

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

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

G. Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

G. Fische.

1. Flußfische.

1. Karpfen blau zu kochen. Der Karpfen wird gewaschen, aber nicht geschuppt, am Bauch aufgeschnitten, ausgeweidet, aber so, daß die Galle nicht zerdrückt wird; hernach schütte man 4 Deciliter, (1 Schoppen) siedenden Weinessig um den Fisch herum, und decke ihn zu. Unterdessen binde man Petersilie, Selleriewurzeln und Schnittlauch zu einem Bündelchen zusammen, schäle 3 Zwiebeln, stecke in jede 2 bis 3 Nägelein, und koche alles zusammen sammt 3 bis 4 Lorbeerblätter im Wasser. Ist dieses siedend, so lege man den Fisch hinein mit dem Essig, und lasse ihn bei gutem Feuer schnell kochen, bis sich das Fleisch von den Gräten ablösen will. Auf solche Weise gekochte Fische können warm oder kalt auf den Tisch gegeben werden, im letzten Fall servire man sie immer mit Essig und Baumöl.

Fische gerathen immer besser, wenn sie schnell gekocht sind, auch ist es besser sie frisch und nicht gesalzen zu nehmen.

2. Ein gebratener Karpfen. Man schuppe den Karpfen und weide ihn aus, indem man ihn beim Kopfe hält, damit man die Galle nicht zerdrückt, sodann rühre man Pfeffer, Salz und etwa 4 Löffel voll feines Baumöl durcheinander, kehre den Fisch einigemal darin um und lasse ihn bei gelindem Kohlenfeuer auf dem Rost auf beiden Seiten schön gelb braten.

Hernach wird folgende Brühe dazu gemacht: Man dämpfe in einer breiten Casserolle in frischer Butter einen Kochlöffel voll fein zerschnittene Schalotten mit einem Kochlöffel voll Mehl, sowie fein zerschnittener Petersilie, schütte Fleischbrühe oder Wasser und ein wenig Weinessig daran, nebst einer halben Tasse voll Kapern, einigen Nägelein und 2 oder 3 Lorbeerblättern, das Baumöl, in welchem der Karpfen umgewendet worden, lasse man eine halbe Viertelstunde kochen, lege den Karpfen in die Brühe und lasse ihn noch eine gute Viertelstunde mitkochen. Während

dem Kochen muß er aber einigemal mit der Brühe obenüber begossen werden. Der Fisch soll auch unten nicht ansitzen. Wird die Brühe zu dick oder ist zu wenig da, so kann man noch mehr Wasser oder Fleischbrühe nachschütten. Das Eingeweide des Fisches muß auch mitgekocht und neben den Fischen auf die Platte gelegt werden. Man schütte hernach die Brühe darüber und gebe 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 darin liegen.

3. Ein gefüllter Karpfen. Der Karpfen wird gereinigt und geschuppt, und in Baumöl, in welchem Pfeffer und Salz verrührt worden, gelegt. Unterdessen wird folgende Fülle gemacht:

2 bis 3 fein zerschnittene Zwiebeln werden mit einer kleinen Hand voll fein zerschnittener und gehackter Petersilie und Schnittlauch gedämpft, und mit Pfeffer, Salz und ein wenig gestoßenen Nägelein, 2 verrührten Eiern dick gekocht. Hat der Karpfen ein Milchlein, so zerschneide man es in würflige Stückchen und thue es ebenfalls in die Fülle. Mit derselben fülle man den Karpfen und nähe ihn zu, lege ihn auf eine mit frischer Butter bestrichene Tortenpfanne, beschmiere ihn noch mit Baumöl, streue gestoßenes Brod darauf, und lasse ihn beinahe $\frac{3}{4}$ Stunden auf einem gelinden Feuer backen.

Folgende Brühe wird bei gefüllten Karpfen servirt: Man dische eine kleine Hand voll Schalotten, einen Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter dazu, thue Wasser oder Fleischbrühe, Pfeffer, gestoßene Nägelein oder Muskatblüthe, 2 oder 3 Citronenscheiben, fein zerschnittene Petersilie, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Essig und auch Kapern nach Belieben dazu, sowie das Baumöl, in welchem der Karpfen umgewendet worden, und lasse die Brühe eine gute halbe Stunde kochen; sollte sie zu dick werden, so schütte man noch mehr Wasser oder Fleischbrühe nach. Auch kann man noch beliebige Knöpflein zu diesem Gericht machen, und die Platte, in welcher der Fisch aufgetragen wird, damit garniren.

4. Karpfen an einer braunen Brühe. Man schuppe den Karpfen und weide ihn aus, schneide ihn der Länge nach entzwei, und theile jede Hälfte in 4—5 Stücke, so daß am Kopf nur wenig Fleisch übrig bleibt; lege das Fleisch in eine Casserolle, die Kopfstücke auf den Boden, schütte auf 1 Kilog. (2 Pfund) Fisch, 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maas) rothen Wein daran, sammt Pfeffer, Salz, Nägelein oder Muskatblüthe, und koche es, bis sich das Fleisch von den Gräten ablöst, unterdessen röstet man 1) 4—5 Schnitten Brod in ausgelassener Butter, 2) einen Kochlöffel voll Mehl und 5—6 geschälte Zwiebeln; das Brod lege man, wenn es gelb ist, auf einen Teller, und zu dem Mehl schüttet man ein wenig Fleischbrühe; dies wiederholt sich zwei Mal, und endlich schüttet man alles zu dem Fisch, und läßt ihn noch eine Weile also kochen. Ist er gar, so lege man die Stücke Fisch zwischen den Brodschnitten auf eine Platte, und schütte die Brühe darüber.

