

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1849

Fisch-Speisen.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

180. Hammelsrippen, gewöhnliche Art.

Die Rippen werden, nachdem das Fleisch oben etwas vom Knochen abgestreift und das Rückenbein davon abgehauen ist, abermals breit geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, in heiße Butter gelegt und so in der Pfanne schön gelb gebraten, jedoch so schnell als möglich.

181. Schweinerippen.

Frische Schweinerippen werden geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, in zerklüppertem Ei und Brod umgewendet und in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

Fisch-Speisen.

182. Aal in gelber Sauce.

Nachdem der Aal abgezogen und ausgenommen ist, schneidet man ihn in beliebige Stückchen, legt diese in eine Schüssel und gießt ein wenig Essig und ein halbes Glas Wein daran, thut alsdann 4 Loth Butter in ein Casserol und dämpft einen Kochlöffelvoll Mehl darin; der Essig und Wein wird von dem Aal abgeschüttet und an das Mehl gerührt, nebst etwas Fleischbrühe, fein gehackter Petersilie und ein wenig Citronenschale, der Aal alsdann auch hinein gethan nebst ein wenig Muskatnuz und einem Esslöffelvoll Kapern. Er darf aber nicht zu lange kochen, damit er ganz bleibt; hierauf verrühret man 3 Eigelb, gießt die Sauce daran, richtet den Aal auf eine Platte an und schüttet die Sauce darüber.

183. Aal mit Salbei.

Wenn der Aal abgezogen und ausgenommen ist, wird er in fingerlange Stückchen geschnitten und mit Salz und Pfeffer eingerieben, eine halbe Stunde so liegen gelassen und alsdann mit einem Tuch abgetrocknet; dann wird jedes Stückchen mit Salbeiblättern und Fäden umbunden. Drehe dann jedes Stückchen in gutem Del oder zerlassener Butter herum und brate sie auf dem Rost, thue auch Citronensaft darauf und lasse sie braten, bis sie auf beiden Seiten braun sind; nimm hierauf den Faden davon weg, den Salbei hingegen lasse daran und richte ihn auf eine Platte schön an. Nun läßt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter recht heiß werden, thut ein Glas voll Estragonessig mit etwas Salz und Pfeffer dazu, läßt es kochen und gibt es mit dem Aal zu Tisch. Sollte es vorgezogen werden, den Aal in der Pfanne zu braten, so wird er ganz so zubereitet, nur statt Del wird Butter in eine Pfanne gethan.

184. Aal auf eine andere Art.

Man nimmt einen 2pfündigen Aal, zieht ihn ab und nimmt ihn aus, schneidet ihn in zollange Stückchen und läßt diese in kochendem Wasser eine Minute kochen, legt sie wieder in kaltes Wasser, trocknet sie alsdann mit einem Tuch ab und bringt sie in ein dazu passendes Geschirr nebst einer Handvoll Trüffel, einer Handvoll Champignons, 18 bis 20 schönen abgekochten Krebsen; man schneidet die Füße, Nase und die Schale von den Schwänzen der Krebse herunter, thut 5 bis 6 kleine geschälte Zwiebeln, welche eine Minute in Salzwasser gekocht haben, auch dazu und macht dann folgende Sauce daran: man thut ein Stück Butter in ein Casserol, röstet einen starken Kochlöffelvoll Mehl braun darin, thut eine fein geschnittene Zwiebel hinein, löscht es dann

mit etwas Fleischbrühe und 2 Trintgläsern voll gutem rothem Wein ab, thut etwas Citronenschale, ein Lorbeerblatt, einige gestoßene Nelken, etwas gestoßenen Pfeffer und Salz hinein, läßt es dann auf einem starken Feuer eine Viertelstunde kochen, thut den Aal, Trüffel, Champignons, Krebse und die ganzen Zwiebeln hinein und läßt Alles noch eine Viertelstunde mit einander kochen; nachdem noch 6 fein gehackte Sardellen darunter gethan sind, richtet man Alles auf eine Platte schön an.

