

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungs-Buch**

**Freiburg i.Br., 1897**

III. Fischspeisen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56793**

### III. Fischspeisen.

#### 1. Fische gebacken.

Im Allgemeinen eignen sich zum Backen fast alle Fischarten; besonders jedoch Hechte, Karpfen Schleihen, Barsche und Forellen.

Es ist darauf zu achten, daß man die Fische noch lebend bekomme, oder aber im andern Falle noch gut frisch seien.

Die Fische werden vorerst mit einem Messer abgeschuppt, die Augen ausgestochen, am Bauche aufgeschnitten und die Eingeweide herausgenommen. Dabei ist zu beachten, daß die Galle nicht zerdrückt wird, weil dadurch der Fisch einen bitteren Beigeschmack bekommt.

Nachdem der Fisch sorgfältig abgewaschen ist, wird er mit einem reinen Tuche abgetrocknet und der Länge nach in passende Stücke geschnitten. Diese werden mit Salz bestreut, in verklopftes Eigelb eingetunkt, geriebenes Weißbrod darauf gestreut und in einer flachen Pfanne, in heißer Butter auf beiden Seiten gelb gebacken.

Große Fische sind zu spalten, ehe sie in Stücke zertheilt werden; kleinere, besonders die sogenannten „Backfische“ bleiben ganz.

Gebackene Fische werden fast zu allen Gemüßen und zu grünem Salate gegeben.

#### 2. Fische in der Sauce.

$\frac{1}{4}$  Liter Rothwein, ein halber Liter Wasser, 2 Eßlöffel voll Essig, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und etwas Salz werden in einer Casserolle

zum Kochen gebracht und der gereinigte Fisch hinein-  
gelegt. Derselbe darf aber nicht mehr kochen, nur noch  
anziehen, bis er gar ist. Das erkennt man daran, wenn  
der Fisch hinter den Ohren nicht mehr blutig ist. In  
heißer Butter wird dann ein Eßlöffel voll Mehl gelb-  
braun geröstet, mit etwas kaltem Wasser abgelöscht und  
mit der Brühe, in welche der Fisch gelegt wurde, verdünnt.  
Der Fisch wird in eine tiefe Platte gelegt und die Sauce  
durch ein Haarsieb darüber gegossen.

Er wird mit kleinen Knöpfle oder mit kleinen Kar-  
toffeln serviert.

Die Fische in der Sauce gibt man unzertheilt zu  
Tische.

### 3. Fische mit Rahmsauce.

Der Fisch wird, nachdem er gereinigt und gesalzen  
ist, der Länge nach in eine niedere Casserolle gelegt; ist  
er zu groß, so wird er in Stücke zerschnitten. Dann  
werden 30 Gramm frische Butter,  $\frac{1}{4}$  Liter süßer Rahm,  
2—3 kleine, geschälte Zwiebeln, sowie einige Citronen-  
scheiben dazu gethan und in nicht zu heißem Ofen eine  
halbe Stunde aufgezogen. Nachher legt man den Fisch  
in eine lange, nicht zu tiefe Platte, gibt die Sauce daran,  
und serviert ihn zu in Butter verdämpften, kleinen Kar-  
toffeln, Kartoffelschnitze oder zu kleinen Knöpfle.

Diese Zubereitungsart ist für alle besseren Fisch-  
sorten, besonders für Schellfische zu empfehlen.

### 4. Fische blau abgefotten.

Dazu nimmt man gewöhnlich nur feinere Fische,  
wie Forellen, Hecht oder Karpfen; bereitet die gleiche  
Brühe, wie bei „Fische in der Sauce“ und legt den  
Fisch hinein, wenn sie kocht. Der Fisch darf aber nicht  
mehr kochen, sondern nur anziehen. In heißem Fette  
werden Zwiebeln gelb geröstet und mitsammt dem Fette

über den auf die Platte angerichteten Fisch gegossen. Die Platte wird mit kleinen Salzkartoffeln garnirt.

### 5. Schellfische.

Wenn dieselben geschuppt, ausgenommen und gewaschen sind, werden sie je nach ihrer Größe in 3—4 Stücke geschnitten. Man kann die Fische auch unzertheilt bereiten; sie sollen in kochendes Wasser gelegt werden; bis dasselbe zum zweiten Male kocht, sind die Fische gewöhnlich weich. Ist dies noch nicht der Fall, so läßt man sie noch etwas ziehen.