5. Karpfen mit einer weißen Brühe. Der Karpfen wird wie in Nr. 4 zubereitet, die Stücke mit einem Tuch wohl abgetrocknet, so daß kein Blut daran bleibe, und in eine Casserolle gelegt, sammt 8 oder 9 geschälten, kleinen Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln sammt dem Kraut, Salz und Pfeffer, einigen Nägelein, ein Stück Ingwerwurzel und einer Flasche guten weißen Wein; man lasse ihn so eine gute Viertelstunde kochen und lege ihn auf eine Platte. Die Petersilien- und Ingwerwurzeln werfe man weg, die Zwiebeln hingegen werden um den Karpfen herum gelegt, die Casserolle mit der Sauce wieder auf's Feuer gesetzt und fein zerschnittene Petersilie darein gethan, sowie 125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter, die man zuvor in Mehl wohl umkehrte; man rühre in der Sauce, bis die Butter vergangen, schütte sie dann über den Karpfen, und trage ihn also auf.

6. Gebackene Karpfen. Der Karpfen wird wie in Nr. 4 zubereitet, doch lasse man die Eingeweide darin außer der Galle, trockne die Stücke wohl ab, streue ein wenig Pfeffer und Salz, sowie Schwarzmehl darüber, so daß jedes Stück

auf beiden Seiten bedeckt werde. Hernach backe man den Karpfen in gesottener Butter. Die Kopfstücke und das Eingeweide lasse man länger backen, als die übrigen Stücke; sodann lasse man sie abtropfen und lege sie auf eine Platte, den Kopf zu unterst und das Eingeweide oben auf. Man backe hernach eine Hand voll gereinigte Petersilie in heißer Butter, und streue sie über den Karpfen. Solche gebackene 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. Hecht an einer weißen Brühe. Man schuppe den Hecht und nehme ihn aus. Ist er klein, so wird er ganz gekocht, nachdem man ihm den Schwanz in den Mund gesteckt hat; ein großer hingegen wird wie ein Karpfen in Stücke zerschnitten, oder es wird ein Kranz daraus gemacht; dazu muß er am Bauch und auf dem Rücken sorgfältig aufgeschnitten werden, der innere Theil wird nach außen gefehrt, der Rachen aufgesperrt, damit der hintere Theil des Fisches ganz in den Rachen hinein gehe. Dann kocht man ihn auf starkem Feuer mit einer kleinen Hand voll fein zerschnittener Schalotten, nehme auf 2 Pfd. (1 Kilog.) Hecht, 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maas) weißen Wein, gieße ihn über den Hecht, thue Pfeffer, Salz, einige Nägelein oder Muskatblüthe und Petersilienwurzeln oder Petersilienkraut dazu. Man decke die Casserolle zu und koche den Hecht, bis sich das Fleisch von den Gräten ablöst; man richte ihn an und decke ihn wohl zu. Hierauf lasse man ein Stück frische Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl vergehen, schütte die Brühe dazu, nebst fein zerschnittener Petersilie. Merkt man, daß die Brühe zu dünn wird, so verklöpfe man das Gelbe von 2 Eiern mit ein wenig kaltem Wasser, gieße es in die Brühe und lasse diese unter beständigem Umrühren noch ein wenig kochen. Hernach schütte man die Brühe über den Fisch und trage ihn zu Tische.

8. Hechte am Spieß zu braten. Man schuppe einen großen Hecht und nehme ihn aus; wasche und salze ihn in- und auswendig, und lasse ihn eine halbe Stunde liegen. Hernach trockne man ihn ab, und bestreue ihn inwendig mit gestoßenen Nägelein, Salz und Pfeffer, man lege die Leber wieder in den Fisch und spicke ihn dann auf beiden Seiten mit fein zerschnittenem Speck. An einem Fasttage kann man ihn statt dessen mit Reblaub einbinden, oder mit lang zerschnittenen Sardellen oder Anchois spicken. Sodann befestige man ihn mit einer Schnur an einem etwas gewärmten, und mit Speck oder Butter bestrichenen Spieß, und brate ihn etwa eine Stunde lang bei gelindem Feuer, indem man ihn einigemal mit Baumöl oder Butter begießt. Folgende Brühe wird dazu aufgetragen:

Man diche eine Hand voll Schalotten in frischer Butter, sammt einem Kochlöffel voll Mehl, Salz, Muskatblüte, Nägelein, 2 Lorbeerblättern, 3–4 Citronenscheiben, Kapern und Petersilie, gieße 3 Deciliter ($\frac{1}{2}$ Maas) Wasser oder Fleischbrühe und 4 Deciliter (1 Schoppen) Wein daran, und koch diese Brühe eine gute halbe Stunde lang. Wünscht man eine saure Sauce, so drücke man noch den Saft einer Citrone hinein, lege den Fisch in dieser Brühe auf eine Platte, die Citronenscheiben auf denselben.