185. Aal blau zu fieden.

Wenn der Aal abgezogen und ausgenommen ist, macht man auf beiden Seiten kleine Schnitte, legt ihn in die Rundung, indem man einen Faden durch Kopf und Schwanz zieht und zusammenbindet, thut ihn in ein Casserol und gießt 2 Theile Wein, 1 Theil Wasser und 1 Theil Essig daran, bis es über den Aal geht, hernach thut man eine Handvoll ganze Petersilie, 2 Lorbeerblätter, etliche Scheiben Citrone, Pfeffer, Salz und eine mit Nelken besteckte Zwiebel daran, läßt ihn eine Stunde so stehen, hernach nimmt man ihn auf's Feuer und läßt ihn langsam kochen, bis er weich ist. Er kann warm oder kalt aufgetragen werden; man kann alsdann fein gehackte Kapern und Petersilie mit Essig und Del dazu geben.

186. Forellen blau abgessotten.

Die Forellen werden ausgenommen, gewaschen, frumm gebogen und Kopf und Schwanz mit einem Faden zusammengebunden, neben einander in ein plattes Geschir gelegt; laß dann $1\frac{1}{2}$ Schoppen Essig kochend werden und schütte ihn über die Forellen, lasse es kalt werden, schneide einige Zwiebeln in Scheiben, wie auch etliche Petersilienwurzeln, etwas Thymian, Citronenschale, ganzes Gewürz, Salz, ein Lorbeerblatt,

eine Bouteille weißen Wein, eben so viel Wasser und lasse es eine Viertelstunde kochen. Die Forellen werden alsdann hineingelegt, doch so, daß die Bäuche in die Höhe stehen; dann wird der Essig von den Forellen auch daran geschüttet und man läßt sie noch eine Viertelstunde langsam kochen; während dem Kochen muß man sie einige Mal abschäumen. Sobald blau abgefottene Fische vom Feuer kommen, müssen sie mit kaltem Wasser übergossen und mit reinem Papier zugedeckt werden, damit sie schön blau bleiben, alsdann werden sie auf eine Platte angerichtet und mit Petersilie garnirt. Alle blau gefottene Fische werden gewöhnlich mit Essig und Del gespeist.

187. Gedämpfte Forellen.

Die Forellen werden gepuzt und ausgenommen, dann thut man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Casserol, dämpft eine Handvoll fein gehackte Zwiebeln und Petersilie darin, thut die Forellen hinein nebst etwas Salz und Pfeffer, läßt sie auf beiden Seiten dämpfen und wenn sie weich sind, werden einige Tropfen Fleischbrühe daran geschüttet, dann richtet man sie mit der Sauce auf eine Platte an.

188. Forellen in einer Butter sauce.

Wenn die Forellen gepuzt, ausgenommen, gewaschen und mit Salz stark eingerieben sind, thut man ein Stück Butter in ein Casserol und dämpft einen Kochlöffelvoll Mehl darin, gießt etwas Fleischbrühe und Wein daran, daß die Sauce weder zu dick noch zu dünn wird, thut eine mit Nelken besteckte Zwiebel, etwas Sellerie und Petersilienkraut, in ein Büschelchen gebunden, und die Schale von einer halben Citrone dazu. Man legt den Fisch, nachdem er mit einem Tuch wieder abgetrocknet worden ist, in die Sauce, deckt ihn zu und läßt ihn

eine halbe Stunde kochen; Salz, Pfeffer und ein wenig Citronensaft darf man nicht vergessen; ehe man ihn anrichtet, rührt man das Gelbe von einem Ei nebst ein wenig sauern Rahm darunter.

189. Forellen mit rothem Wein.

Nachdem die Forellen ausgenommen sind, werden sie in der Mitte zerschnitten, doch kann man sie, wenn sie nicht zu groß sind, ganz lassen; thut sie alsdann in ein Casserol, gießt rothen Wein daran, daß die Forellen damit bedeckt sind, alsdann etliche gestoßene Nelken, etwas Pfeffer, Salz, einige fein gehackte Sardellen und ein Stück Butter, worunter ein Eßlöffelvoll Mehl gemengt wird, koch diese alles miteinander eine Viertelstunde schnell, richte die Forellen auf eine Platte an, thue noch einige fein gehackte Schalotten und Petersilie an die Sauce, laße sie noch einige Minuten gut verkochen und gib sie über die Forellen.

