

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]

Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-56421

F i s c h e .

Man hält alle Fische, wenn sie geschuppt werden, am Kopf, damit die Galle nicht zerdrückt wird.

1. Gespizter Karpfen. Man nimmt einem geschuppten Milcher-Karpfen von ungefähr 2 Kilog. (4 Pfd.) die Eingeweide heraus, schwenkt ihn mit Essig aus, sammelt das Blut durch ein Sieb in eine Schüssel, schneidet die Flossfedern und Spitze des Schwanzes ab, zieht von einer Seite die Haut ab, spickt diese mit fein zerschnittenem Speck und läßt ihn in einem Fischkessel mit 1 Kaffeelöffel voll Pfeffer, halb so viel Nägelein, 3 Lorbeerblättern, 3 Zwiebeln, 3 Petersilienwurzeln, einer in Scheiben zerschnittenen halben Citrone, einer Handvoll Salz, $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) gutem rothem Wein und durch einen Deckel mit glühenden Kohlen bedeckt, $\frac{1}{2}$ Stunde stark kochen und legt ihn dann vorsichtig auf eine lange Platte. Zur Sauce röstet man in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer Butter einen Kochlöffel voll Mehl gelbbraun, kocht es mit der Brühe von dem Fisch auf, rührt das Blut vom Karpfen dazu, gießt, sobald es wieder kocht, die Sauce durch ein Sieb und thut einige Löffel voll davon auf die Platte zum Fisch. Man garnirt ihn nach Belieben mit weißen Butterklößchen.

2. Karpfen auf dem Rost gebraten. Man schuppt einen 1 Kilog. (2 Pfd.) schweren Karpfen, nimmt ihn aus, wäscht ihn, thut den Kogen oder das Milchlein wieder hinein, reibt ihn innen und außen mit Salz und Pfeffer ein, legt ihn in eine breite Schüssel, dämpft einige fein zerschnittene Schalotten in 4 Eßlöffel voll feinem Baumöl, bis sie weich sind, drückt den Saft von einer Citrone oder Essig dazu, schüttet es lauwarm über den Karpfen und läßt ihn 2 Stunden darin liegen. Eine halbe Stunde vor dem Essen brät man ihn auf dem Rost über glühenden Kohlen auf jeder Seite 6 Minuten und bestreicht ihn während dem 2—3 Mal auf beiden Seiten mit der Marinade. Zur

Sauce dämpft man in einem Löffel voll Baumöl, mit ein wenig Mehl, einem Eßlöffel voll fein zerhackter Schalotten und eben so viel Petersilie, schüttet die Marinade, 2 Gläser voll Wein, Pfeffer und Salz dazu, kocht es, bis die Sauce nicht mehr nach Wein riecht, verrührt 2 Eigelb mit ein wenig Essig und Muskatnuß, kocht sie in der Sauce unter beständigem Rühren auf und gießt sie über den Fisch.

3. Karpfen mit Gallerte. Man wäscht einen großen Karpfen, ohne ihn zu schuppen, rein aus, damit kein Blut darin bleibt, schüttet 4 Decil. (1 Schoppen) kochenden Weinessig darüber, damit er blau wird, und läßt ihn im Fischkessel mit Salz, ganzem Pfeffer, einer Ingwerwurzel, Nägelein, Lorbeerblättern, ein wenig Muskatblüthe, 3 Zwiebeln, Petersilienkraut und Sellerie mit ihren Blättern, $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) weißem Wein und dem Essig, in dem der Fisch gelegen hat, gut zugedeckt stark kochen; man kann auch Coulis oder Gallerte dazu thun, jedoch ist es nicht durchaus nöthig. Wenn das Fleisch sich von den Gräten lösen will, nimmt man den Fisch heraus, schöpft von der Brühe das Fett ab, kocht sie, bis sie ein wenig stockt, rührt sie in 2 mit Wasser verklopfte Eiweiß, kocht sie wieder, läßt sie durch eine Serviette laufen, bis sie klar ist, und schüttet sie über den Karpfen. Man garnirt ihn mit Petersilie und Citronenscheiben. — Auf gleiche Art kocht man Hechte und Forellen.