Die Platte garnire man mit Krebsknöpflein (siehe S. 16, Nr. 13) oder mit Krebsen, die man in Wein und Salz abkocht, und deren Schwänze von der Schaafe sorgfältig getrennt wurden.

9. Hechte blau zu kochen. Die Hechte werden geschuppt, ausgenommen, gekrümmt, so daß sie den Schwanz im Munde haben, dann lege man sie in eine Schüssel, gieße 4 Deciliter (1 Schoppen) siedenden Weinessig darüber, und decke sie sogleich zu. Unterdessen koch man Wein, Salz, ganzen Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 1 Ingwerwurzel und 5 bis 6 kleine Zwiebeln, lege die Hechte darein, und lasse sie eine Viertelstunde in der gedeckten Schüssel mitkochen.

Wenn man den Hecht anrichtet, muß man dafür sorgen, daß der Dampf bei einander bleibe, indem man ihn mit

einem Bogen Papier zudeckt. Er wird immer kalt aufgetragen, und kann 4—5 Tage in seiner Brühe liegen. Wasser und Essig können den Wein ersetzen.

10. Hechte auf dem Rost zu braten. Der Hecht wird geschuppt, sorgfältig ausgeweidet, so daß er ganz bleibt, in Salz, Pfeffer und etwa 3—4 Löffel Baumöl umgewendet, und bei gelindem Feuer, auf einem mit Butter bestrichenen Rost auf beiden Seiten gebraten. Ehe man ihn umkehrt, kann man ihn noch einmal in dem Del umwenden. Zu diesem Hecht ist entweder eine Brühe gut, wie in G. Nr. 2 beschrieven ist, oder eine Estragon-Brühe nach G. Nr. 16.

11. Gebakene Hechte. Man backe die Hechte nach G. Nr. 6, wären sie größer als 250 Gram. ($\frac{1}{2}$ Pfd.), so muß man sie zerschneiden.

12. Barben, Borsig und Schleyen. Diese Fische kann man braten, backen oder, um sie kalt zu essen, in Wein oder Wasser absieden wie Hechte und Karpfen, nur müssen die Schleyen mit siedendem Wasser begossen werden, damit das Schleimige davon gehe. Die Schleyen und die Borsig können mit rothem Wein gekocht werden, anstatt mit weißem.

13. Barben auf dem Rost zu braten. Man schuppe einen möglichst großen Barben, nehme ihn aus, reiße ihm die Ohren ab und wasche ihn inwendig rein aus; man schneide 2 Finger breit in die Quere einen Schnitt auf beiden Seiten in den Fisch, trockne ihn ab, und wende ihn in einigen gehackten Schalotten, fein zerschnittener Peterilie, ein wenig Pfeffer und einigen Löffeln Baumöl; dann streue man geriebenes Brod darüber, lege einige Lorbeerblätter auf einen Rost und die Fische darauf; eine halbe Stunde vor dem Essen stelle man sie auf warme Kohlen und lasse sie auf beiden Seiten schön gelb braten; während dem Braten muß man sie 2 Mal mit dem Baumöl übergießen. Man gebe eine kalte Sauce, von beliebiger Art, dazu.

14. Forellen. Die Forellen werden, sobald sie aus dem Wasser kommen, gewaschen und ausgenommen, aber niemals geschuppt und nicht gesalzen. Man koche auf starkem Feuer eine gute Viertelstunde lang in rothem Wein

zu 1 Kilog. (2 Pfd.) Fisch 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maas) nebst einer Hand voll Schalotten, Salz, Pfeffer, Muskatblüthe oder Nägelein, und zusammengebundene Petersilie; man richte sie an und schütte die Brühe darüber. Sodann schüttet man dieselbe Brühe zu einem Löffel geschwitztem Mehl, und lasse sie mit fein zerhackter Petersilie unter beständigem Rühren kochen, schütte sie über die Forellen, nehme die zusammengebundene Petersilie davon, und trage sie gleich zu Tische.

15. Forellen schwarz zu kochen. Man reinige und wasche die Forellen wie in Nr. 14 und lege sie in rothem kochendem Wein zu $1\frac{1}{2}$ Kilog. (3 Pfd.) $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maas) nebst 12—16 kleinen Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Muskatblüthe, Nägelein, einer Ingwerwurzel, 2 oder 3 Petersilienwurzeln, 4 Nußkernen und einem Zinken Knoblauch. Die Casserolle muß zugedeckt sein. Dann lege man die Forellen auf eine Platte, indem man Sorge, daß nichts von dem Gewürz und den Zwiebeln daran hängen bleibe, und decke sie zu; die Brühe hingegen schütte man durch ein Haarsieb und drücke die Zwiebeln und alles, was in dem Haarsieb ist, mit einem Löffel wohl aus, und koche sie mit Fleischbrühe und geschwitztem Mehl, unter beständigem Rühren. Nachher schütte man die Brühe über die Forellen und trage sie zu Tische.

16. Gebratene Forellen mit Estragon-Brühe. Man reinige die Forellen wie die vorigen und nehme eher große als kleine. Man schneide in die Forellen 2 Finger breit in die Quere einen Schnitt auf beiden Seiten, aber so, daß der Schnitt nicht durchgehe, wende sie in Baumöl, Salz und Pfeffer um, lege sie auf einen Rost und brate sie auf beiden Seiten schön gelb. Während dem Braten nehme man die Forellen von dem Rost und kehre sie noch 1 oder 2 Mal in dem Baumöl um.