190. Gebackene Forellen.

Man nimmt kleine Forellen aus und wäscht sie; darauf werden sie mit Salz eingerieben und eine Stunde eingesalzen liegen gelassen; man steckt dann den Schwanz und den Kopf ineinander, kehrt sie in Mehl um, zieht sie schnell durch kaltes Wasser und kehrt sie wieder in geriebenem Milchbrod um und backt sie in heißem Schmalz schön gelb, thut sie dann auf eine Platte und legt Petersilie darum.

191. Salmen zu fieden.

Man nimmt 1 Theil Eßig, 2 Theile Wein, 1 Theil Wasser, etwas Salz, Pfeffer, ein Paar in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Petersilie, etliche Nelken, eine halbe zerschnittene Citrone, läßt dieses Alles mit einan-

der kochen, thut dann den Salmen hinein und läßt ihn eine halbe Stunde langsam darin kochen, richtet ihn alsdann auf eine Platte an, läßt ihn kalt werden und legt Petersilie darum; gib dann eine Senfsauce dazu.
Siehe S a u c e n.

192. Salmen zu braten.

Man macht eine papierne Kapsel, welche oben offen ist, bestreicht sie überall mit gutem Del, legt den Salmen mit etwas Pfeffer und Salz hinein, stellt ihn auf einem Rost über glühende Kohlen, wendet ihn öfters um und wenn er fertig gebraten ist, thut man ein wenig Citronensaft darauf und gibt ihn schnell zu Tisch.

193. Salmen á la hollandaise.

Man schneidet den Salmen in beliebige Scheiben, thut ihn in ein Casserol sammt 4 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, etwas Petersilie, Citronenschale, Thymian, ganzem Gewürz, Salz, Pfeffer und einer Bouteille weißen Wein, deckt es zu und läßt es eine halbe Stunde langsam kochen, richtet es dann trocken auf eine Platte und macht folgende Sauce darüber. Ein Stück Butter und ein starker Kochlöffelvoll Mehl wird mit 5 Eiern gelb untereinander gerührt, dann läßt man 3 Trinkgläservoll von der Brühe, worin der Salmen gekocht wurde, durch ein Sieb laufen und rührt diese daran, nimmt es dann auf's Feuer und läßt es unter beständigem Rühren ein wenig kochen. Rühre nun etwas mit Butter fein gehackte Sardellen recht gut unter die Sauce und richte sie über die Salmen an.

194. Gedämpfter Stockfisch.

Der Stockfisch wird mit kaltem Wasser auf das Feuer gethan: man läßt ihn alsdann so lange darauf,

bis das Wasser schaumige Bläschen bekommt, nimmt den Stockfisch heraus und legt ihn auf eine Platte, sobald er sich dann wegen der Hitze anrühren läßt, nimmt man die Gräten heraus, thut alsdann $\frac{1}{2}$ Pfund Butter in ein Casserol, dämpft fein gehackte Zwiebeln und Petersilie darin, thut hernach den Stockfisch hinein und läßt ihn noch einige Minuten dämpfen, wendet ihn aber öfters um; ehe man ihn anrichtet, thut man Salz und etwas Ingber daran. Der Stockfisch darf niemals kochen, sonst wird er hart.

195. Stockfisch auf eine andere Art.

Der Stockfisch wird mit lauem Wasser und Salz auf's Feuer gethan, man läßt ihn dann so lange darauf, bis das Wasser schäumt, nimmt ihn heraus auf eine Platte, thut die größten Gräten davon, legt ihn zierlich, doch ohne die Stücken so sehr zu zerblättern, streut nun ziemlich Salz und Pfeffer darauf, läßt dann ein großes Stück Butter heiß werden, dämpft fein gehackte Zwiebeln schön gelb darin, thut dann noch etwas fein gehackte Petersilie und Sardellen hinein, schüttet es über den Stockfisch und gibt ihn zu Tisch.

