

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, 1840

Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-56998

Fischen oder Krebsen; man legt dann ein Blättlein oben darauf, drückt es neben herum an und backt sie, ohne sie mit Ey anzustreichen, in einem warmen Ofen schön gelb, und giebt sie warm auf den Tisch.

17. Kleine Kalbsleber, Pastetlein.

Zu 20 Pastetlein nimmt man 1 Pfund gute Leber und zieht alle Haut heraus, schneidet 6 Schalotten fein mit Petersilie, Citronenschale, ein wenig Majoran; die Schalotten röstet man in einem Viertelpfund frischer Butter, bis sie weich sind; dann weicht man ein Viertelpfund Milchbrod in warmer Milch ein, thut es zu den Schalotten mit der Leber, Salz, Petersilie, Majoran, Citrone, Muskatnuß und das Gelbe von 2 Eiern; rühret dies wohl zusammen und verfertigt die kleinen Pastetlein, gleich denen von Salmen.

F i s c h e .

1. Ein gespielter Karpfen.

Man muß alle Fische, wenn sie geschuppt werden, oben am Kopf halten, damit die Galle nicht verdrückt wird. Man nimmt ein Milcher-Karpfen von 3 bis 4 Pfund, schuppt ihn; schneidet ihn vorsichtig auf; das Eingeweide nimmt man heraus, schwenkt ihn inwendig mit ein wenig Essig aus, damit alles Blut gesammelt wird, welches man durch ein Sieb in eine kleine Schüssel gießt; dann schneidet man dem Fisch die Flossfedern und die Spitzen vom Schwanz ab; löst auf einer Seite die Haut und zieht sie ab. Diese Seite spielt man mit fein geschnittenem Speck so schön als möglich; legt den Karpfen in einen Fischkessel mit einem Kaffeelöffel voll Pfeffer, halb so viel Nägelein, 3 Lorbeerblätter, 3 Zwiebeln, 3 Petersilienwurzeln, einer halben Citrone in Scheiben geschnitten, einer Hand voll Salz und einer Maas guten rothen Wein; man

deckt ihn fest zu mit einem Deckel, auf welchen man glühende Kohlen thun kann, damit er oben eine schöne gelbe Farbe bekommt, und läßt ihn eine halbe Stunde stark kochen; der Fisch wird alsdann so vorsichtig als möglich herausgenommen, damit er ganz bleibt und auf eine lange Platte gelegt. In einer Casserolle röstet man in einem Viertelpfund frischer Butter, einen Kochlöffel voll Mehl gelbbraun; füllt es mit der Brühe von dem Fisch auf und läßt es kochen; rührt dann das Blut vom Karpfen dazu und so bald als es wieder kocht, so gießt man die Sauce durch ein Sieb in eine Sauciere und thut etliche Löffel voll davon auf die Platte zum Fisch. An einem Fasttag kann man den Fisch ungespickt auf gleiche Weise kochen. Will man den Fisch garniren, so macht man weiße Butterflöschchen und legt sie um den Fisch.

2. Ein Karpfen auf dem Rost gebraten.

Man nimmt keine größere als zwei Pfund schwere Karpfen, schuppt sie, wäscht sie aus, wäscht sie und thut der Roggen oder das Milchlein wieder hinein. Man reibt sie mit Salz und Pfeffer von innen und aussen ein und legt sie alsdann in eine breite Schüssel. In einer Casserolle werden etliche fein geschnittene Schalotten in vier Eßlöffel voll feinem Baumöl gedischt, bis sie weich sind; dann drückt man 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 legt ihn auf einen Rost über glühende Kohlen und läßt ihn sechs Minuten auf einer Seite braten, wendet ihn um und bratet ihn auf der andern Seite eben so lange. Während dem Braten bestreicht man ihn zwey bis drey mal auf beyden Seiten mit der Marinade, damit er schön gelb wird und nicht verbrenne. Hernach dischet man in einem Löffel voll Baumöl, mit ein wenig Mehl, einen Eßlöffel voll fein gehackte Schalotten und eben so viel Petersilie; man schüttet die Marinade und noch 2 Gläser voll Wein dazu, Pfeffer und Salz und läßt es

Kochen bis die Sauce nicht mehr nach Wein riecht; dann nimmt man das Gelbe von 2 Eiern; reibt Muskatnuß dazu; verrührt sie mit ein wenig Essig; rührt sie in die kochende Sauce; läßt sie unter beständigem Rühren wieder kochen; schüttet sie auf eine lange Platte; legt den gebratenen Fisch warm darein und giebt ihn gleich zu Tische.