Nachher wird folgende Brühe dazu gemacht: 6 Eier werden hart gesotten, entzwei geschnitten, das Gelbe herausgenommen und mit 6 Löffel Baumöl zerdrückt. Dazu thut man eine Hand voll fein zerhackte Estragonblätter, ein wenig Petersilie, Schnittlauch und 2 oder 3 Schalotten, schütte so

viel Essig daran, daß es laufe wie eine dicke Brühe, thue Salz und Pfeffer dazu und das Baumöl, in welchem die Forellen umgewendet worden sind. Man muß diese Brühe ziemlich lange rühren, bis sich das Del mit dem Essig vermengt, thue sie dann auf eine Platte, lege die Forellen darauf und trage sie gleich zu Tische.

17. Forellen abzusieden. Die Forellen werden ausgenommen und gewaschen, 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. Will man sie blau haben, so begieße man sie mit heißem Essig; sind die Forellen ganz frisch, so kochte man sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang mit Wasser, Pfeffer, Salz, 3 oder 4 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einer kleinen Ingwerwurzel, Petersilienwurzeln sammt dem Kraut, und Petersilienwurzeln; man legt die Fische in das Wasser, nur wenn es kocht, und läßt die Pfanne wohl zugedeckt; man gebe sie gleich auf den Tisch, während sie noch warm sind. Man esse 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 sie dann in der Brühe liegen lassen, bis man sie braucht.

18. Gebakene Forellen. Man reinige kleine Forellen, krümme sie wie die vorigen, und backe sie wie Hechte nach G. Nr. 11.

19. Ein Hal mit einer Kapernbrühe. Man befestige den Hal durch einen Nagel an die Wand, halte ihn mit einem Tuch fest und löse mit einem kleinen scharfen Messer die Haut rings um den Kopf ab, nehme Salz in die Hände und streife damit die Haut über den Hal herunter, nehme ihn dann von der Wand und weide ihn aus. Alsdann wird ein Ring daraus gemacht, so daß der Kopf inwärts zu liegen kommt, nimmt ein eisernes Spießlein und steckt es durch den Hal, dergestalt daß Kopf und Schwanz daran befestigt werden, kehrt ihn in Baumöl, Pfeffer und Salz, und bratet ihn auf beiden Seiten auf dem Rost.

Hernach wird folgende Brühe gemacht: Man dämpfe einen Kochlöffel fein geschnittene Schalotten in frischer Butter, thue einen Kochlöffel voll Mehl und fein zerschnittene Petersilie dazu, einige Lorbeerblätter und ein wenig gestoßene Nägelein, schütte Fleischbrühe oder Wasser daran, eine halbe Tassenschale voll Essig, auch Kapris, wenn man will, und das Baumöl, in welchem der Al ungewendet worden. Ist die Brühe nicht gesalzen genug, so thue man noch mehr Salz darein, lasse sie kochen, und sobald der Al schön gelb gebraten ist, lege man ihn darein. Er muß auf gelindem Feuer eine gute halbe Stunde kochen. Während dem Kochen muß aber die Casserolle einigemal umgerüttelt werden, damit der Al unten nicht anhänge. Hierauf nehme man ihn aus der Casserolle, lege ihn auf eine runde Platte, ziehe das Spießlein wieder daraus und rühre 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. Hernach schütte man die Brühe mitten in den Al.

20. Einen Al zu braten. Der Al wird nach Nr. 19 gereinigt und in fingerlange Stücke geschnitten. Der Kopf und der Schwanz werden weggeworfen, die Theile hingegen mit Pfeffer und Salz gerieben, in heißer Butter umgewendet, in Neblaub gewickelt und fest gebunden, an einen kleinen Spieß gesteckt und schön gelb gebraten. Während dem Braten begieße man ihn mit der Brühe, welche in die Bratenpfanne läuft. In Ermangelung eines Spießes kann man den Al in einem Backofen oder in einem Deselein braten, und anstatt ihn in Neblaub 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; man thue hernach Petersilie oder sonst etwas Grünes auf eine Platte und lege den Al darein.

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 abfieden wie andere Fische; er muß aber länger kochen, damit er sein Fett desto besser verliere.

21. Salmen abzusieden. Man koche Wasser mit Salz auf 1 Kilog. (2 Pfd.) Fisch eine Hand voll, 2 mit Nägelein besteckte Zwiebeln, ganzen Pfeffer, Lorbeerblätter, Selleriwurzeln, Petersilienwurzeln, eine Ingwerwurzel und ein Glas voll Essig. Sobald das Wasser kocht, lege man den zerschnittenen Salmen hinein. Hat man mehr als ein Stück, so muß man sie nicht auf einander, sondern neben einander legen. Je nachdem die Stücke klein oder groß sind, so müssen sie $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen. Wasser und Essig können durch Wein ersetzt werden. Wenn er gekocht ist, thue man ihn in eine Schüssel, schütte die Brühe darüber und lasse ihn kalt werden. Man kann ihn 4—5 Tage in der Brühe aufbehalten.