196. Stockfisch mit Bechamell.

Man nimmt so viel Stockfisch, als man zu einer Platte nöthig hat, siedet ihn im Wasser, wie bei den vorhergehenden, schüttet ihn auf einen Seiber, damit er abtrocknet und macht hierauf ein gutes Bechamell, auf folgende Art: Man nimmt etliche in Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Petersilienwurzeln, Champignons, etwas Thymian sammt einem Stück frischer Butter, thut dies in ein Casserol, dämpft es etliche Minuten auf dem Feuer, thut 2 Eßlöffel voll Mehl dazu, rührt es mit süßem Rahm gut auf dem Feuer und läßt es zu einem dünnen Brei verkochen, schüttet es alsdann

durch ein Haarsieb, zerblättert den Stockfisch, thut ihn unter das Bechamell nebst etwas fein gehackter Petersilie, gestoßenem Pfeffer und Salz, und mengt dieses Alles wohl unter einander. Nun macht man auf die Platte von festem Wafferteig einen 3 Finger hohen Rand, gibt den Stockfisch mit Bechamell hinein, bestreut es oben mit geriebenem Milchbrod, macht ein Stückchen Butter warm und gießt es darauf, stellt die Platte auf Salz und läßt es eine halbe Stunde in einem heißen Backofen backen.

197. Hecht à la hollandaise.

Nachdem der Hecht gereinigt ist, schneidet man ihn in beliebige Stückchen (man kann ihn aber auch ganz lassen), thut ihn in ein Casserol, nebst einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, der Schale von einer Citrone, 2 Lorbeerblättern, Petersilienwurzel, Pfeffer, Nelken, Salz, einem Schoppen Wein, einem Glas Wasser und einem halben Trinkglas Essig, thut ihn auf's Feuer und läßt ihn zugedeckt eine halbe Stunde langsam kochen, richtet ihn dann schön trocken auf eine Platte an und gibt folgende Sauce darüber: Man thut $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Casserol, dämpft 2 Kochlöffel voll Mehl darin, löscht es mit ein wenig Fleischbrühe und von der Brühe, worin der Hecht gekocht wurde, ab, thut fein gehackte Petersilie und ein wenig Citronensaft daran, läßt sie dann eine halbe Stunde kochen, und ehe man sie anrichtet, rührt man das Gelbe von 2 Eiern daran und schüttet sie über den Hecht.

198. Hecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht gepuht und ausgenommen ist, wird der Schwanz in den Kopf gesteckt, damit er hübsch rund wird; man thut dann ein Stück Butter, nebst Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Zwiebeln, Schalotten, Peter-

Fischsuppen
 filie und Citronenschale mit dem Fisch in ein Casserol und läßt ihn weich dämpfen; ehe er ganz ausgekocht ist, thut man einige kleingeschnittene Sardellen und Citronensaft daran, und mit dieser Sauce wird der Hecht angerichtet, man legt alsdann rund ausgebohrte Kartoffeln, welche zuvor in Fleischbrühe weichgekocht sind, um den Hecht.

199. Hecht auf englische Art.

Der Fisch wird gepuzt und gekrümmt wie bei der vorigen Nummer, alsdann in Salzwasser weichgekocht und auf eine Platte angerichtet; thue alsdann ein Stück Butter in ein Casserol, dämpfe feingeschnittene Zwiebel und Petersilie darin, schütte es über den Hecht und thue rund ausgebohrte Kartoffeln wie bei dem vorigen dazu.

200. Hecht mit Aустern.

Nachdem der Hecht gepuzt, ausgenommen und gewaschen ist, schneidet man ihn in 6 bis 8 Stücke, je nachdem er groß ist; thut ihn alsdann in ein Gefäß nebst etwas feingebackten Schalotten, Petersilie, einer Messerspitze voll gestoßenem Pfeffer, dem Saft von einer Citrone, ein starkes Trinkglas voll gutes Del und ein wenig Salz. Nachdem er auf diese Art 2 Stunden zugedeckt stand, legt man ihn mit den Kräutern auf den Rost und läßt ihn so lange darauf, bis er auf beiden Seiten schön gelb ist, lege ihn alsdann franzartig auf eine Platte und mache folgende Sauce darüber: thue in ein Casserol so viel Aустern, als zu dem Fisch erforderlich sind, nebst 2 Trinkgläsern voll guter Fleischbrühe, dem Saft von einer Citrone, eine Messerspitze voll Pfeffer und etwas Salz, lasse es etliche Minuten kochen und richte es dann unter den Fisch an.