(Nicht mehr ganz frische Schellfische sollen in gesalzenes kochendes Wasser gelegt werden.)

Hierauf werden die Fische in eine flache Platte gelegt, mit fein geschnittener Petersilie bestreut und mit heißer Butter übergossen.

In Butter verdämpfte, kleine Kartoffeln, Kartoffelschnitze, Salzkartoffeln, sowie kleine Knöpfe können dazu serviert werden.

### 6. Stockfische zu wässern.

Wenn der Stockfisch gut und frisch ist, so ist derselbe gelblich, glatt und schwer.

Bräunlicher, leichter Stockfisch ist alt und schlecht. Zum Wässern muß Regenwasser genommen werden; je frischer dasselbe ist, desto besser ist es.

Der Stockfisch wird zuerst einige Stunden in das Wasser gelegt, damit er beim Klopfen nicht zerplittert; dann gehörig geklopft, in 4—5 Stücke zerschnitten und hierauf in einen tiefen Topf gelegt. Ueber diesen stellt man ein Körbchen oder Sieb, legt ein Tuch darauf mit einigen Händen voll Holzasche, schüttet kaltes Regenwasser darüber, bis es über dem Fische zusammen geht, und läßt ihn 24 Stunden darin liegen.

Nun gießt man die Lauge ab und gibt dem Fische

drei Tage lang, jeden Tag zwei Mal frisches Wasser, wenn möglich Regenwasser; denn ohne Regenwasser ist kein wirklich guter, milder und doch kräftiger Stockfisch zu erhalten.

### 7. Kochen des Stockfisches.

Der Stockfisch wird in kaltem Wasser auf ein nicht zu starkes Feuer gestellt und läßt man ihn nur bis vor das Kochen kommen und dann auf der Seite des Herdes bloß noch ziehen. Er wird hierauf in eine tiefe Platte angerichtet, mit feinem Salz bestreut und reichlich mit heißem Fett begossen, in welchem Zwiebelscheiben gelb geröstet wurden, die dann zierlich über die Stockfische zu legen sind. Man kann auch einige Löffel voll von dem Stockfischwasser daran geben; in diesem Falle muß der Stockfisch sehr heiß zu Kartoffelschnitze servirt werden.

### 8. Häringe.

Dieselben werden gut abgewässert und gespalten, der Kopf abgeschritten, der Fisch abgezogen, die Gräten herausgenommen und das Fleisch in lange, schmale Streifen geschnitten; diese vermischt man mit etwas Essig, Del, sowie mit reichlichen, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und servirt sie mit Butter zu Kartoffeln in der Schale.

### 9. Häringbutter.

Der gewässerte und reingepuzte Häring wird gespalten, die Gräten sauber herausgenommen und der Fisch, nachdem er in Stücke geschnitten, gut verwiegt und mit soviel frischer Butter wie Häring vermenget. So wird derselbe auf dünne Brodschnitte gestrichen und zwar werden immer zwei Schnitten aufeinander gelegt.

Diese Speise kann man als Abendbrod zum Bier oder an Fasttagen als Abendessen geben.

### 10. Felchen zu braten.

Felchen, die geschuppt, werden innen und außen rein gewaschen, stark mit Salz eingerieben. Sodann macht man auf den Seiten kleine Einschnitte, legt zusammengewollte Salbeiblätter hinein, kehrt sie in zerlassener Butter um und bratet sie auf dem Roste oder in einer Pfanne schön gelb, doch so, daß sie durch sind, legt sie auf eine Platte, drückt Citronensaft darüber und garnirt sie mit Citronenscheiben.

### 11. Fisch-Coquilles.

Butter und Mehl wird geschweift, mit halb Fleischbrühe und halb Weißwein zu einem etwas dicken Brei gekocht und mit Salz, Pfeffer und etwas Estragoneßig gewürzt, mit etwaigen Fischresten, die gut entgrätet sind, Kapern und geriebenem Parmesankäse vermischt. Hierauf wird die Masse in mit Butter bestrichene Coquilles-Schalen gefüllt, mit Panirmehl und Parmesankäse bestreut, etwas zerlassene Butter darüber gegossen, auf ein Blech gesetzt, das mit Salz (Viehsalz) bestreut ist, damit die Schalen nicht umfallen und im heißen Ofen solange gebacken (gratinirt) bis die Füllung in den Schalen kocht und die obere Kruste gebräunt ist.