3. Ein Karpfen mit Gallerte.

Man nimmt einen großen Karpfen aus, ohne ihn zu schuppen und wäscht ihn rein aus, damit kein Blut darin bleibt. Man läßt einen Schoppen Weinessig kochen, schüttet ihn überall auf den Fisch damit er gleich stirbt und blau wird, und deckt ihn mit Papier zu. Dann wird er in einen Fischkessel gethan, daß er gerade liegt, mit Salz, ganzem Pfeffer, einer Ingwerwurzel, Nägelein, Lorbeerblätter, ein wenig Muskatblüthe, 3 Zwiebeln, Petersilienwurzeln und Sallery, beide mit den Blättern, eine Maas weißen Wein mit dem Essig, worin der Karpfen ist; hat man Gallerte oder Soulis, so thut man einen Anrichtlöffel voll dazu; jedoch entsteht eine Gallerte ohne beydes, im Fall diese Platte an einem Festtage aufgetragen werden soll. Alsdann wird er wohl zugedeckt und stark gekocht bis man sieht, daß sich das Fleisch von den Gräten lösen will. Dann legt man den Fisch schön auf eine lange Platte; die Brühe schüttet man in eine Schüssel; hebt alles Fett wohl ab, thut die Brühe in eine Casserolle und läßt sie kochen bis sie ein wenig stockt. Dann verklopft man 2 Eyerweiß in ein wenig Wasser; rührt die Gallerte darein; thut sie wieder in die Casserolle; läßt sie wieder kochen und durch eine aufgespannene Serviette laufen bis sie schön klar ist. Wenn sie klar ist so schüttet man sie über den Karpfen und läßt ihn stehen. Man garnirt denselben mit Petersilie und Citronenscheiben.

Auf gleiche Art kocht man Hechte und Forellen mit Gallerte.

4. Hechte auf dem Rost gebraten.

Hierzu nimmt man Hechte von einem halben Pfund. Wenn sie geschuppt und ausgenommen sind, so schneidet man alle zwei Finger breit, in die Querre, auf beyden Seiten einen Schnitt; reibt sie mit Salz und Pfeffer in und auswendig ein; läßt sie eine Stunde liegen. Man läßt frische Butter auf einer Platte vergehen; trocknet die Fische mit einem Tuche ab; kehrt sie in der Butter etliche male um; bestreuet sie mit geriebenem Brod und bratet sie auf einem Rost. Während dem Braten kehrt man sie 2 oder 3 mal in der Butter um. In einer Viertelstunde sind sie gut. Die Hechte legt man trocken auf die Platte; drückt den Saft von einer Citrone darüber, und giebt eine Kapernsauce oder eine kalte Estragonbrühe dazu. Sie werden warm auf den Tisch gebracht.

5. Gezupfte Hechte mit Sardellen.

Wenn der Hecht geschuppt, ausgenommen und von einander geschnitten ist, so legt man ihn in eine Casserolle mit Wasser und einem Glas voll Essig, einer Hand voll Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und einer großen Zwiebel; läßt ihn kochen bis sich das Fleisch von den Gräten löst; nimmt ihn aus der Brühe und legt ihn auf ein Sieb, damit das Wasser davon abläuft. Dann wäscht man 6 Loth Sardellen, schneidet die Köpfe ab, reinigt sie von den Gräten und schneidet sie mit einer Hand voll Petersilie fein; man thut Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß darunter. Auf die Platte, auf deren man den Fisch zu Tisch giebt streicht man 4 Loth frische Butter und das halbe von dem Gehackten darüber; der Fisch wird in kleine Stücke zerpupft und auf die Platte gelegt, die andere Hälfte des Gehackten darauf und noch 4 Loth frische Butter in feine Scheiben geschnitten darüber; die Platte stellt man auf Kohlen und drückt den Saft von einer Citrone darauf, mit einem halben Glas voll Wein. Dann streut man ein wenig Mehl über die Butter, läßt es eine Viertelstunde auf der Gluth

sieben; rüttelt es etliche male, und bevor es auf den Tisch kommt, so schüttet man die Sauce zwey mal ab und wieder über den Fisch. Man giebt sie warm auf den Tisch.

Dieses Gebackte ist für zwey Pfund Fische. Hat man keine Citrone, so thut man ein wenig Essig dazu, oder nur Wein, wenn man sie nicht so sauer liebt.

6. Lia Hecht mit englischer Sauce.

Wenn der Hecht geschuppt und ausgenommen ist, so wird er gekrümmt oder in den Rücken geschnitten; dann mit Wasser und Essig, Salz, aller Sorten Gewürz, Zwiebeln und Petersilienwurzeln in eine Casserolle gelegt, und gekocht bis sich das Fleisch von den Gräten löst. Zur Sauce nimmt man ein Stück frische Butter, zerrührt sie ein wenig auf dem Feuer, daß sie weich wird, aber nicht zergeht; dann rührt man das Gelbe von 4 Eiern, ein wenig feines Salz, ein Viertel von einer Muskatnuß, ein Kaffeelöffel voll Essig und 2 Eßlöffel voll Wasser dazu. Ist es Zeit zum Anrichten, so legt man den Fisch warm auf eine Platte und die Sauce auf ein schwaches Feuer; zerrührt sie bis sie heiß ist, aber nicht kocht; dann nimmt man eine kleine Schüssel mit einem Deckel, tunkt sie in warmes Wasser; thut die Sauce darein, deckt sie zu und giebt sie gleich zu Tische.