201. Hecht mit einer Krebsauce.

Wenn der Hecht gepuzt und gewaschen ist, wird er in Salzwasser und ein wenig Essig abgekocht, alsdann auf eine Platte angerichtet und folgende Sauce dazu gemacht: Man nimmt ungefähr 10 Sardellen, wäscht sie und schneidet sie in kleine Stückchen, thut sie in ein Casserol sammt 2 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 2 Lorbeerblättern, Pfeffer, Salz und einer halben zerschnittenen Citrone, gießt dann $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein und eben so viel Wasser darüber, läßt es wohl kochen und seihet es durch ein Sieb, nimmt dann 4 Loth Krebsbutter in ein Casserol, rührt 2 Messerspitzen voll Mehl daran, 3 bis 4 Eiergelb dazu, und rührt es mit der durchgeseihten Sauce tüchtig, thut Muskatnuß und ein wenig Citronenschale darein und läßt die Sauce unter beständigem Rühren aufkochen. Ist sie nicht rezent genug, so wird etwas Citronensaft und Essig daran gethan.

202. Hecht zu backen.

Der Hecht wird, nachdem er gereinigt ist, in beliebige Stücke geschnitten, gesalzen und eine Stunde liegen gelassen, alsdann mit einem Tuch abgetrocknet, in Mehl umgewendet, dann in verklepperten Eiern und hierauf in geriebenem Milchbrod. Hernach wird er in heißem Schmalz schön gelb gebacken, auf eine Platte angerichtet und mit Petersilie garnirt.

203. Karpfen in rothem Wein.

Nachdem der Karpfen gepuzt und ausgenommen ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke, legt ihn in ein Casserol, gießt dann einen Schoppen rothen Wein, nebst Salz, Pfeffer, Schalotten und Nelken daran, thut es auf ein starkes Feuer und läßt ihn zwei bis

drei Mal aufkochen, nimmt ihn dann heraus, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl mit einem Stück Butter schön braun, rührt es mit dem Wein, worin der Fisch gekocht hat, ab, läßt dies $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, seihet es durch ein Haarsieb an den Fisch und läßt es noch eine Minute mit dem Fisch kochen und richtet ihn an.

204. Karpfen gespickt.

Man nimmt einen Karpfen von 5 bis 6 Pfund, pugt und nimmt ihn aus, dann schneidet man von der einen Seite die Haut ganz dünn herunter, spickt ihn schön mit kleinem Speck wie ein Fricando, reibt ihn recht gut mit Pfeffer, Salz und Gewürznelken in- und auswendig ein, thut alsdann $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein flaches Geschir, nebst einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, etwas rohem Schinken, etlichen Petersilienwurzeln, 2 Lorbeerblättern, einigen Citronenscheiben und ganzem Gewürz und dämpft es etliche Minuten auf schwachem Feuer, gießt einen Schoppen rothen Wein daran und läßt es sammt etwas Salz aufkochen, legt den Karpfen hinein, doch so, daß das Gespickte oben zu liegen kommt, und stellt ihn in einen heißen Backofen, bis der Speck schön gelb ist; während dessen muß aber öfters mit dem unten befindlichen Saft der Fisch begossen werden; ist er nun gut und der Speck schön gelb, so lege ihn auf eine Platte, den übrigen Saft treibe durch ein Sieb, koch ihn ganz dick, bestreiche alsdann den Karpfen damit, und gib folgende Sauce darüber: 6 bis 8 Zwiebeln werden in dünne Scheiben geschnitten und in einem Stück Butter braungelb gedämpft, dann ein Eßlöffel voll Mehl darunter gerührt und auch eine Minute damit gedämpft, hierauf mit einem Schoppen rothen Wein aufgefüllt und ein Lorbeerblatt, etwas Citronenschale, gestoßene Gewürznelken und Pfeffer dazu gegeben; man läßt es noch $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, treibt es nur

durch ein Sieb, gibt eine Handvoll geschälte ganze Trüffel, eben so viel gepuzte Champignons, 2 abgekochte Kalbsbrieslein, welche gut abgehäutet und in dicke Scheiben geschnitten sein müssen, so wie etwas Salz und den Saft von einer Citrone in die durchgetriebene Sauce, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde langsam miteinander kochen und legt alles rings um den Karpfen herum und schüttet die Sauce darüber.