### 12. Blau abgefottene Forellen.

Die Forellen werden im Wasser aufgemacht, rein und vorsichtig ausgewaschen, damit der Schleim nicht abgewischt wird und dann in's kalte Wasser gelegt. Unterdessen läßt man in einem Fischkessel 3 Theile Wasser, 1 Theil Essig, etwas Wein mit einigen Zwiebelscheiben, ein Lorbeerblatt, eine Hand voll Salz, Petersilie und einige Pfefferkörner aufkochen, stellt sodann das Geschirr vom Feuer, legt die Forellen ein, die sich augenblicklich blau färben, deckt sie zu, läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde, ohne zu kochen, am Feuer stehen. Beim Anrichten belegt

man sie mit grüner Petersilie und gibt sie sogleich mit holländischer Sauce zu Tische.

### 13. Gebackene Forellen.

Die Forellen werden, nachdem sie ausgenommen, gewaschen, ein wenig abgetrocknet und nicht zu stark mit Salz bestreut, ebenso ein wenig Salz hineingerieben, dann stark in Gries getaucht und hernach in Butter gebacken.

### 14. Gebratene Forellen.

Die Forellen werden, nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, mit Pfeffer und Salz bestreut, dann in Butter gebraten, auf eine Platte mit Jus (Schü) gethan und mit gutem Kopfsalat aufgetragen.

### 15. Forellen in einer Sauce.

Ist die Forelle gesotten, so läßt man Butter zergehen, fügt nun verwiegte Petersilie, Schalotten und ein wenig Mehl dazu, läßt es gut anziehen, gießt vom Sud daran, rührt sodann 2 Eigelb, 2 Löffel Rahm und etwas Wasser an die Sauce, die heiß über die Forellen gegossen wird. Man gibt dieselben mit Mehlspeisen gleich zu Tisch.

### 16. Gedämpfter Hecht.

Ein zweifündiger Hecht wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen; hernach gibt man ihm den Schwanz in das Maul, um eine runde Form zu erhalten, salzt ihn gehörig und thut ihn mit frischer Butter in eine Casserolle, fügt geschnittene Zwiebeln, Petersilie, etwas Sardellenbutter, Citronensaft und einige Löffel sauern Rahm dazu, dämpft ihn, gut zugedeckt, eine halbe Stunde und garnirt ihn beim Anrichten mit runden, gedämpften Kartoffeln.

### 17. Gefüllter Hecht.

Es wird Weißbrod in Milch eingeweicht und Morcheln abgessotten; nun verwiegt man Fleisch von einem beliebigen Fisch mit Kalbsniereufett, dünstet Petersilie, thut das gut ausgedrückte Brod dazu und verrührt es gut, dann wird das Niereufett und das Fleisch vom Fisch beigegeben, nebst Salz und etwas Gewürz; die Morcheln schneidet man in Stücke, mischt sie darunter, macht dann mit Eiern eine etwas dicke Farce, füllt nun den schon vorher gut ausgewaschenen, wieder gut abgetrockneten Hecht damit, näht ihn gut zu und brätet ihn im Ofen; währenddessen beträufelt man ihn mit etwas gutem Jus (Schü). Wenn er aufgetragen wird, so thut man ihn auf eine Platte, zieht den Faden behutsam heraus und gießt guten Jus (Schü) daran.

### 18. Gespickter Hecht.

Der Hecht wird gut gepuzt, rasirt und ausgewaschen, mit einem Tuche wieder abgetrocknet mit Salz bestreut und eine Zeit lang liegen gelassen. Alsdann wird er, beim Kopfe angefangen, gespickt; zuerst eine Handbreit mit Speck, dann mit langgeschnittenen eingemachten Gurken und mit ebenso geschnittener Zunge und fährt so fort mit der Abwechslung bei großen Hechten. Hierauf legt man ihn in ein langes niedriges Geschirr, thut auf Kopf und Schwanz Speckscheiben, gießt über den Fisch Butter und gibt Zwiebeln, gelbe Rüben, einen Citronenschnitt, ein bischen Fleischbrühe zu und läßt ihn in einem nicht zu heißen Ofen unter fleißigem Begießen braten. Beim Anrichten muß man sehr vorsichtig sein, daß der Fisch ohne Beschädigung auf die Platte kommt und die gespickte Seite schön oben ist. Man garnirt ihn mit schönen großen Krebsen, Trüffeln und schön gespickten glacirten Kalbsmilchen und wenn man will noch mit

gezierten Fleischklößchen, gibt ihn mit noch einer holländischen Sauce, welche man besonders servirt, zu Tisch.