7. Linsen Mal blau zu fieden mit einer holländischen Sauce.

Hiezu nimmt man einen Mal von etwa zwey Pfund; schlägt den Fisch mit einem Stück Holz auf den Kopf, daß er gleich stirbt; schneidet ihn vorsichtig vom Kopf bis in die Mitte auf, und fährt nicht tiefer mit dem Messer in den Fisch als die Haut dick ist, weil sonst die Galle durchgeschnitten wird; man nimmt alles Eingeweide rein heraus und schabt das schwarze Mark dicht an den

Gräten ab, und wäscht ihn aus; den Kopf schneidet man ab und wirft ihn weg. Dann schneidet man den Mal in zweifingersbreite Stücke; legt sie eine halbe Stunde in frisches Wasser; thut sie hernach in eine Schüssel neben einander, und schüttet ein Glas voll kochenden Essig darüber; man deckt sie gleich mit Papier zu, damit sie schön blau werden. Man läßt in einer Casserolle eine Maas Wasser mit einem Glas voll Essig, einer Hand voll Salz, etliche Zwiebeln, Lorbeerblätter, aller Sorten Gewürz, zusammen aufkochen; sobald dies kocht, so legt man die Malstücke hinein und läßt sie eine halbe Stunde kochen, und deckt sie mit einem Bogen Papier zu.

Zur Sauce nimmt man 6 Loth frische Butter; zerrührt sie auf dem Feuer mit einem Löffel voll Mehl; gießt ein halbes Glas von der Fischbrühe und Wasser dazu, läßt sie wohl kochen und rührt das Gelbe von 4 Eiern dazu; dann formirt man eine Serviette schön auf eine Platte, legt die Malstücke darauf und deckt sie wieder mit einer Serviette zu. Die Sauce thut man in eine Sauciere und giebt beydes warm auf den Tische.

8. Ein Mal mit rother Weinsauce.

Man schlägt dem Mal einen Nagel durch den Kopf, befestiget ihn an eine Wand; löst mit einem kleinen scharfen Messer die Haut rings um den Kopf ab; nimmt Salz in die Hand und streift damit die Haut vom Mal ab; nimmt ihn wieder von der Wand, schneidet ihn auf und nimmt das Eingeweide heraus; man haltet ihn dann über ein starkes Kohlenfeuer, auf beiden Seiten, und schabt die zweyte Haut rein ab; schneidet ihn in fingersdicke längliche Scheiben (den Kopf wirft man weg), wäscht die Stücke rein, bestreut sie mit Salz und läßt sie eine Stunde stehen; dann trocknet man sie ab und legt sie in eine Casserolle mit einer Prise gestoßenen Nägelein, so viel Pfeffer, einer halben Citrone in feine Scheiben geschnitten, etliche ganze Zwiebeln, und so viel rothen Wein,

bis sie bedeckt sind; deckt sie fest zu, läßt sie auf einem starken Feuer einkochen, und legt sie schön auf eine Platte. In die Sauce rührt man 2 Eyer gelb mit einem Stück frischer Butter; läßt sie noch einmal aufkochen und schüttet sie über den Kal, welcher warm aufgetragen wird.

9. Kal in einer weißen Sauce.

Hiezu nimmt man von den kleinen Kalen und verfährt damit wie mit den vorhergehenden; schneidet sie in dünne Scheiben und läßt sie in kochendem Wasser mit einer Handvoll Salz einmal aufkochen; schüttet sie in ein Sieb, damit alles Wasser davon träuft; dann legt man sie in eine Casserolle mit einer Handvoll zusammengebundenen Kräutern, etlichen Zwiebeln, Muskatblüthe, Salz und so viel weißen Wein, daß sie bedeckt sind, läßt sie also kurz einkochen; thut die Kräuter und Zwiebeln davon, rührt in die Sauce 2 Eyer gelb mit einem Stück frischer Butter und richtet sie schön an.

10. Austern in der Schale.

Wenn man die Austern frisch bekommt, so werden sie gleich nur aufgebrochen, in der Schale bloß losgeschnitten und umgewendet; die Härte oder die grünlüche Haut davon abgemacht, und also in der Schale auf Teller rangiert, gewöhnlich 12 bis 15 Stücke auf einen Teller. Hiezu nimmt man die schönsten. Die minder ansehnlichen macht man auch von den Schalen los, streuet ein wenig geriebenes Milchbrod darauf, setzt sie auf einen Rost und gießt ein wenig zergangene frische Butter darüber. Vor dem Anrichten stellt man den Rost auf ein schwaches Kohlenfeuer und haltet eine glühende Schaufel darüber, dadamt sie nur steif werden und ein wenig Farbe bekommen, und legt sie wie die andern mit den Schalen auf Teller. Sie werden gleich nach der Suppe serviert, mit Citronen, welche man der Länge nach in vier Theile zerschneidet.