22. Salmen mit einer weißen Brühe. Zu einem halben Kilog. (1 Pfd.) Salmen koche man 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maas) guten weißen Wein, thue 5 oder 6 kleine geschälte Zwiebeln, auch Nägelein, ein wenig Pfeffer, Muskatblüthe und eine kleine Hand voll zusammengebundene Petersilie dazu, und lasse es mit einander kochen. Sobald der Wein kocht, lege man den Salmen darein und lasse ihn eine Viertelstunde mitkochen; man thue ihn hernach auf eine Platte, schütte die Brühe in eine Schüssel und decke den Salmen zu. Hierauf macht man dieselbe Brühe wie zu G. Nr. 7, schüttet sie über den Salmen, und trägt ihn auf.

23. Gebratene Salmen. Man zerschneide den Salmen in mehrere Stücke, wende ihn in etwa 6 Löffel Baumöl, Pfeffer und Salz herum, und brate ihn auf beiden Seiten auf dem Rost. Man kann ihn auch in einem Backofen oder Deselein braten. Er muß aber während dem Braten einigemal in Baumöl und Salz umgewendet werden.

Hernach mache man folgende Brühe dazu: Man dämpfe in frischer Butter einen Kochlöffel voll fein zerschnittene Schalotten, schütte Fleischbrühe oder Wasser darein, nebst einer halben Tasse voll Kapris, gestoßenen Nägelein, 2 Lorbeerblättern, 2 Citronenscheiben und fein zerschnittener Petersilie. Wenn die Brühe nicht sauer genug ist, kann man noch Citronensaft oder Essig daran thun; man lasse

sie kochen, und sobald der Salmen gebraten ist, lege man ihn hinein und lasse 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 gerüttelt werden, damit der Fisch unten nicht ansetze. Sodann lege man ihn auf eine Platte, schütte die Brühe darüber und trage ihn zu Tisch.

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

25. Sälmlinge abzusieden. Zu 50 Sälmlingen nehme man 8 Deciliter (2 Schoppen) Wein, eine Zwiebel, Pfeffer, Salz und eine kleine Hand voll zusammengebundene Petersilie; man lasse den Wein einige Minuten kochen, werfe die Sälmlinge darein, decke die Casserolle zu und lasse sie etwa 5 Minuten mitkochen, hernach thue man sie in eine Schüssel sammt der Brühe. Wenn sie kalt sind, lege man sie auf eine Platte und streue fein zerschnittenen Schnittlauch darüber. Die Platte selbst aber garnire man mit ganzer Petersilie. Man esse sie mit Essig und Baumöl, wie andere Fische.

Aeschen werden auf dieselbe Weise, nur etwas länger gekocht.

26. Sälmlinge warm zu essen. Man nehme zu 50 Sälmlingen 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maas) Wein, thue fein zerschnittene Schalotten, Salz, Muskatblüthe, einige Nagelein und eine kleine Hand voll zusammengebundene Petersilie dazu, und lasse es ungefähr ein Glas voll einkochen; man thue dann die Sälmlinge darein, lasse sie 5—6 Minuten kochen und richte sie hernach auf eine Platte an. Die Brühe wird nach G. Nr. 7 gekocht, und über die Sälmlinge geschüttet.

27. Grundeln zu kochen. Man koche Fleischbrühe oder Wasser mit Pfeffer, Salz, Petersilie und fein zerschnittene Schalotten, während man die Grundeln wäscht, sie abtropfen und in Milch ertrinken läßt (auf einen Teller Grundeln nehme man 4 Deciliter [1 Schoppen] Milch). Nachdem die Fische 4—5 Minuten mitgekocht haben, so lege man ein in Mehl umgekehrtes Stückchen Butter dazu, und rüttle

die Casserolle, bis die Butter vergangen ist. Endlich zer-
klopfe man das Gelbe von 2 Eiern mit ein wenig Wasser,
rühre von der Brühe in die Eier, schütte sie wieder über
die Grundeln, und lasse alles mit einander noch ein wenig
unter beständigem Rütteln kochen.

Man kann die Grundeln auch wie die Sälmlinge
kochen, dann muß man sie aber nicht in der Milch er-
trinken lassen.

28. Gebackene Grundeln. Man lasse die Grundeln
in der Milch ertrinken, trockne sie rein ab, thue sie auf ein
Brett, sprengte Pfeffer, Salz und eine kleine Hand voll Mehl
darüber, mache dies wohl unter einander mit den Grundeln,
und backe sie in heißer Butter, wie andere Fische.

2. Seefische.

29. Stockfische zu wässern. Man klopfe den Stockfisch,
der immer schön weiß sein muß, und lege ihn eine Nacht
in frisches Wasser. Sodann lege man ihn 2 Stunden lang
in Wasser, in welchem ein Stück Kalk in der Größe einer
Faust abgelöscht wurde, und endlich wässere man ihn noch
2 Tage lang, indem man 3—4 Mal im Tag das Wasser
wechselt. Was davon übrig bleibt, kann man 8 Tage im
Wasser liegen lassen, nur muß dieses täglich erneuert werden.

30. Stockfische zu kochen. Hat der gewässerte Stock-
fisch eine Viertelstunde gekocht, so nimmt man ihn vom
Feuer, macht die Gräten heraus, und besprengt ihn mit
Pfeffer, Salz und Ingwer. Vor dem Austragen schüttet
man noch heiße Butter darüber.

