schnecken 1 halbes Pfund Butter, und bereitet die

Butter auf die gleiche Art wie vorhin; nur daß man anstatt einem Loth Anchois 4 bis 5 Loth dazu nimmt. Man thut zuerst in jedes Hänslein ein Kaffeelöffelein voll Butter, darnach ein Schneck, dann 1 oder 2 Kaffeelöffelein voll Fleischbrühe, die aber kalt seyn muß, dann wieder Butter bis das Hänslein voll ist. So es an einem Fasttage ist, nimmt man Fischbrühe, an welcher noch keine Butter ist, streicht das Hänslein oben mit einem Messer gleich, und setzt dann die Schnecken auf ein Blech neben einander, so daß wenn sie anfangen zu braten, nichts herauslaufen kann, stellt das Blech in einen Backofen oder Deselein und läßt sie eine kleine halbe Stunde braten. Hernach legt man sie ordentlich auf eine Platte herum, und garniert die Platte mit etwas grünem. Man kann sie auch in einer Tortenpfanne oder auf einem Rost braten; doch werden sie auf einem Rost nicht so gut als in einem Deselein.

40. Krebse zu fieden.

Man wäscht die Krebse und thut sie in eine Pfanne. Zu 25 Krebsen nimmt man ein kleines Glas voll Weinessig oder Wein, eine kleine Hand voll Salz, ein wenig Pfeffer und eine Hand voll ganze Petersilie, deckt die Krebse zu und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Hernach richtet man sie in eine Schüssel an, deckt sie geschwind wieder zu und läßt sie ein wenig stehen. Dann legt man sie hoch auf einander in eine Platte, garniert sie mit Petersilie und trägt sie zu Tische. Man muß immer darauf sehen, daß die Krebse, wenn es möglich ist, warm auf den Tisch kommen.

41. Gefüllte Krebse.

Man nimmt große Krebse, schwellt sie im Salzwasser ab, löst die Schaaale nur vom Schwanz ab, schneidet die Füße neben weg und hebt die Nase auf, doch so daß der Schwanz nicht zerbrochen wird. Sodann nimmt man alles unreine, was unter den Krebsnasen ist, sauber hinweg, giebt aber wohl Achtung, daß das untere vom Krebs nicht zerbrochen wird und füllt die Nasen mit dem Krebs-

Knöpfenteig, wie schon bey den Suppen beschrieben ist. Man kann auch eine Fülle von Spinat dazu machen, deren schon erwähnt worden ist. Indessen macht man eine Brühe dazu auf folgende Art: Man siedet 1 oder 2 Kalbs-Ripplein in gesalzenem Wasser, hact sie mit abgefottenen und gepuzten Morcheln klein, gießt nach diesem Fleischbrühe daran, thut ein wenig Salz, gestossene Muskatblüthe, geriebene Zitronenschale und von einer Zitrone den Saft dazu, und läßt es zusammen eine halbe Stunde kochen, rührt 2 oder 3 Eyerdotter mit einem Löffel voll kaltem Wasser an, rührt von dem gekochten in die Eyerdotter, thut es wieder in die Casserolle und läßt es noch ein wenig kochen. Man nimmt inzwischen ein Blech, bestreicht es mit frischer Butter, legt die gefüllten Krebse darauf und läßt sie eine Viertelstunde in einem Ofenlein backen. Die Butter aber oder das Fett, so an den Krebsen ist, muß zuerst in die Brühe kommen, ehe man die Eyerdotter darein rührt, schüttet die Brühe in eine Platte und legt die gefüllten Krebse darauf.

P a s t e t e n.

1. Ein spanischer Brodteig.

Es ist bey diesem Teig zu beobachten, daß man immer gutes Weismehl haben müsse, welches nicht feucht oder vernezt ist. Denn wenn man sich noch so viele Mühe dabey giebt, und das Mehl verlauft, so kann man niemals einen guten Teig daraus machen. Nimm 1 Pfund schönes Weismehl, thue es auf ein Würfbrett, mache in der Mitte eine Grube, thue 2 Messerspizen voll Salz hinein, nimm ganz frisches Wasser, schütte es mitten in das Mehl und mache einen Teig, den man gut würfen kann. Doch muß er nicht zu dick seyn. Würfe den Teig dergestalt, daß wenn man mit dem Finger darein drückt, der Teig sich wieder in die Höhe läßt. Wenn er so eine Zeitlang verarbeitet ist, so lege ihn beiseits. Nimm 1 Pfund gute