11. Bärtsche gefüllt und auf dem Rost gebraten.

Man nimmt nur eine halbspündige Bärtsche, schuppt sie rein und schneidet sie unten, wo die Oeffnung ist, ein wenig auf; reißt die Ohren aus und nimmt das Eingeweide oben heraus, ohne sie weiter aufzuschneiden; es muß aber mit Vorsicht geschehen, damit die Galle nicht zerdrückt wird. Man wäscht sie inn- und auswendig mit kaltem Wasser rein ab; reibt sie mit Salz und läßt sie zwei Stunden stehen. Zur Fülle nimmt man eine kleine Hand voll Schalotten fein geschnitten; discht sie in einem Stück frischer Butter bis sie weich sind; nimmt Petersilie, Schnittlauch, 3 Sardellen, ein wenig Kapern und hacht dieß zusammen fein; rührt es noch ein wenig mit den Schalotten und 2 Eiern, Pfeffer, Salz und Muskatnuß, auf dem Feuer bis die Fülle dick ist; trocknet den Fisch wohl 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, legt ihn auf einen Rost und läßt ihn auf beyden Seiten eine halbe Stunde braten; man verfertigt alsdann eine Kapernsauce oder welche man will; thut die Sauce auf eine Platte, legt die Fische darein und giebt sie warm zu Tische.

12. Picklinge (Pickelhäringe) gebraten mit Eiern.

Man nimmt 6 Stück Picklinge; löset die Haut oben am Rücken auf; schneidet am Bauch ein Messerrücken breiter Streifen ab; löset die Haut gleich unten am Kopf und zieht sie nach dem Schwanz auf beiden Seiten ab; dann nimmt man das Eingeweide und die weiße Blase heraus; läßt frische Butter in einer Platte zergehen; wendet die Picklinge wohl darin um. Fünf Minuten vor dem Anrichten legt man sie auf einen Rost und bratet sie auf beyden Seiten. Unterdessen zerrührt man 8 Eier in einer Pfanne mit einem halben Schoppen Milch, Salz, ein Viertelpfund frische Butter. Wenn angerichtet ist, so

stellt man die Pfanne auf ein starkes Feuer und rührt bis die Eyer anfangen dick zu werden, richtet sie geschwind auf eine Platte an, damit sie nicht hart werden; die gebratenen Picklinge legt man darauf und giebt sie gleich zu Tische.

13. Gefüllte Forellen.

Wenn die Forellen ausgenommen und gewaschen sind, so 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 Weißbrod gemacht werden, wie die Fülle zu Karpfen. Die Forellen werden mit einem Tuche abgetrocknet, hernach gefüllt und zugenäht. Man zerläßt dann ein Stück Butter auf einer kleinen Platte; wendet die Forellen etliche male darin um; bratet sie auf einem Rost oder in einem Defelein wie die Karpfen und bestreicht sie etliche male mit der Butter. Man kann eine Sauce dazu geben von Kapern oder eine englische Buttersauce mit Sardellen. Man thut die Sauce auf die Platte, legt die schön gebratenen Forellen darauf, und giebt sie warm zu Tische.

14. Forellen mit einer weißen Buttersauce.

Wenn die Forellen ausgenommen, geschuppt und gewaschen sind, legt man sie auf eine Platte; nimmt auf ein Pfund Fisch ein Glas voll Essig; läßt ihn kochen und schüttet ihn über die Forellen, und deckt sie mit Papier zu. In einer Casserolle wird alsdann Wasser auf das Feuer gethan nebst Salz, Pfeffer, einre Zwiebeln mit Nägelein, Petersilienwurzeln mit den Blättern, eine Ingwerwurzel; wenn das Wasser siedet, so legt man die Fische darein, schüttet den Essig dazu und läßt sie eine gute Viertelstunde kochen. Während dem sie kochen, wird die Sauce fertig. Zu einem Pfund Forellen nimmt man 8 Loth frische Butter, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl und 3 Sardellen, welche zuvor gewaschen, von den Grä-

ten gereinigt und fein geschnitten werden. Die Butter rührt man bis sie zergangen ist, thut von der Fischbrühe dazu, und läßt sie kochen. Man nimmt 2 Eyer gelb mit Muskatnuß, verrührt sie mit Wasser, thut sie dann in die Sauce, legt die Forellen auf eine Platte und schütet die Sauce darüber.