31. Auf eine andere Art. Man koche den gewässerten
Stockfisch, wie oben gesagt worden. Alsdann lasse man ihn
in frischer, heißer Butter mit einer guten Hand voll fein
zerschnittenen Zwiebeln und Petersilie dämpfen, indem man
ihn einigemal umkehrt. Man kann auch kleine zerschnittene
Heringe oder Sardellen dazu thun.

32. Laberdan zu kochen. Man lege den Laberdan 24
Stunden in frisches Wasser, setze ihn mit anderem frischen

Wasser zum Feuer, und lasse ihn kochen wie den Stockfisch. Dann nimmt man ihn zugedeckt vom Feuer, lasse ihn aber noch sachte fortkochen. Hernach mache man folgende Brühe: man röste nur wenig einen Löffel voll Mehl mit fein zerschnittenen Schalotten oder anderen Zwiebeln, schütte Wasser oder Fleischbrühe dazu und lasse es eine Viertelstunde kochen. Dann thue man einige fein zerschnittene Anchois nebst dem Saft einer Citrone hinzu und ein wenig Muskatblüthe oder gestoßene Nägelein, rühre einige Eigelb in die Brühe und schütte sie über den Fisch auf die Platte.

33. Mollfisch zu kochen. Man lege den Fisch in siedendes Wasser, und lasse ihn 6 Minuten kochen. Unterdessen koche man Fleischbrühe, ein wenig fein zerschnittene Citronenschale, eine Hand voll fein gehackte Schalotten, Muskatblüthe, Nägelein und Pfeffer. Man lege ferner ein gutes in Mehl umgekehrtes Stück Butter in die Brühe mit einer kleinen Hand voll gehackter grüner Zwiebeln und Petersilie. Will man die Brühe sauer haben, so drücke man den Saft einer Citrone darein, wo nicht, so thue man 4 Deciliter (1 Schoppen) Milchrahm dazu und lasse ihn mitkochen. Die Mollfische nehme man alsdann aus dem Wasser, lege sie auf eine Platte und trage sie gleich zu Tische.

34. 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 einige Stunden stehen, wodurch das weiche Fleisch etwas fester wird. Dann legt man sie in gefalzenes kochendes Wasser und läßt sie nicht zu weich werden. Man gibt eine saure Giersauce, Senf und gut gekochte, recht dampfende Kartoffeln dazu.

35. Schollen zu backen. Große Schollen werden, wenn sie nach vorhergehender Nummer gereinigt sind, in Stücke geschnitten, kleine bleiben ganz. Man legt sie 2 Stunden lang in scharf gefalzenes, mit etwas Essig vermischtes Wasser, trocknet sie dann ab, macht einige Schnitte in die Fische und bestreicht sie mit Ei in Wasser zer schlagen, bestreut sie

mit Zwieback, und backt sie in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun. Dieser Fisch muß aufgedeckt auf starkem Feuer gebacken werden.

36. Heringe zu braten. Man lege die Heringe eine Stunde in frisches Wasser, wasche sie noch einigemal durch, und lasse das Wasser wohl ablaufen, dann bestreiche man einen Rost mit Butter, lege die Heringe darauf, und lasse sie auf den Kohlen langsam braten. Man muß sie aber während dem Braten öfters umwenden und jedesmal mit frischer Butter anstreichen. Wenn sie fertig sind, werden sie zu Sauerkraut oder Erbsen auf den Tisch gegeben.

Man kann die Heringe auch auf folgende Art braten: Man nehme zu jedem gewässerten Hering einen halben Bogen weißes Papier, bestreiche denselben dick mit frischer Butter, lege den Hering darein, lege das Papier zusammen, bestreiche die auswendige Seite des Papiers auch mit Butter, damit es nicht auf dem Rost anbrenne, und lasse die Heringe langsam braten. Man kann sie mit oder ohne Papier serviren.

37. Turbot oder Steinbutt zu kochen. Nachdem der Steinbutt geschuppt und vorsichtig ausgeweidet ist, damit die Galle unverletzt 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 vom Fleisch daran bleibt und jedes Stück eine Portion liefert. Dann schlage man mit Messer und Hammer das Mittelstück der Länge nach glatt durch und theile auf gleiche Weise die beiden Hälften der Breite nach in passende Stücke. Darnach 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.

Wünscht man den Fisch ganz zu kochen, so lege man ihn auf einen Fischeber, in Ermanglung binde man ihn in eine Serviette und stelle ihn, mit einem alten Teller darunter, mit kaltem gesalzenem Wasser auf's Feuer. Sobald er weich

ist, ziehe man den Heber heraus, lasse das Wasser ablaufen, lege den Fisch auf eine warme Schüssel und garnire ihn mit Petersilie.

So lange im März und April die Sauerampferblätter noch recht zart sind, past eine Sauerampfersauce, zur andern Zeit eine Krebs- oder gerührte Buttersauce dazu.

38. Gebackener Steinbutt. Der Steinbutt wird wie im Vorhergehenden vorgerichtet, in Stücke zertheilt, gesalzen, und wie die Scholle etwa $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Es werden die Saucen wie bei gekochtem Steinbutt dazu gegeben.