### 19. Hecht oder Barben mit Petersilie.

Hierzu nimmt man nur kleine Hechte oder Barben. Diese werden, nachdem sie gepuzt sind, in beliebige Stücke geschnitten, gesalzen, in ein Geschirr gesetzt, Butter darüber gegossen und in einem Ofen gebraten; während dessen wird saurer Rahm darauf gethan, daß sie recht saftig werden. Alsdann wird viel Petersilie und ein Theil Kapern fein verwiegt, mit frischer Butter auf's Feuer gesetzt, wo man es unter stetem Rühren nur einmal aufkochen läßt und dann Citronensaft darunter mischt. Die Fischstückchen werden nun angerichtet. In das Geschirr, worin sie gebraten, gießt man ein wenig Fleischbrühe oder Wasser, damit sich der Satz ablöst, thut es zu dem Grünen, vermischt es sehr wohl miteinander, gießt es neben dem Fisch herum und gibt es dann recht heiß zu Tisch.

### 20. Hecht mit Sardellen.

Wenn der Hecht ausgenommen und gepuzt ist, legt man die Seiten auseinander, spickt den Rücken mit geschnittenen Sardellen, legt den Hecht in eine eiserne Casserolle, übergießt ihn mit zerlassener Butter, deckt dann zu und schüttet etwas Wein nach, gibt etwas fein gewiegte Sardellen dazu und läßt es einige Zeit dünsten, oder auch:

Er wird in Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln und Lorbeerblatt gekocht, auf eine Platte angerichtet, stark mit fein verwiegter Petersilie bestreut, dann heiße Butter darüber gegossen, Sardellen, welche nicht sehr fein verwiegt sein dürfen, werden darauf herum gestreut, dann

wird der Hecht mit kleinen Kartoffeln, welche man mit Butter und Petersilie gedämpft hat, garniert und gleich auf den Tisch gegeben.

### 21. Hecht mit weißer Sauce.

Den gepuzten Hecht legt man in ein Geschirr, streut Salz in- und auswendig darauf und läßt ihn eine Zeit lang liegen. Unterdeßsen kocht man Wasser, ein Theil Wein, etwas Essig, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Petersilie, Citronenscheiben, legt den Fisch hinein und läßt ihn darin kochen. Nun nimmt man ein Stückchen Butter, läßt einen Löffel Mehl darin anziehen, füllt es mit der Fleischbrühe auf und läßt es noch ein wenig kochen; dann verrührt man zwei Eigelb mit sauerem Rahm und rührt es behutsam an die Sauce; sie darf aber dann nicht mehr kochen. Der Hecht wird auf die Platte gelegt und die Sauce angerichtet.

### 22. Gebackener Karpfen.

Der Karpfen, nachdem er geschuppt und ausgenommen ist, wird in Stücke geschnitten und gut gesalzen. Sodann zerfleppert man ganze Eier, wendet die Stücke in Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in geriebenen Gipfeln um, backt sie schön gelb in flüssig-heißer Butter und garniert sie mit gebackener Petersilie.

### 23. Gefüllter Karpfen.

Der Karpfen wird auf dem Rücken aufgeschnitten, mit einem Tuch sauber aus- und abgewischt, aber nicht gewaschen; dann reibt man ihn wohl mit Salz und Gewürz aus und läßt ihn liegen. Nun wird eine Farce gemacht von in Milch eingeweichtem Brod, fein gehackter Petersilie, Schalotten, Citronenschalen, die Kräuter in Butter gedünstet, das Brod, welches gut ausgedrückt sein muß, dazu, ebenso die fein verwiegte

Leber vom Karpfen, dann Salz, Muskatnuß und Eier, so daß die Farce nicht zu dünn wird. Hiermit wird der Karpfen gefüllt, gut mit starkem Bindfaden umwickelt, in Butter umgewendet, mit geriebenem Brod und etwas Salz bestreut und dann im Ofen oder in einer Pfanne gebraten, währenddessen mit Citronensaft beträufelt.

#### 24. Marinirter Karpfen.

Wenn der Karpfen geschuppt ist, wird er gut gewaschen, in Stücke zerschnitten, dann gut gesalzen und wieder abgetrocknet, in Butter gut umgewendet und auf einem Roß schön gelb durchgebraten, legt ihn dann in ein Geschirr und gießt guten Weinessig mit Zwiebeln, Citronenschalen und Lorbeerblättern abgekocht und wieder kalt geworden darüber, wovon man dann nach ein paar Tagen nach Belieben brauchen kann.