15. Salmen auf dem Rost gebraten.

Man schneidet für 8 Personen ohngefähr zwei Pfund Salmen in fingersdicke Scheiben und trocknet sie mit einem Tuch ab; läßt in einer Casserolle ein Viertelpfund frische Butter zergehen, mit 3 Eßlöffel voll feinem Baumöl; nimmt etliche Schalotten, ein Löffel voll Kapern, 3 Sardellen von den Gräten gereinigt, und Petersilie, zusammen fein geschnitten, röstet sie ein wenig in der Butter und Dehl und thut dann zwey Löffel voll Essig, eine kleine Hand voll feines Salz mit etlichen Prisen Pfeffer dazu; die Salmenscheiben legt man in eine breite Platte, ein Stück neben das andere, schütet dies zusammen noch warm über den Salmen, wendet ihn wohl darin um und laßt ihn so 2 Stunden stehen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten legt man die Scheiben auf einen Rost, und bratet sie auf beiden Seiten schön gelb. Während dem braten bestreicht man sie mit dem Fett, in welchem die Schnitten gelegen sind; was auf der Platte bleibt, thut man in eine Casserolle; schütet warme Fleischbrühe oder an einem Fasttag kochendes Wasser auf die Platte, damit alles aus der Platte in die Casserolle kommt, mit einem Glas voll guten Wein; läßt dieses zusammen kochen bis es nicht mehr nach Wein riecht, und rührt 3 Eyer gelb dazu; die Salmenschnitten legt man warm auf eine Platte; die Sauce thut man in eine Sauciere und giebt sie gleich auf den Tisch samt dem Salmen.

16. Stockfische mit Sauce.

Da man in Städten den Fisch immer gewässert bekommen kann und im ersten Theil beschrieben ist wie er gewässert wird, so wird dieses hier nicht berührt. Man nimmt ihn aus dem frischen Wasser, wäscht ihn rein ab und eine halbe Stunde vor dem Anrichten legt man den Fisch in einen Topf mit vielem kochendem Wasser und einer Hand voll Salz; läßt ihn etliche Mal aufkochen, schäumt ihn wohl ab; entfernt alsdann alles Feuer vom Topf, daß der Fisch nicht mehr kocht aber doch heiß bleibt, und halte ihn wohl zugedeckt. Dann wird die Sauce fertiget. Man nimmt dazu ein Stück frische Butter; discht fein geschnittene Zwiebeln darin bis sie weich sind, nicht gelb; thut ein wenig mehl, einen Schoppen gute Milch dazu, Salz, Muskatnuß, und läßt sie unter beständigem Rühren kochen. Die Stockfische legt man auf eine Platte, löst die Haut und alle Gräten davon, und legt sie dann schön auf eine andere Platte, daß kein Wasser dabei bleibt, und schüttet die Sauce über den Fisch. Hat man gern Brod darunter, so röstet man Weißbrod in dünnen Schnitten, legt es auf die Platte, den Fisch darauf und die Sauce darüber. Noch besser sind sie, wenn man eine englische Buttersauce dazu thut.

17. Salmen im Ofen gebraten.

Man nimmt ein Stück Salmen, salzt es ein, thut einige Eßlöffel voll feines Baumöhl darüber und läßt es etliche Stunden stehen. Indessen discht man in einem Stück frischer Butter etliche geschnittene Zwiebeln, 4 bis 5 gewaschene und von den Gräten gereinigte und fein gehackte Sardellen mit einem Kochlöffel voll Mehl; läßt dieses noch mit den Zwiebeln dämpfen und thut gute Fleischbrühe oder an einem Fasttage halb Wein und Wasser mit Salz, Pfeffer und Muskatblüthe dazu. Kocht man die Sauce mit Fleischbrühe, so thut man 3 Eßlöffel voll Essig dazu und läßt diese Sauce wohl durchkochen; dann nimmt man eine erdene Platte, die etwas

tief ist; bestreicht sie mit frischer Butter; nimmt den Salmen aus dem Salz; trocknet ihn mit einer Serviette wohl ab; legt ihn in die Platte, die gekochte Sauce gießt man darüber, bedeckt den Fisch mit fein geschnittenen runden Citronenscheiben; stellt ihn in ein warmes Deselein, und läßt ihn eine halbe oder 3 Viertelstunden braten, je nachdem das Stück groß oder klein ist; wenn er genug gebraten ist, so wird er auf eine schöne Platte gelegt. Das Fett, so oben auf der Sauce ist, nimmt man mit einem kleinen Löffel ab in eine Casserolle mit einem Löffel voll Mehl, schüttet die Sauce, so noch in der Platte ist, nebst Fleischbrühe oder Wasser dazu, daß es eine dickliche Sauce giebt; läßt sie unter beständigem Rühren wieder kochen; sollte sie nicht säuerlich genug seyn, so thut man noch ein wenig Essig oder Salz nach, schüttet die Sauce durch ein Siebcken über den Fisch und giebt ihn gleich auf den Tisch.

18. Ein Stockfisch, Kuchen.

Ein halbes Pfund Stockfisch wird wie der vorherige gekocht, dann in ein Siebcken gelegt, um ihn zu trocknen und von allen Gräten und der braunen Haut gereinigt. Alsdann streicht man ein tiefes Blech dick mit frischer Butter an; weicht ein halbes Pfund Milchbrod in kochender Milch ein und schält unterdessen 4 große Zwiebeln, die mit einer Handvoll Petersilie fein geschnitten und in einem Viertelpfund frischer Butter geröstet werden bis die Zwiebeln weich sind, nicht gelb; das eingeweichte Brod drückt man wohl aus und rührt es zu den Zwiebeln. Zu einem halben Pfund Stockfisch nimmt man 8 Eyer, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rührt dies zusammen eine gute Weile, damit die Eyer wohl verschafft werden und schüttet noch einen Schoppen Milch dazu. Man thut von dieser Masse einige Löffel voll in das Blech, dann die Hälfte vom Stockfisch und wieder eine Lage von der Fülle, dann der Rest von dem Fisch und hernach die übrige Fülle; legt noch etliche Stücke

frische Butter darauf; backt es 3 Viertelstunden in einem Ofen schön gelb und kehrt es auf einer Platte um. Man kann diese Kuchen trocken oder mit einer weißen Buttersauce mit dem Gelben von Eiern auf den Tisch geben.