3. Schalthiere.

39. Frösche zu fritassiren. Man reinige das schon abgezogene Hintertheil von den Fröschen nochmals, indem man das Untere an den Schenkeln und die oben herausstehenden kleinen Beinlein davon wegschneidet, und wasche sie sauber. Dann thue man sie mit einem Stück Butter, 2 fein zerschnittenen Schalotten und Petersilie in eine wohl verzinnte Casserolle, sprengte eine kleine Hand voll Mehl und ein wenig Salz darüber, thue fein zerschnittene Petersilie hinzu, und lasse sie etwa eine halbe Viertelstunde dämpfen; dann gieße man eine halbe Theeschaale voll Fleischbrühe daran, und lasse sie noch eine halbe Viertelstunde kochen. Hernach rühre man 1—2 Eigelb mit Muskatnuß und Wasser an, und koche dies noch etwa ein wenig mit den Fröschen, unter beständigem Rütteln. Wenn man will, kann man auch ein wenig Essig oder Milchrahm in die Eier rühren.

40. Gebackene Frösche. Die Frösche werden sorgfältig gewaschen, abgetrocknet, in folgendem Teig herungerührt, und löffelweise in heißer Butter gelb, aber langsam gebacken: Man nehme eine gute Hand voll Mehl, Salz, einige gestoßene Nägelein oder geriebene Citronenschaale; mache den Teig mit frischem Wasser an, so dick als einen Knöpfleisteig, thue einen Löffel voll Baumöl und das Weiße von 3 Eiern hinzu, und rühre alles wohl durch einander. Sollte der Teig zu dick werden, so muß man ihn mit Wasser verdünnen, denn er muß so dünn sein, daß er von dem Löffel laufe.

41. **Schnecken zu kochen.** Zu 50 Schnecken nehme man eine kleine Hand voll Salz und eben so viel Asche, aber ohne Kohlen und koche die Schnecken sammt ihren Häuschen darin, indem man die Pfanne mit Wasser bis über die Schnecken füllt. Dann werden sie mit einer Gabel aus dem Häuslein herausgenommen, die schwarze Haut mit einem scharfen Messer davon abgelöst, Kopf und Schwanz abgeschnitten, das übrige aber mit Salz gerieben und in warmem Wasser 2—3 Mal gewaschen, bis alles Schleimige davon ist. Man thue sie in einen irdenen Topf oder Casserolle, schütte 3 Viertel-liter (eine halbe Maß) Wasser, eben so viel Fleischbrühe und ein Glas voll weißen Wein darüber, thue 2 mit Nägelein besteckte Zwiebeln, ein wenig Salz und 3—4 kleine Speckschwarten dazu, und lasse alles mit einander 5—6 Stunden langsam kochen. Hierauf reinige man die Häuslein auf folgende Art: Man wasche sie einigemal in warmem Wasser sauber aus, thue sie in eine Pfanne, schütte Wasser darüber, bis es oben zusammengehe, nebst ein wenig Essig, und lasse sie eine halbe Viertelstunde kochen, man wasche sie noch einmal in kaltem Wasser aus, und lege dann jedes Häuslein umgewendet in ein Seihebecken, damit alles Wasser daraus laufe. Hernach wird folgende Butter angemacht: Man nehme zu 50 Schnecken 250 Grammes (ein halbes Pfund) Butter und 16 Grammes (1 Loth) Sardellen oder Anchois. Wenn die Anchois rein gewaschen sind, schneide man den Kopf davon, und zerhacke das übrige fein. Man nehme dann fein zerschnittene Citronenschaale, 6—8 zerschnittene und fein gehackte Schalotten, einen kleinen Löffel voll fein geschnittene Petersilie, gestoßene Muskatblüthe, gestoßene Nägelein, Pfeffer und Salz. Alles dies wird mit der Butter wohl verrührt, oder mit der Hand geknetet. Dann nehme man 25 Häuslein, thue in jegliches zuerst ein kleines Stückchen von der Butter, nachher 2 Schnecken, und mache dann mit der Butter einen Deckel über die Schnecken. Man richte es so ein, daß Butter übrig bleibe. Man koche die Häuslein mit Fleischbrühe oder Wasser, einem halben Glas Wein, fein zerschnittener Petersilie und ein wenig Salz eine gute halbe Stunde lang. Dann nehme man die übrige Schneckenbutter,

drehe sie im Weiszmehl herum, lege sie in die Casserolle zu den Schnecken und rüttle die Casserolle, bis die Butter zergangen ist, dann thue man die Schnecken auf eine Platte und trage sie zu Tische.

42. Auf eine andere Art. Man reinige und koche die Schnecken wie oben beschrieben worden. Zu dieser Art braucht man aber keine Häuslein, und koche sie dann mit halb Fleischbrühe und halb Wasser, nebst einem Glas Wein, ein wenig zusammengebundener Petersilie und Salz 2 Stunden lang. Hernach mache man folgende Brühe: Man lasse 125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter zu 50 Schnecken, einen halben Löffel voll Mehl, fein zerschnittene Schalotten, eine kleine Hand voll zerschnittene Petersilie und zerschnittene oder abgeriebene Citronenschaalen zergehen; gieße Fleischbrühe dazu, und lasse es eine halbe Viertelstunde kochen. Man nehme die Schnecken mit einem Schaumlöffel heraus, thue sie in die andere Brühe, und lasse sie noch eine Viertelstunde darin kochen.