205. Karpfen in brauner Sauce.

Wenn der Karpfen gepuzt und ausgenommen ist, wird er der Länge nach gespalten, in beliebige Stücke geschnitten, in ein Geschirr gethan, mit etwas Salz überstreut und mit einem halben Schoppen Wein und eben so viel Essig übergossen, ein Lorbeerblatt, etwas Pfeffer, Nelken und einige Scheiben Citrone dazu gethan, nun deckt man es zu und läßt es einige Stunden so stehen, thut alsdann ein Stück Butter in ein breites Geschirr, röstet zwei Löffel voll Mehl braun darin, dämpft ein Stück Speck und eine Zwiebel, beides zuvor klein geschnitten, und ein wenig Zucker in dem braunen Mehl, löschet es dann mit dem Wein und Essig ab, welcher an dem Fisch ist, gießt auch noch etwas Fleischbrühe daran und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, alsdann legt man den Fisch so hinein, daß ein Stück an dem andern liegt, stellt es auf ein schwaches Feuer und läßt es langsam kochen. Ist die Sauce nun im Salz und in der Säure recht, so werden die Stücklein schön angerichtet und die Sauce darüber gegossen. Man darf den Fisch ja nicht berühren, sondern das Geschirr nur rütteln.

206. Karpfen auf polnische Art.

Der Karpfen wird rein gepuzt und in beliebige Stücke geschnitten; man thut ihn dann in ein Ge-

schir, gießt ein Glas Essig darüber und läßt es so eine Stunde stehen. Dann werden 3 gelbe Rüben, 3 Selleriewurzeln und die Schale von einer halben Citrone fein geschnitten und auch eine fein geschnittene Zwiebel nebst einem Lorbeerblatt, thut dieß Alles in ein Casserol, gießt einen Schoppen Wein und einen halben Schoppen gute Fleischbrühe daran und kocht es so lange, bis alles recht weich ist, nimmt hierauf einen Kochlöffel voll Mehl in ein Casserol, rührt es dann mit dem Essig, welcher am Fisch ist, glatt, seihet die Brühe von den Wurzeln durch und gießt sie an das Mehl nebst etwas Salz und Muskatnuß, thut den Fisch auch daran und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde darin kochen.

207. Karpfen zu backen.

Wenn der Karpfen gereinigt ist, wird er in beliebige Stücke geschnitten, man salzt ihn dann ein und läßt ihn eine Zeit lang so liegen, kehrt dann jedes Stück in Mehl um, taucht es schnell durch frisches Wasser und bestreut es dann mit fein geriebenem Milchbrod, dann werden die Stücke in heißem Schmalz schön hellbraun gebacken, auf eine Platte angerichtet und mit Petersilie garnirt. So werden sämtliche Fischgattungen gebacken.

208. Bürsching zu backen.

Sie werden zubereitet, wie bei der vorhergehenden Nummer, nur müssen sie ganz bleiben.

209. Bürsching in einer Sauce.

Wenn die Bürschinge gepuht und ausgenommen

sind, werden sie auf eine Platte gelegt; man gießt dann ein Glas Wein darüber, thut ein Stück Butter in ein Casserol, dämpft eine Handvoll feingehackte Zwiebeln und Petersilie darin, thut den Fisch hinein nebst einem schwachen Kochlöffelvoll Mehl, etwas Salz und Muskatnuß, deckt ihn dann zu, läßt ihn ein wenig dämpfen, schüttet den zurückgebliebenen Wein nebst einem Lorbeerblatt und einigen Citronenscheiben daran. Sobald der Fisch fertig ist, verrührt man 2 bis 3 Eigelb und rührt es an die Sauce, ehe man den Fisch anrichtet.

210. Gedämpfte Bürsching.

Wenn die Fische rein sind, thut man ein Stück Butter in ein Casserol, dämpft eine Handvoll feingehackte Zwiebel und Petersilie darin, legt die Fische hinein und dämpft sie auf beiden Seiten weich, gießt auch ein wenig Fleischbrühe daran nebst ein wenig Salz und Pfeffer, richtet sie alsdann auf einer Platte an und gibt abgekochte, rund ausgebohrte Kartoffeln dazu.

211. Schleien mit feinen Kräutern.

Man brüht die Schleien in heißem Wasser an, damit sie leichter zu putzen sind; ist dies geschehen und sind sie ausgenommen und gewaschen, so läßt man sie in Salzwasser eine Minute kochen, gießt sie in einen Sieber, thut sie in ein Casserol nebst etwas Salz, Pfeffer, feingehackten Schalotten, Estragon und Thymian, ferner einem Glas rothen Wein, etwas feingehackten Kapern und einem Löffelvoll Fleischbrühe, setzt es auf ein Feuer, läßt es bis zur Hälfte einkochen, drückt den Saft von einer Citrone daran und wenn sie fertig sind, richtet man sie auf eine Platte an.