#### 25. Lachs, abgeschmelzt.

Man macht einen guten Sud von Wasser, ziemlich Wein, etwas Essig, verschiedenen Kräutern und Gewürzen, viel Salz, thut den ausgenommenen oder in Stücke geschnittenen Lachs hinein und läßt ihn kochen bis er gar ist, richtet ihn dann auf eine Platte an, macht ausgelassene Butter heiß, gibt je nach Belieben Brod oder Zwiebeln hinein, läßt es anziehen, schmelzt ihn ab und garniert ihn mit Peterfilie.

#### 26. Lachs, im Ofen gebraten.

Der Lachs wird ausgenommen und sauber gewaschen, dann wieder gut abgetrocknet, hierauf wird er stark mit Sardellenbutter in- und auswendig bestrichen und mit verwiegter Peterfilie, Schalotten und Citronenschalen bestreut. Das Geschirr, worin man ihn brätet, wird ebenfalls mit Sardellenbutter bestrichen, man streut noch Kapern, Pfeffer, Ingwer und etwas geriebenes Brod

darauf, begießt ihn mit Citronensaft und sauerem Rahm, thut ihn in den Ofen und beträufelt ihn mit der Sauce, die er zieht. Man gibt ihn dann, wenn er schön gelb gebraten ist, mit der eigenen Sauce oder mit einer andern beliebigen Fischsauce auf den Tisch.

### 27. Salm mit Kräutersauce.

Man kocht den gereinigten Salm mit Wasser, etwas Wein, ein wenig Essig, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Thymian und ein Lorbeerblatt. Unterdessen macht man eine Sauce: fein vermiegte Schalotten und Petersilie nebst etwas Citronenschale werden ein wenig gedünstet, ein halber Löffel Mehl hinein gethan, mit einem Schoppen brauner Fleischbrühe, etwas Estragoneßig und ein wenig Pfeffer eine Zeit lang gekocht, wenn dann der Salm angerichtet ist, die Sauce darüber gegossen und gleich aufgetragen.

### 28. Schellfische und Turbot.

Der Schellfisch wird geschuppt, gut gewaschen, dann in Salzwasser abgekocht; wenn einige kleine Walle darüber gekocht haben, wird er vom Feuer gestellt, etwas frisches Wasser dazu geschüttet und bis zum Anrichten stehen gelassen. Man vermiegt ziemlich viel Petersilie recht fein, dünstet sie ein wenig in frisch ausgefottener Butter, daß die Butter schön grün wird. Ist dies geschehen, so thut man noch so viel ausgefottene Butter dazu, als man nöthig findet, läßt sie aber ja nicht zu heiß werden, weil sonst die Petersilie darin verbrennt und ganz ihre grüne Farbe verliert. Schöne kleine englische Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht, daß sie zwar recht weich werden, aber doch ganz bleiben. Der Schellfisch wird nun auf eine zierlich zusammengelegte Serviette auf eine Platte gethan, die Kartoffeln werden aus dem Wasser genommen und wenn sie gut

abgelaufen sind, auch in eine Serviette oder auch nur bloß auf die Platte angerichtet. Die grüne Butter wird sammt der Petersilie in eine Saucière gethan. Eine holländische Sauce wird verfertigt und der Schellfisch mit Kartoffeln, grüner Butter und Sauce aufgetragen. Ebenso wird der Turbot zubereitet.

### 29. Schellfischkoteletten.

Schellfische werden geschabt, hernach zusammengeschnitten, dann Salz und Pfeffer und fein verriebene Zwiebeln darauf gethan, dann werden sie in Eier und Rahm und hernach in Gipselmehl getaucht. Dann werden Selleriewurzeln zu länglichen Stücken geschnitten und in die Koteletts gesteckt statt dem Bein, worauf sie im Fett gebacken werden.

### 30. Soles.

Diesen Fischen wird von beiden Seiten die Haut abgezogen, das Eingeweide ausgenommen, mit einer Scheere die Flossen etwas abgeschnitten und auf den Seiten einige Einschnitte gemacht, hierauf streicht man ein Bratblech leicht mit Butter, salzt die Soles und legt sie hinein. Dämpft etwas Schalotten, Petersilie, Champignons, Trüffel und Sardellen, alles fein zerschnitten, in Butter, vermischt es mit etwas brauner Sauce, gießt es zusammen über die Fische, streut ein bißchen geriebenes Brod darüber, deckt ein mit Del bestrichenem Papier darauf und macht sie im Ofen fertig.