4. Hechte auf dem Rost gebraten. Hierzu nimmt man Hechte, die 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) schwer sind, schuppt sie, nimmt sie aus, schneidet alle 2 Finger breit in die Quere auf beiden Seiten einen Schnitt, reibt sie mit Salz und Pfeffer in- und auswendig ein, läßt sie eine Stunde liegen, trocknet sie ab, kehrt sie in frischer, zergangener Butter und in geriebenem Brod um, brät sie eine Viertelstunde auf dem Rost und kehrt sie unterdessen 2—3 Mal in der Butter um. Man drückt auf der Platte den Saft einer Citrone über sie aus und giebt sie warm mit einer Kapernsauce oder kalten Estragonbrühe auf den Tisch.

5. Gezupfte Hechte mit Sardellen. Wenn der Hecht geschuppt, ausgenommen und von einander geschnitten ist,

kocht man ihn mit Wasser, einem Glas voll Essig, einer Hand voll Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und einer großen Zwiebel, bis sich das Fleisch von den Gräten löst, nimmt ihn aus der Brühe und legt ihn auf ein Sieb. Auf die Platte, auf der man ihn zu Tisch giebt, streicht man 62 Gr. (4 Loth) frische Butter, darüber die Hälfte von 93 Gr. (6 Loth) feingeschnittenen Sardellen, mit geschnittener Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischt, und hierauf der in kleine Stücke verzapfte Fisch. Mit dem Rest des Gehackten und 62 Gr. (4 Loth) in Scheiben zerschnittener frischer Butter bedeckt, stellt man die Platte auf Kohlen, drückt den Saft einer Citrone und $\frac{1}{2}$ Glas Wein darauf, streut Mehl über die Butter, rüttelt sie einige Male, und gießt die Sauce, ehe man sie auf den Tisch giebt, 2 Mal ab und über den Fisch.

6. Hecht mit englischer Sauce. Wenn der Hecht geschuppt und ausgenommen ist, wird er gekrümmt oder in den Rücken geschnitten und mit Wasser und Essig, Salz, aller Sorten Gewürz, Zwiebeln und Petersilienwurzeln gekocht, bis sich das Fleisch von den Gräten löst. Zur Sauce zerrührt man kurz vor dem Anrichten ein Stück frische Butter, bis sie weich, aber nicht zergangen ist, rührt 4 Eigelb, ein wenig Salz, den vierten Theil einer Muskatnuß, einen Kaffeelöffel voll Essig und 2 Eßlöffel voll Wasser dazu, läßt sie heiß werden, aber nicht kochen, und giebt sie in einer besondern Schüssel zu Tisch.

7. Blaugefottener Aal mit holländischer Sauce. Einen 1 Kilogr. (2 Pfd.) schweren Aal schneidet man, wenn der Kopf abgeschnitten ist, von oben bis in die Mitte auf, fährt aber nicht tiefer als die Haut, weil sonst die Galle durchschnitten wird, nimmt das Eingeweide aus, schabt das schwarze Mark dicht an den Gräten ab und wäscht ihn aus. Man legt ihn in 2 Fingersbreite Stücke zerschnitten eine halbe Stunde in frisches Wasser, schüttet dann 1 Glas kochenden Essig darüber, deckt ihn mit Papier zu, kocht $\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Wasser mit einem Glas voll Essig, einer Handvoll Salz, einigen Zwiebeln, Lorbeerblättern,

aller Sorten Gewürz zusammen auf, legt, wenn dies kocht, die Aalstücke hinein und kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde.

Zur Sauce zerrührt man 93 Gr. (6 Loth) frische Butter auf dem Feuer mit einem Löffel voll Mehl, läßt es mit einem halben Glas voll von der Fischbrühe und Wasser wohl kochen, rührt das Gelbe von 4 Eiern dazu, legt die Aalstücke auf einer Serviette auf eine Platte, und deckt sie wieder mit einer Serviette zu. Diese Sauce giebt man besonders auf den Tisch.