212. Schleien zu braten.

Wenn die Fische gereinigt sind, werden sie mit Pfeffer, Salz und Salbei eingerieben, in zerlassener Butter umgekehrt und auf dem Rost gebraten; ehe sie ganz fertig sind, drückt man ein wenig Zitronensaft darauf. Man kann sie auch in Schmalz backen und in Brod umkehren.

213. Grundeln zu backen.

Die Grundeln werden lebendig in kalte Milch geworfen, damit sie sich vollsaufen, dann gieße sie sammt der Milch in einen Seiber, ist diese rein abgelassen, so trocknet man sie rein ab, wendet sie in Ei und Gries um und backt sie schnell in heißem Schmalz.

214. Kabeljau mit Kartoffeln.

Der Kabeljau wird gewaschen und mit Wasser und Milch auf's Feuer gesetzt, das Wasser muß aber ganz über den Fisch gehen, man läßt ihn nun so lange auf dem Feuer, bis er kochen will, richtet ihn dann auf einer Platte an und legt rund ausgebohrte, abgekochte Kartoffeln darum, macht dann ein Stück Butter heiß, thut eine Handvoll feingehackte Petersilie hinein und schüttet es über den Fisch.

215. Kabeljau mit Buttersauce.

Wenn der Kabeljau gewaschen ist, wird er mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, bis er kochen will; dann richtet man ihn auf eine Platte an, streuet ein wenig Salz darüber und macht folgende Sauce dazu: man thut $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter in ein Casserol, verrührt 2 Kochlöffelvoll Mehl darin nebst Fleischbrühe

oder Wasser und Salz, nimmt sie dann auf's Feuer und läßt sie unter beständigem Rühren kochen; ehe man sie anrichtet, rührt man 2 Eiergelb darunter und schüttet sie über den Fisch.

216. Schellfisch.

Wird behandelt wie der Kabeljau, entweder mit Kartoffeln oder in einer Buttersauce. Siehe Kabeljau.

217. Turbot.

Wird ebenfalls so zubereitet, wie der Kabeljau und Schellfisch. Siehe Kabeljau.

218. Laperdan.

Der Laperdan muß immer einen oder auch zwei Tage in frischem Wasser gewässert werden, dann wird er mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und so lange darauf gelassen, bis er kochen will, worauf er vom Feuer genommen wird, bis die Sauce fertig ist. Man thut nun ein Stück Butter in ein Casserol und dämpft einen Kochlöffelvoll Mehl darin, thut alsdann eine große feingehackte Zwiebel, Petersilie und 4 Loth feingehackte Sardellen hinein, läßt es auch ein wenig dämpfen und löscht es mit etwas Fleischbrühe ab, thut Muskatnuß, Salz und ein wenig Ingwer daran, verliest den Laperdan, legt ihn in die Sauce läßt ihn ein wenig kochen und richtet ihn an. Es darf nicht viel Sauce bleiben.

219. Bückinge mit Eiern.

Die Bückinge werden gepußt, von den Gräten gereinigt und jeder Fisch in 2 Theile getheilt; thue alsdann ein Stück Butter in eine Pfanne, stelle sie auf's Feuer und lege die Bückinge hinein, verkleppere alsdann

Eier nach Belieben mit etwas Milch, drehe die Bückinge herum, schütte die Eier daran und richte sie, wenn sie noch ein wenig weich sind, auf eine Platte an.

220. Gangfisch mit Eiern.

Diese werden ganz so zubereitet wie die Bückinge; man kann sie aber auch roh essen.

221. Krebse gut zu kochen.

Wenn 20 bis 30 schöne Krebse gut ausgewaschen sind, so bringe sie in ein dazu passendes Geschirr, sammt einem Schoppen Bier, etlichen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einem zusammengebundenen Büschel Petersilie, einem Eßlöffelvoll ganzem Kümmel, 2 Gläser voll saurem Rahm, Salz nach Belieben; decke das Geschirr zu, lasse das darin Befindliche eine Viertelstunde kochen und richte die Krebse recht heiß auf eine Platte und gib sie zu Tische.