19. Laberdan mit Kartoffeln.

Man legt den Laberdan 24 Stunden in frisches Wasser; dann nimmt man ihn heraus; wäscht ihn rein und kocht ihn wie die Stockfische. Man schält so viel Kartoffeln schön rund als man braucht, um die Platte, auf welcher der Fisch auf den Tisch gegeben wird, damit zu bestellen, und läßt diese geschälten Kartoffeln mit Salz und einem Stück Butter in einem Topf mit kochendem Wasser weich kochen. Den Laberdan legt man unterdessen auf eine Platte, nimmt die schwarze Haut und alles Unreine davon; thut ihn dann auf eine andere Platte und legt die Kartoffeln schön darum. Man röstet eine gute Portion feingeschnittene Zwiebeln in vieler Butter schön gelblich; schüttet sie über den Fisch und giebt ihn warm auf den Tisch. Auch kann man statt diesem folgende Buttersauce dazu verfertigen: man läßt in einer Casserolle ein Viertelpfund frische Butter auf dem Feuer weich werden, rührt das Gelbe von 6 Eiern, eines nach dem andern, darunter, mit Salz, Muskatnuß, ein wenig Pfeffer und einem halben Schoppen frisches Wasser, und läßt es auf Kohlen zu einer dicklichten Sauce kochen, welche dann über den Fisch und die Kartoffeln angerichtet wird. Besser ist es, wenn die Kartoffeln in Butter gebacken werden.

20. Laberdan mit Butter.

Hiezu wird der Laberdan wie bey vorhergehendem gekocht. Dann thut man ein Stück Butter mit dem Saft von einer Citrone oder einem Löffel voll Essig in eine kleine Casserolle; trocknet nun den heißen Laberdan mit einer Serviette ab, und legt ihn auf die Platte. Die Butter läßt man mit ein wenig feinem Salz auf Kohlen unterm Röhren zergehen und nicht heiß werden, gießt diese Brühe

über den Fisch und giebt diesen nicht eber auf den Tisch, als bis er serviert wird; auch muß folglich die Butter nicht eber zerlassen werden, als bis der Fisch aufgetragen werden kann.

21. Laberdan mit weißer Sauce.

Wenn der Fisch gewässert und die schuppigte Haut davon ist, so wird er wie der andere gesotten, alsdann auf die Seite gesetzt, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser läßt man ein Stück frische Butter weich werden, thut einen Kochlöffel voll feines Mehl mit einer Zwiebel und Petersilie, beides so fein als möglich geschnitten, und das Gelbe von 2 Eiern dazu; verrührt dies wohl mit ein wenig Salz; thut auch einen Löffel voll Essig und einen Anrichtlöffel voll klares Erbsenwasser oder Fleischbrühe dazu und laßt es unter beständigem Rühren zu einer dicklichten Sauce kochen; der Fisch wird dann aus der heißen Brühe auf eine Serviette gethan, damit kein Wasser darin bleibt, auf eine Platte gelegt und die Sauce darüber gegossen.

Die gleiche Sauce kann man über Stockfische thun.

22. Zungenfisch oder Linquadale.

Dieser Fisch ist etwas lang und ganz flach; er kommt aus Italien in Fätschen eingemacht und marinirt. Man wendet diese Fische wohl in feinem Baumöhl oder in zerlassener Butter etliche mal um, und bratet sie auf etnem heißgemachtem Rost; man hackt dann 6 Sardellen mit einem Löffel voll Kapern fein, dämpft sie in einem Stück frischer Butter, thut ein wenig Essig dazu, gießt es über den Fisch und garnirt diesen mit gebackener Petersilie.

23. Platteise (Plattfische, Schollen) auf dem Rost zu braten.

Wenn die Fische etliche Stunden gewässert sind, so wendet man sie in feinem Baumöhl um; nimmt geriebenes Brod mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenen Pe-

terstlie; menget es wohl durcheinander und bratet sie auf einem heiß gemachten Rost; man läßt dann etwas ausgekochte Butter heiß werden, dämpft eine fein geschnittene Zwiebel darin gelb, gießt die heiße Butter über die Fische und giebt sie gleich warm auf den Tisch.