8. Aal mit rother Weinsauce. Man befestigt den Aal mit einem Nagel durch den Kopf an die Wand, löst die Haut rings um den Kopf, streift mit Salz in der Hand die Haut ab, schneidet den Kopf ab, nimmt die Eingeweide heraus, hält ihn auf beiden Seiten über ein starkes Kohlenfeuer und schabt die zweite Haut rein ab, schneidet ihn in fingerdicke längliche Scheiben, wäscht sie rein, bestreut sie mit Salz, läßt sie eine Stunde stehen, und kocht sie, abgetrocknet, mit einer Prise gestoßener Nägelein, eben so viel Pfeffer, einer in feine Scheiben zerschnittenen halben Citrone, einigen ganzen Zwiebeln, und so viel rothem Wein, daß sie bedeckt sind, auf starkem Feuer. In die Sauce rührt man, wenn die Stücke herausgenommen sind, 2 Eigelb mit einem Stück frischer Butter, kocht sie einmal auf und giebt sie, über den Aal geschüttet, warm zu Tisch.

9. Aal in einer weißen Sauce. Hiezu nimmt man kleine Aale, verfährt wie mit den vorhergehenden, kocht sie in dünne Scheiben geschnitten in kochendem Wasser mit einer Handvoll Salz einmal auf, schüttet sie in ein Sieb, läßt sie mit einer Handvoll zusammengebundenen Kräutern, einigen Zwiebeln, Muskatblüthe, Salz und so viel weißem Wein, daß sie bedeckt sind, kurz einkochen, thut die Kräuter und Zwiebeln davon und rührt in die Sauce das Gelbe von 2 Eiern mit einem Stück frischer Butter.

10. Austern in der Schale. Frische, schöne Austern werden aufgebrochen, in der Schale losgeschnitten und umgewendet, die Härte oder die grünlüche Haut davon abgemacht und die Austern in der Schale auf Teller rangirt.

Die unansehnlichern bestreut man mit geriebenem Milchbrod, gießt frische zergangene Butter darüber, stellt sie auf einem Rost auf schwaches Kohlenfeuer, hält eine glühende Schaufel darüber, damit sie steif werden und Farbe bekommen, legt sie mit den Schalen auf Teller und garnirt sie mit in 4 längliche Theile geschnittenen Citronen.

11. Gefüllte Bärtsche auf dem Rost gebraten. Man schuppt eine 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) schwere Bärtsche, schneidet sie unten bei der Oeffnung ein wenig auf, reißt die Ohren aus und nimmt die Eingeweide oben heraus, ohne sie weiter aufzuschneiden, aber mit Vorsicht, damit die Galle nicht zerdrückt werde, wäscht sie in- und auswendig mit kaltem Wasser rein ab, reibt sie mit Salz und läßt sie 2 Stunden stehen. Zur Fülle dämpft man eine kleine Handvoll fein zerschnittener Schalotten in einem Stück frischer Butter, bis sie weich sind, hackt Petersilie, Schnittlauch, 3 Sardellen und ein wenig Kapern fein, rührt es mit den Schalotten, 2 Eiern, Pfeffer, Salz und Muskatnuß auf dem Feuer, bis die Fülle dick ist, trocknet den Fisch ab und thut die Fülle durch die Ohren-Oeffnung hinein. Eine halbe Stunde vor dem Essen wendet man ihn in feinem Baumöl und dann in geriebenem Brod um, brät ihn auf einem Rost auf beiden Seiten eine halbe Stunde, macht eine Kapernsauce oder eine beliebige andere, und giebt den Fisch warm darin zu Tisch.