43. Gebratene Schnecken. Wenn die Schnecken sammt den Häuslein gereinigt und gewaschen sind, wie oben gesagt worden, nehme man zu 50 Schnecken 250 Gram. (ein halbes Pfund) Butter und bereite diese auf die gleiche Art zu wie obige, nur muß man statt 16 Gram. (1 Loth) Anchois 78 Gram. (5 Loth) dazu nehmen. Man thue zuerst in jedes Häuslein ein Kaffeelöffelchen voll Butter, dann eine Schnecke, 1 oder 2 Kaffeelöffelchen voll kalter Fleischbrühe und fülle das Häuslein mit Butter. An einem Fasttage nehme man Fleischbrühe, zu welcher keine Butter gethan worden ist, streiche das Häuslein oben mit einem Messer gleich, und setze dann die Schnecken auf ein Blech neben einander, so daß, wenn sie anfangen zu braten, nichts herauslaufen könne, und lasse sie eine $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen. Hernach lege man die Schnecken auf eine Platte herum und garnire sie 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.

44. Krebsz zu fieden. Man wasche die Krebsz und

thue sie in eine Pfanne. Zu 25 Krebsen nehme man ein kleines Glas voll Weinessig oder Wein, eine kleine Hand voll Salz, ein wenig Pfeffer und eine Hand voll Petersilie, decke die Krebse zu und lasse sie eine Viertelstunde kochen. Hernach richte man sie in eine Schüssel an, decke sie geschwind wieder zu und lasse sie ein wenig stehen. Dann lege man sie hoch auf einander in eine Platte, umlege sie mit Petersilie und trage sie zu Tische. Man muß immer darauf sehen, daß die Krebse, wenn es möglich ist, warm auf den Tisch kommen.

45. Gefüllte Krebse. Man nehme große Krebse, schwelle sie in Salzwasser ab; löse die Schale nur vom Schwanz ab, schneide die Füße neben weg und hebe die Nase auf, ohne den Schwanz zu zerbrechen. Sodann nehme man alles Unreine aus dem vorderen Körper sauber und sorgfältig hinweg, und fülle ihn mit dem Krebsknöpfleinteig, der schon bei den Suppen (I. No. 26) beschrieben ist, oder mit einer Spinatfülle, deren schon erwähnt worden ist. Indessen mache man folgende Brühe dazu: Man siede 1 oder 2 Kalbsrippelein in gesalzenem Wasser, hacke sie mit abgesotteneu und gereinigten Morcheln klein, gieße Fleischbrühe daran, thue ein wenig Salz, gestoßene Muskatblüthe, geriebene Citronenschale und den Saft einer Citrone dazu, und lasse es zusammen eine halbe Stunde kochen, man rühre 2 oder drei Eigelb mit einem Löffel voll kaltem Wasser an, rühre von dem Gekochten darein und schütte es wieder in die Casserolle, wo es noch ein wenig kochen muß. Unterdessen lege man die Krebse auf ein mit Butter bestrichenes Blech und lasse sie eine Viertelstunde in einem Ofenlein backen. Die Butter aber, oder das Fett, das an den Krebsen ist, muß zuerst in die Brühe kommen, ehe man die Eier darein thut. Man schütte die Brühe in eine Platte und lege die gefüllten Krebse darauf.

46. Muscheln zu kochen. Wenn die Muscheln mit einem Besen gewaschen und gereinigt worden sind, gießt man etwas Milch darauf, welche sie einsaugen und wodurch sie wohl-schmeckender werden. Dann schüttet man sie in ein Netz und bringt dies so lange in stark kochendes Salzwasser, bis sich

die Schaalen öffnen, welches nicht lange dauert. Die Muscheln werden nun aus den Schaalen genommen und mit einer Sardellenauce angerichtet, oder Butter, Senf und Citronen dazu gegeben.

Anmerk. Unter den Muscheln befinden sich zuweilen giftige. Um sicher zu sein, lege man beim Kochen einen silbernen Löffel zwischen dieselben; sind giftige darunter, so erhält der Löffel eine schwarze Färbung.

47. Austern zu backen. Man tröpfelt etwas Citronensäure auf die Austern, wendet sie in Ei und Muskatblüthe und darauf in gestoßenem Zwieback um und läßt sie einige Minuten in kochender Butter backen, doch nicht zu lange, weil sie sonst hart werden. Als feine Würze und Verzierung zum Sauerkraut.

III. Pasteten.

1. Ein spanischer Brodteig. Zu diesem Teig muß man gutes, trockenes Weismehl nehmen, sonst kann man trotz aller Mühe keinen rechten Teig machen. Man nehme 2 Kilog. (4 Pfd.) Mehl, thue es auf ein Wirkbrett, mache in der Mitte eine Grube, thue 2 Messerspitzen voll Salz darein, nebst ganz frischem Wasser und mache einen nicht zu festen Teig, man wirke diesen Teig dergestalt, daß wenn man mit dem Finger darein drückt, er sich wieder in die Höhe läßt. Wenn er so eine Zeit lang verarbeitet ist, so lege man ihn beiseits. Dann wirke man ein halbes Kilog. (1 Pfund) gute frische Butter recht aus, thue sie in eine Serviette und drücke sie ganz breit und rund. Man wahle den Teig rund, lege die Butter darein, schlage die 4 Enden des Teigs über der Butter zusammen, und wahle ein großes viereckiges Stück daraus. Dieses Stück lege man in drei Theile zusammen,