24. Schnecken gefüllt mit Kalbsmilchlein.

Man nimmt kleine andere Schnecken, als die, so noch gut gedeckelt sind; kocht sie mit den Häusern, reiniget und wäscht sie, wie sie im ersten Theil beschrieben sind. Wenn sie gereiniget sind, so thut man sie in einen Topf mit halb Fleischbrühe und Wasser und einem Glas voll Wein, Salz, ganzem Gewürz und 4 Loth Speck; laßt sie 6 bis 8 Stunden langsam kochen; und verfertigt dann folgende Fülle: Man nimmt eine Hand voll Schalotten, 2 Eßlöffel voll Kapern, 4 Loth Sardellen, ein halbes Pfund Kalbsmilchlein, eine kleine Hand voll Petersilie, dieses zusammen fein gehackt; laßt ein halbes Pfund frische Butter ein wenig warm werden, daß sie sich wohl verrühren läßt, doch muß sie nicht ganz vergehen; rühret das Gehackte dazu und den Saft von einer Citrone, etwas gestoßenes Gewürz mit Salz; man muß sich aber im Salzen in Acht nehmen, weil die Sardellen schon gesalzen sind. Man nimmt dann die wohl gereinigten und ausgetrockneten Schneckenhäuser, thut eine halben Nuß groß Fülle unten in die Häuser und darauf eine oder zwey Schnecken und deckt sie mit der Fülle wieder zu; stellt sie satt neben einander in ein Blech und streuet ein wenig geriebenes Brod über jede Schnecke. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten stellt man sie in einen heißen Ofen oder Deselein, daß sie ein wenig Farbe bekommen; dann stellt man sie auf eine Platte und garniert sie mit gebackener Petersilie. Diese Fülle ist genug für 50 bis 60 Schnecken.

25. Seekrebse zu Kochen.

Man wäscht sie etliche mal in frischem Wasser, thut sie in eine Casserolle mit einer halben Maas Essig, 4 Loth

Butter und so viel Wasser, bis sie ganz bedeckt sind, eine Hand voll zusammengebundene Petersilie, etliche Zwiebeln in Scheiben geschnitten, eine gute Hand voll Salz, Pfeffer, und lasset sie wohl kochen; dann nimmt man sie aus der Brühe, schneidet ihnen die Füße ab, thut sie in eine andere Casserolle, schüttet die Brühe durch ein Sieb darüber und lasset sie wieder kochen; alsdann legt man sie schön auf eine Platte, legt eine gebrochene Serviette darüber und giebt sie warm zu Tische.

26. Frösche mit Citronensaft.

Man puzt die schon abgezogenen hintern Schenkel von den Fröschen, das untere an den Schenkeln und die obern herausstehenden kleinen Beine werden davon weggeschnitten; wascht sie und läßt sie noch eine halbe Stunde im frischen Wasser liegen, damit sie weiß werden. Man thut in eine Casserolle zu 100 Fröschen ein halbes Viertelpfund frische Butter, 4 fein geschnittene Schalotten; dann nimmt man die Frösche aus dem Wasser, thut sie in die Casserolle, sprengt ein wenig Mehl darüber, Salz, fein geschnittene Petersilie und den Saft von einer Citrone; läßt sie so eine Viertelstunde kochen und eine Brühe ziehen. Es giebt genug Sauce, ohne daß man noch Fleischbrühe daran zu thun braucht; man nimmt das Gelbe von 2 Eiern, verrührt sie mit ein klein wenig Wasser; rühret die Sauce von den Fröschen dazu, schüttet sie wieder über die Frösche, rüttelt die Casserolle, bis sie wieder anfangen zu kochen; dann giebt man sie gleich auf den Tisch.

27. Gebackene Frösche.

Wenn sie abgeschnitten und sauber gewaschen sind, so steckt man die Schenkel übers Kreuz in einander, trocknet sie wohl ab und legt sie in folgende Marinade: Man schneidet eine kleine Hand voll Schalotten fein, thut eben so viel Salz, etliche Prisen Pfeffer und etliche gestoßene Nägelein, den Saft von 2 Citronen oder ein halbes Glas voll Essig dazu,

fehrt die Frösche wohl darin um, und läßt sie einige Stunden stehen; während welchem man sie 4 bis 5 mal umrühret. Eine halbe Stunde ehe man sie backen will, legt man sie auf eine Serviette, trocknet sie wohl ab, fehrt sie in stark verklopften Eyern um und dann in geriebenem Brod mit Mehl vermischet; eine Viertelstunde vor dem Essen backt man sie in heißer Butter, legt sie schön auf eine Platte, und garnirt sie mit gebackener Petersilie. Man trägt sie warm auf.