12. Picklinge (Pickelhäringe) gebraten mit Eiern. Man löst von 6 Stück Picklingen die Haut oben am Rücken auf, schneidet am Bauch einen Messerrückenbreiten Streifen ab, läßt die Haut gleich unten am Kopf und zieht sie nach dem Schwanz auf beiden Seiten ab, nimmt das Eingeweide und die weiße Blase heraus, und wendet die Picklinge in frischer zergangener Butter um. Fünf Minuten vor dem Anrichten brät man sie auf dem Rost auf beiden Seiten, zerrührt unterdessen in einer Pfanne 8 Eier mit 2 Decil. ($\frac{1}{2}$ Schopp.) Milch, Salz und 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer Butter, stellt sie, wenn angerichtet ist, auf starkes Feuer, rührt darin, bis die Eier anfangen dick zu werden, richtet sie geschwind an, damit sie nicht hart werden, und legt die gebratenen Picklinge darauf.

13. Gefüllte Forellen. Wenn die Forellen ausgenommen und gewaschen sind, schneidet man kleine Schnittchen in die Haut, salzt sie innen und außen ein wenig ein, und läßt sie eine halbe Stunde liegen. Die Fülle kann von Fleisch oder von Fischen oder nur von Weiß brod gemacht werden, wie die Fülle zu Karpfen. Die Forellen werden mit einem Tuche abgetrocknet, gefüllt und zugenäht; man wendet sie einige Mal in frischer zergangener Butter um, brät sie auf einem Rost oder in einem Deselein wie die Karpfen, und bestreicht sie einige Mal mit Butter. Man giebt sie in einer Kapernsaucen oder in einer englischen Buttersaucen mit Sardellen warm zu Tisch.

14. Forellen in einer weißen Buttersaucen. Wenn die Forellen geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, schüttet man kochenden Essig (man rechnet auf $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Fisch 1 Glas Essig) darüber, deckt sie mit Papier zu, läßt Wasser mit Salz, Pfeffer, einigen Zwiebeln mit Nägelein, Petersilienwurzeln mit den Blättern und einer Ingwerwurzel kochend werden, schüttet die Fische mit dem Essig dazu und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Zur Saucen zerrührt man frische Butter (man nimmt auf $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Fisch 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Butter) mit einem Kochlöffel voll Mehl und 3 gereinigten, zerschnittenen Sardellen, läßt es mit Fischbrühe aufkochen, rührt 2 mit Wasser verklopfte Eigelb und Muskatnuß dazu und giebt sie über die Forellen.

15. Salmen auf dem Rost gebraten. Man schneidet für 8 Personen 1 Kilog. (2 Pfd.) Salmen in fingersdicke Scheiben, trocknet sie ab, röstet 3 Sardellen, Petersilie, einige Schalotten und einen Löffel voll Kapern, alles fein zerschnitten, in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer zergangener Butter und 3 Löffel voll feinem Baumöl, schüttet 2 Löffel voll Essig, eine kleine Handvoll Salz und ein bißchen Pfeffer dazu, gießt es warm über die neben einander gelegten Salmenstücke und läßt sie 2 Stunden darin stehen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten brät man sie auf dem Rost auf beiden Seiten gelb, bestreicht sie dann und wann mit dem Fett, in dem sie waren, kocht den Rest der Brühe mit

warmer Fleischbrühe oder kochendem Wasser und einem Glas Wein, bis man diesen nicht mehr riecht, rührt 3 Eigelb dazu und giebt beides besonders warm zu Tisch.

16. Stockfische mit Sauce. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten kocht man den gewässerten Stockfisch in vielem kochendem Wasser mit einer Handvoll Salz einige Mal auf, schäumt ihn ab und läßt ihn zugedeckt im Wasser stehen. Zur Sauce dämpft man zerschnittene Zwiebeln in frischer Butter, bis sie weich sind, kocht sie mit 4 Decil. (1 Schopp.) Milch, Salz, Muskatnuß und ein wenig Mehl unter beständigem Rühren, löst die Haut und Gräten des Stockfisches ab und gießt die Sauce darüber. Man kann nach Belieben in Scheiben geschnittenes, geröstetes Weißbrod unter den Fisch legen; noch besser ist er mit einer englischen Butter sauce.