### 31. Abgekochter Stockfisch.

Man nimmt gewässerten Stockfisch, thut Haut und Gräten davon, legt eine Serviette auseinander, legt in die Mitte derselben den erlesenen Stockfisch, macht die Serviette zusammen und bindet sie wie bei einem Pudding, setzt ihn dann mit kaltem Wasser zum Feuer,

läßt ihn aber nur ganz langsam ziehen, bis er nicht mehr schäumt, aber nur nicht kochen, sonst würde der Fisch hart werden. Ist dies geschehen, so wird er aus dem Wasser gethan, gut abgetrocknet, dann die Serviette aufgebunden und so wie ein Pudding auf die Platte angerichtet, mit etwas Pfeffer und Salz bestreut, mit Butter, in welcher man Zwiebeln gelb werden läßt, abgeschmelzt oder eine gute Buttersauce besonders dazu gegeben.

### 32. Gefüllter Stockfisch.

Man legt die schönsten Stücke von gekochtem Stockfisch auf die Seite, die andern Stücke werden fein verwiegt, Schalotten, Petersilie, Thymian werden ebenfalls recht fein verwiegt, in Butter gedämpft, der verwiegte Stockfisch dazu und noch ein wenig gedämpft, etwas geriebenes Weißbrod dazu, einige Eier und Salz und Pfeffer darunter. Eine Platte, die man auf den Tisch geben kann oder eine Blechform, wird mit Butter gut ausgestrichen, die Hälfte der Farce darauf gethan, dann die Stockfischstücke alle darauf, frische Butter darauf herumgegossen, die andere Hälfte der Farce darüber, wieder ein wenig Butter zergehen lassen, oben darüber gegossen, etwas geriebenes Brod ebenfalls darüber gestreut und schön gelb gebraten, dann gleich zu Tisch gegeben.

### 33. Fricassirte Frösche.

Wenn die Frösche gut gepuzt und gewaschen sind, werden sie ineinandergeschränkt und gut abgetrocknet. Zu 50 Fröschen läßt man  $\frac{1}{2}$  Hühnerei großes Stückchen Butter zergehen, läßt einen Löffel Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe oder Wasser daran, Salz, Muskatnuß, Citronenschalen, läßt Alles eine Weile kochen, thut dann die gut abgetrockneten Frösche hinein, deckt sie zu und läßt sie unter öfterem Schütteln  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen,

beim Anrichten verrührt man 2 Eigelb mit einem Löffel sauern Rahm, rührt es in die Sauce, läßt es aber dann nicht mehr kochen. Man kann auch nach Gutfinden etwas Wein zur Sauce nehmen, sie wird noch kräftiger.

### 34. Gedämpfte Frösche.

Die Frösche müssen gut geputzt, gewaschen und abgetrocknet sein. Ein Stück Butter wird in ein Geschirr gethan, wenn sie zergangen ist, legt man die Frösche hinein, gut zugedeckt und so ganz langsam gedämpft; wenn sie beinahe weich sind, wird ein wenig Mehl darüber gestäubt, umgeschüttelt und etwas Jus (Schü) daran gethan, noch gut anziehen lassen, dann gleich angerichtet und aufgetragen.

## W ü r s t e.

### 1. Bratwürste.

Diese werden gewöhnlich beim Wurster gekauft; aber man muß darauf achten, nur solche zu kaufen, die aus frischem Fleische zubereitet sind. Deshalb ist es rathsam, sich an einen zuverlässigen Wurster zu halten.

Die Bratwürste werden mit lauwarmem Wasser aufgesetzt und bis vor das Kochen gebracht, dann herausgenommen; hierauf läßt man sie erkalten und trocknet sie mit einem reinen Tuche ab. Nun läßt man in der Bratpfanne etwas Nierenfett heiß werden (doch nicht zu heiß, sonst zerspringen die Würste;) in dieses Fett legt man die Würste und läßt sie auf beiden Seiten gelb braten.

Sauerkraut, bayrisches oder Rothkraut werden gewöhnlich in Kranzform mit den Bratwürsten umlegt;

man kann dieselben auch zu frühen Gemüsen, sowie zu Kartoffel- und Erbsenbrei geben.