28. Salmen zu Salzen und zu räuchern.

Man nimmt im Spätjahr ein nicht zu fetter Salmen, spaltet ihn, der Länge nach, an dem Grath von einander, schneidet den Grath vorsichtig heraus und den Kopf ab. Man legt den Salmen auf ein langes Brett, und reibt ihn auf beiden Seiten wohl mit Salz ein, stränt eine Hand voll Rosmarin und eben so viel Lorbeerblätter darüber, wendet ihn etliche mal um, und läßt ihn so 48 Stunden liegen; dann hänget man ihn am Schwanz im Rauch auf, und läßt ihn 2 bis 3 Tage hängen, je nachdem der Rauch stark ist. Man darf ihn nicht zu trocken werden lassen, dennach muß nur am ersten Tag der Rauch stark seyn; man hängt ihn hernach in die freie Luft und verwahrt ihn. Er wird zum Gebrauch nur in fingerlange Stücke geschnitten und kalt mit Essig und Baumöhl, oder mit kalter Sauce, auf den Tisch gegeben.

29. Hechte zu räuchern.

Man muß einen 6 bis 8 Pfund schweren Hecht nehmen, schuppt ihn rein ab, schneidet ihn am Rücken auf, und die Ohren weg, nimmt das Eingeweide und den Rückgrath heraus, legt ihn auseinander, reibt ihn mit Salz und ein wenig Salpeter wohl ein, nebst Kräutern. Nach 2 Tagen, während welchen er etliche Male im Salz umgewendet wird, hängt man ihn in den Rauch, und läßt ihn

3 Tage hängen. Dann hängt man ihn in die Luft wo er ein Vierteljahr gut bleibt. Wenn man davon brauchen will so schneidet man ihn in Stücke, und kocht ihn in Wasser mit Essig wie andere Fische die kalt aufgetragen werden. Man gibt ihn an einem Fasttag zu Sauerkraut oder anderm Gemüse. Wenn der Fisch fett und fleischicht war, so kann man ihn wie den Salmen in dünne Scheiben schneiden, und roh aus dem Rauch servieren.

30. Salmien 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 fingerlange Stücke; wäscht sie und trocknet sie ab; salzt sie wohl ein, und läßt sie etliche Stunden im Salzwasser liegen. Dann kehrt man sie in feinem Baumöhl etliche male um, stellt ein Rost auf eine irdene Platte, legt die Aalstücke darauf, und stellt sie in einen guten warmen Ofen, wo man sie eine halbe Stunde braten läßt. Wenn sie eine Viertelstunde im Ofen gestanden sind so werden sie wieder herausgenommen, noch einmal im Oehl umgewendet und wieder in dem warmen Ofen eine Viertelstunde gebraten; hernach läßt man sie kalt werden. Dann legt man sie in feinerne Töpfe, kocht so viel Weinessig als man es für nöthig hält, um die Fische damit bedecken zu können; wenn der Essig kocht so schäumt man ihn ab, thut eine Hand voll feingeschnittene Schalotten, ein Eßlöffel voll Pfeffer, etliche Nägelein, Muskatblüthe, Lorbeerblätter und Salz dazu. Man muß nicht zu viel Salz nehmen weil die Fische schon gesalzen sind. Man läßt dieses zusammen langsam kochen bis der Essig den geschmack vom Gewürz angenommen hat; dann läßt man ihn kalt werden. Sollte der Essig sehr scharf seyn so wird den vierten Theil Wasser dazu gegossen, weil er sonst den Fisch zu viel verbeißt; man gießt ihn dann über die Fische und schüttet ein Pfund Baumöhl darauf, bindet eine Blashaut darüber, und stellt

sie an einen kühlen Ort. Sie halten sich ein halbes Jahr gut. Man giebt sie aus der Marinade kalt auf den Tisch. Wenn man davon herausgenommen hat, so muß man sorgen daß das Uebrige wieder mit dem Oehle bedeckt ist, und es sogleich wieder zubinden.

Will man Salmen einmachen so schneidet man den Rückgrath so vorsichtig heraus wie zum Räuchern. Man schneidet keine größere als 3 fingersbreite Stücke, läßt sie 3 Viertelstunden im Ofen und behandelt ihn wie die Nase.

Man kann sie mit einer kalten Sauce oder mit Essig und Oehl auf den Tisch geben, auch mit einer warmen Sauce.

Ragouts.

1. Rindsfleisch mit feinen Kräutern.

Man kocht 3 bis 4 Pfund Rindsfleisch, vom Schwanzstück, in Wasser und Salz halb weich, nimmt es aus der Brühe, legt es in einen engen Topf oder Casserolle und thut folgende Kräuter dazu, von jedem eine Hand voll, als: Petersilie, Basilikum, Estragon, Schnittlauch, Schalotten, 2 Löffel voll Kapern, Salz, Pfeffer, etliche Nagelein, alles fein geschnitten und gehackt, nebst einer abgeschälten Citrone in dünnen Scheiben und 2 Anrichtlöffel voll von der Fleischbrühe, in welcher es halb weich gekocht hat; man läßt es dann wohl zugedeckt auf einem langsamen Feuer weich kochen. Es muß öfters umgewendet werden, und sollte es zu sehr eingekocht seyn, so muß man Brühe nachschütten, damit ein Anrichtlöffel voll bleibt; wenn es weich ist, so legt man es sachte auf eine Platte, damit es nicht zerfällt. Man gießt dann in die Brühe ein guter Eßlöffel voll angemachten gelben Senf und 2