17. Salmen im Ofen gebraten. Man läßt ein eingezalzenes Stück Salmen in einigen Eßlöffeln voll feinem Baumöl einige Stunden stehen, dämpft inzwischen einige zerschnittene Zwiebeln, 4 bis 5 gewaschene, von den Gräten gereinigte und fein gehackte Sardellen und 1 Kochlöffel voll Mehl in frischer Butter, kocht dies mit Fleischbrühe, 3 Eßlöffeln voll Essig, Salz, Pfeffer und Muskatblüthe, oder statt Fleischbrühe und Essig halb Wein und halb Wasser gut durch, legt den abgetrockneten Salmen in eine mit Butter bestrichene irdene Platte, gießt die Sauce darüber und läßt den Fisch, mit Citronenscheiben bedeckt, je nach der Größe, drei Viertelstunden im Ofen braten. Wenn der Fisch herausgenommen ist, hebt man das Fett oben ab, vermischt es mit einem Kochlöffel voll Mehl, und kocht es mit dem Rest der Sauce und mit Fleischbrühe oder Wasser unter beständigem Rühren dick ein; ist die Sauce noch nicht säuerlich genug, so gießt man Essig oder Salz nach und schüttet sie durch ein Sieb über den Fisch.

18. Ein Stockfisch-Kuchen. Man kocht 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Stockfisch wie den vorigen, legt ihn zum Trocknen in ein Sieb und reinigt ihn von der Haut und den Gräten. Man röstet 4 große Zwiebeln und eine Handvoll Petersilie, beides

fein zerschnitten, in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer Butter, bis die Zwiebeln weich sind, und verarbeitet dies einige Zeit mit 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) in kochender Milch eingeweichem und gut ausgedrücktem Milchbrod, 8 Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und 4 Decil. (1 Schoppen) Milch. In eine mit Butter bestrichene tiefe Form legt man einige Löffel voll dieser Fülle, dann die Hälfte Stockfisch, wieder Fülle u. s. w. Auf die letzte Lage Fülle legt man noch einige Stücke frischer Butter, backt den Kuchen in drei Viertelstunden, stürzt ihn um und giebt ihn trocken oder mit einer weißen Butter-sauce mit Eigelb zu Tisch.

19. Laberdan mit Kartoffeln. Man legt den Laberdan 24 Stunden in frisches Wasser, wäscht ihn und kocht ihn wie die Stockfische, reinigt ihn von der Haut, legt rund geschälte, in kochendem Wasser mit einem Stück Butter und Salz weichgekochte Kartoffeln um den Fisch, und gießt fein zerschnittene, in Butter gelblich geröstete Zwiebeln darüber. Anstatt dieser kann man 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Butter auf dem Feuer weich werden lassen, 6 Eigelb nach einander mit Salz, Muskatnuß, ein wenig Pfeffer und 2 Decil. ($\frac{1}{2}$ Schopp.) frischem Wasser darunter rühren und es, zu einer dicken Sauce gekocht, über Fisch und Kartoffeln anrichten.

20. Laberdan mit Butter. Man kocht den Laberdan wie den vorhergehenden, läßt Butter mit dem Saft einer Citrone oder einem Löffel voll Essig mit etwas Salz auf Kohlen heiß werden, gießt dies über den heißen, abgetrockneten Fisch, und giebt ihn gleich zu Tische.

21. Laberdan mit weißer Sauce. Der gewässerte und von der Haut gereinigte Fisch wird gekocht wie Nr. 19; zur Sauce läßt man frische Butter weich werden, verrührt sie mit einem Kochlöffel voll Mehl, einer fein zerschnittener Zwiebel und Petersilie, etwas Salz und 2 Eigelb, kocht es unter beständigem Rühren mit einem Löffel voll Essig und einem Anrichtlöffel voll Erbsenwasser oder Fleischbrühe zu einer dicken Sauce und gießt es über den von Wasser abgelaufenen Fisch. Die gleiche Sauce kann zum Stockfisch gegeben werden.