222. Austern auf dem Rost bereitet.

Man bricht die Austern auf, jedoch so, daß kein Saft herauskommt, zettelt dann ein wenig geriebenes Milchbrod auf jede Auster, nebst Pfeffer und ein wenig zerlassener Butter, stellt dann eine neben die andere auf einen Rost über glühende Kohlen, läßt sie 10 Minuten darauf, gießt auf jede etwas Zitronensaft, thut sie dann vom Feuer und richtet sie auf eine Platte an.

223. Sardellen zu backen.

Man wäscht eine große Portion Sardellen gut aus, theilt sie in der Mitte und macht die Gräten heraus, bringt sie dann in ein Geschirr mit einem halben Trinkglas voll gutem Del, einem Eßlöffelvoll fein gehackter

Petersilie, ebensoviel feingehackten Schalottenzwiebeln und dem Saft einer Citrone, mischt Alles gut untereinander und läßt es ein Paar Stunden stehen. Mache hierauf von etwas weißem Wein und Mehl einen Teig und ist es Zeit zum Anrichten, dann tauche die Sardellen mit den Kräutern in dem Teig herum, und bache sie in heißem Schmalz schön gelb, richte sie dann auf eine Platte und gib gebackene Petersilie darauf.

224. Karpfen in Gelée.

Der Karpfen wird gepuzt und rein gewaschen, in Stücke geschnitten und kochender Essig darüber geschüttet, damit der Karpfen hübsch blau wird, und mit Papier zugedeckt; dann thut man etwas Wasser in ein Casserol, nebst Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, Muskatnuß, einer in Scheiben geschnittenen Citrone und einigen ganzen Zwiebeln, thut es auf's Feuer und läßt es eine Zeitlang kochen; dann wird der Karpfen sammt dem Essig hinein gethan und weich gekocht; nun nimmt man den Fisch heraus, thut einige Kalbsfüße in die Brühe und läßt sie so lange kochen, bis sie weich sind; laß die Gelée dann langsam durch eine Serviette laufen, sollte sie nicht ganz hell sein, so thue sie noch einmal auf's Feuer nebst einem verklepperten Eierweiß und lasse sie noch einmal durchlaufen, giesse alsdann die Gelée in eine Form nebst dem Karpfen.

225. Salmen mit Gelée.

Der Salmen wird zuerst mit etwas Essig, einigen Zwiebeln, Citronenscheiben, Pfeffer, Salz und Petersilienkraut weich gekocht; dann macht man die Gelée auf folgende Art: Man nimmt 4 Kalbsfüße, stellt sie mit Wasser auf's Feuer und schäumt sie rein ab, thut dann Sellerie, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Zwie-

bel und Muskatnuß dazu und läßt es so lange kochen, bis das Fleisch von den Kalbsfüßen wegfällt, gießt dann die Brühe von dem Salmen auch daran und schüttet Alles durch ein Haarsieb, thut dann $\frac{1}{2}$ Maas guten weißen Wein nebst einem Trinkglasvoll Weinessig dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern darunter, nimmt es wieder auf's Feuer und läßt es kochen, gießt es alsdann langsam durch ein Tuch, schüttet es in eine Form, thut immer eine Lage Salmen und eine Lage Gelée auf einander und läßt es gestehen.

226. Hecht mit Gelée.

Wird ganz auf dieselbe Art zubereitet, wie der Salmen.

Magouts.

227. Feldhühner.

Thue etwas Butter, Speck, Schinken, Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, ganzen Pfeffer, ein Lorbeerblatt, zwei Nelken, zwei Citronenscheiben, Thymian, ein wenig Knoblauch und Salz, nebst dem Huhn, auf dessen obern Theil ein Stückchen Speck gebunden wird, in ein Casserol, lasse es ein wenig dämpfen, schütte alsdann ein kleines Glas Wein und etwas Fleischbrühe daran, doch nicht zu viel, damit es nur dämpft; wenn es weich ist, dämpfe ein wenig Mehl daran, lasse es noch mit der Sauce kochen, schneide alsdann den Speck von dem Huhn ab und servire es. Man kann auch Trüffel zur Sauce nehmen.

228. Wachteln.

Werden wie die Feldhühner zubereitet.