22. Zungenfisch oder Linguadale. Man wendet diesen marinirten, in Fäßchen eingemachten Fisch in feinem Baumöl oder in zerlassener Butter einige Mal um, brät ihn auf dem heizgemachten Rost, gießt 6 mit einem Löffel voll Kapern fein gehackte und in Butter gedämpfte Sardellen, mit etwas Essig vermischt, über den Fisch, und garnirt ihn mit gebackener Petersilie.

23. Auf dem Rost gebratene Plattfische (Schollen). Wenn die Fische einige Stunden gewässert sind, so wendet man sie in feinem Baumöl um, dann in geriebenem Brod, das mit fein geschnittener Petersilie, Salz und Pfeffer vermischt ist, brät sie auf dem heizgemachten Rost, dämpft eine fein zerschnittene Zwiebel in heißer, ausgekochter Butter, und gießt es über die Fische.

24. Mit Kalbsmilchlein gefüllte Schnecken. Man kocht gut gedeckelte Schnecken mit den Häusern, reinigt und kocht sie in halb Fleischbrühe, halb Wasser mit einem Glas voll Wein, Salz, ganzem Gewürz und 62 Gr. (4 Loth) Speck 6 bis 8 Stunden langsam. Zur Fülle hackt man eine Handvoll Schalotten, 2 Eßlöffel voll Kapern, 62 Gr. (4 Loth) Sardellen, 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Kalbsmilchlein, eine kleine Handvoll Petersilie fein, rührt dies in 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) frische warme Butter mit dem Saft von einer Citrone, etwas gestoßenem Gewürz und Salz, legt von der Fülle in die ausgetrockneten Schneckenhäuser, dann 1—2 Schnecken, deckt sie mit Fülle zu, stellt sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten, mit geriebenem Brod bestreut, in den Ofen, damit sie Farbe bekommen, und garnirt sie mit gebackener Petersilie. Die Fülle reicht für 50—60 Schnecken.

25. Seezrebse zu kochen. Man wäscht sie mehrere Male in frischem Wasser, kocht sie mit 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) Essig, 62 Gr. (4 Loth) Butter und so viel Wasser, daß sie ganz bedeckt sind, einer Handvoll zusammengebundener Petersilie, einigen in Scheiben zerschnittener Zwiebeln, Pfeffer und einer Handvoll Salz, nimmt sie aus dieser Brühe, schneidet ihnen die Füße ab, gießt die Brühe durch ein Sieb darüber, kocht sie wieder und giebt sie warm zu Tisch.

26. Frösche mit Citronensaft. Man puzt die schon abgezogenen hintern Schenkel von den Fröschen, schneidet das untere an den Schenkeln und die obern herausstehenden kleinen Beine davon weg, wäscht sie, läßt sie eine halbe Stunde in frischem Wasser liegen, damit sie weiß werden, nimmt zu 100 Fröschen 62 Gr. (4 Loth) frische Butter und 4 fein zerschnittene Schalotten und kocht darin die Frösche mit ein wenig Mehl, Salz, fein zerschnittener Petersilie und dem Saft von einer Citrone eine Viertelstunde; sie sollen genug Brühe ziehen, ohne daß Fleischbrühe daran gethan wird. Zuletzt verrührt man 2 Eigelb mit ein wenig Wasser, rührt die Sauce von den Fröschen dazu und kocht alles zusammen noch einmal auf.

27. Gebadene Frösche. Wenn sie abgesehritten und sauber gewaschen sind, steckt man die Schenkel über's Kreuz in einander, trocknet sie wohl ab, legt sie einige Stunden in eine Marinade von einer kleinen Handvoll fein zerschnittenen Schalotten, eben so vielem Salz, einigen Prisen Pfeffer, einigen gestoßeren Nägelein und dem Saft von 2 Citronen oder einem halben Glas voll Essig und kehrt sie 4—5 Mal darin um. Eine Viertelstunde vor dem Essen trocknet man sie ab, wendet sie in verklopften Eiern und in geriebenem Brod, mit Mehl vermischt, um, backt sie in heißer Butter und garnirt sie mit gebackener Petersilie.

28. Salmen zu salzen und zu räuchern. Man spaltet einen nicht zu fetten Salmen der Länge nach an dem Grat von einander, schneidet den Grat vorsichtig heraus, den Kopf ab, reibt ihn auf beiden Seiten mit Salz ein, streut eine Handvoll Rosmarin und eben so viel Lorbeerblätter darüber, wendet ihn einige Mal um, läßt dies so 48 Stunden liegen und hängt ihn am Schwanz 2 bis 3 Tage in Rauch, je nachdem dieser stark ist; damit er nicht zu trocken wird, darf der Rauch nur am ersten Tag stark sein; nachher hängt man ihn noch an frische Luft. Zum Gebrauch schneidet man ihn in fingerslange Stücke, und giebt ihn kalt mit Essig und Del oder kalter Sauce zu Tisch.

29. Hechte zu räuchern. Man schuppt einen 3 bis 4 Kilog. (6 bis 8 Pfd.) schweren Hecht, schneidet ihm den

Rücken auf und die Ohren weg, nimmt das Eingeweide und den Rückgrat heraus, legt ihn auseinander, reibt ihn mit Salz und ein wenig Salpeter nebst Kräutern ein, wendet ihn während 2 Tagen einige Mal in Salz um, hängt ihn dann 3 Tage in den Rauch, hierauf an die freie Luft, wo er ein Vierteljahr gut bleibt. Zum Gebrauch kocht man ihn in Stücke geschnitten in Wasser mit Essig, wie andere Fische, die kalt aufgetragen werden, oder, wenn er fett ist, servirt man ihn, wie den Salmen, roh aus dem Rauch.

30. Salmen und Aal in Marinade aufzubewahren.

Man zieht dem Aale die Haut ab, nimmt ihn aus, schneidet die Flossfedern und den Kopf weg und den Aal in fingerslange Stücke, wäscht sie, trocknet sie ab, salzt sie wohl ein, läßt sie mehrere Stunden in Salzwasser liegen, kehrt sie in feinem Baumöl einige Mal um, stellt einen Koft auf eine irdene Platte, brät die Aalstücke darauf im warmen Ofen eine Viertelstunde, nimmt sie heraus, wendet sie im Del um und brät sie noch eine Viertelstunde. Wenn sie kalt geworden sind, legt man sie in steinerne Töpfe, läßt so viel Weinessig, als man braucht um die Fische damit zu bedecken, kochend werden, schäumt ihn ab, kocht ihn langsam mit einer Handvoll fein zerschnittener Schalotten, einem Eßlöffel voll Pfeffer, einigen Nägelein, Muskatblüthe, Lorbeerblättern und nicht zu viel Salz, weil die Fische schon gesalzen sind, bis der Essig den Geschmack vom Gewürz angenommen hat, und läßt ihn kalt werden; wenn der Essig sehr scharf ist, so nimmt man ein Viertel Wasser dazu, weil der Fisch sonst zerbissen wird. Man gießt dies über die Fische, schüttet $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Baumöl darauf und verwahrt sie, mit einer Blashaut bedeckt, an einem kühlen Ort; sie halten sich ein halbes Jahr. Man giebt sie aus dieser Marinade kalt auf den Tisch; das Uebrige muß immer wieder mit dem Del bedeckt und gleich zugebunden werden. Den Salmen schneidet man, nachdem das Rückgrat entfernt worden, in dreifingersbreite Stücke, läßt ihn drei Viertelstunden im Ofen, und giebt ihn entweder mit einer kalten oder warmen Sauce, oder auch mit Essig und Del auf den Tisch.