In letzterem Falle werden die Bratwürste extra serviert und dann kommt in das zurückgelassene Fett  $\frac{1}{2}$  Liter von der Würstbrühe; läßt beides einmal gut aufkochen und gießt die Sauce über die Würste.

### 2. Leberwürste.

Diese werden gewöhnlich gekocht gekauft, oder wenn man selbst schlachtet, vom Metzger fertig gemacht und gekocht. Will man dieselben selbst machen, so geschieht es auf folgende Art:

Die Leber, Lunge, Herz und Nieren des Schweines, etwas Fleisch vom Bauchlappen, ein Stück Speck und 2 Zwiebeln werden in Wasser weich gekocht (mit Ausnahme der Leber, die nur wenig gekocht werden darf, also schon nach einigen Minuten herausgenommen wird, sonst würde sie hart werden). Dies alles wird nun fein gehackt und mit in Wasser eingeweichtem Weißbrod gut verarbeitet, in die rein geputzten Därme eingefüllt, aber nicht fest. Die Würste werden in Salzwasser, unbedeckt, so lange gekocht, bis beim Hineinstecken klare Brühe herauskommt.

Gebraten, werden sie wie Bratwürste zubereitet.

### 3. Blutwürste.

Diese werden zubereitet, wie folgt:

Das Blut vom Schweine wird gut durchgeseiht, 3 Liter süße Milch, verhältnißmäßig Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer, 6—8 gut verwięte, in reichlichem Fette verdämpfte Zwiebeln werden mitjammt dem Fette darunter gemengt, in die Därme eingefüllt und offen in gesalzenem Wasser gekocht, bis beim Hineinstecken kein Blut mehr kommt. Am besten sind die Blutwürste ganz frisch; werden wie die anderen Würste gebraten, sollen aber vorher in heißem Wasser durchwärmt werden.

## Sauce, Senf, Salzlack u. A.

### 1. Grand Jus (Grand Schü).

Kalbs- u. Knochen werden klein zerhackt, mit Fett, Zwiebeln und gelben Rüben schön braun gebraten, etwa auch Schwarte und Abfall von rohem Schinken, Speck mitgebraten. Hierauf das Fett abgeschöpft, mit Wasser oder alter Fleischbrühe aufgefüllt und den ganzen Tag langsam gekocht, jedoch ohne Salz. Mit der so gewonnenen Brühe werden die verschiedenen braunen Saucen, Jus u. hergestellt.

### 2. Fleisch-Glasur

wird nun am nächsten Tage aus dem oben beschriebenen Jus hergestellt, indem man ihn gut abgefettet und zu einer ganz dickflüssigen Masse eingekocht und häufig abgeschäumt, hierauf in Büchsen füllt, diese mit Hammelfett zugießt, erkalten läßt und aufhebt. Diese Glasur hält sich Jahre lang und dient zur Verbesserung von Saucen, Suppen u., ersetzt vollständig den Fleischextrakt.

### 3. Indische Sauce.

100 große Nüsse, die noch grün und die Schalen noch nicht steinig sind (ungefähr 14 Tage nach Johanni), nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund Schalotten, welche man zerschneidet und in einem Mörser zerstößt, sodann guter Essig,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wein, thut Alles in eine niedere Schüssel, läßt es 8 Tage stehen, muß aber jeden Tag durchgerührt werden, dann thut man es in ein Beuteltuch, welches man fest ausdrückt. Nun thut man in diesen Saft 2 Loth Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt,  $\frac{3}{4}$  Loth Nelken, 3 Zinken Knoblauch,  $\frac{1}{4}$  Pfund ganze Sardellen, nimmt alles auf's Feuer und läßt es langsam kochen bis sich die Gräten

von den Sardellen lösen, dann läßt man die Sauce durch ein Beuteltuch laufen; wenn dieselbe kalt ist, füllt man sie in Flaschen und propft sie gut zu. Je älter, desto besser ist die Sauce. Den Rest aus dem Tuche thut man in Essig und läßt ihn an der Sonne destilliren, welches dann sehr guten Essig an die Saucen gibt.

#### 4. Kapern-Sauce.

Man thut Butterfett in eine Casserolle und läßt es vergehen, dann gibt man Mehl hinein, läßt es dämpfen, hernach wird es mit Fleischbrühe abgelöscht, ein wenig Wein und Madeira dazu, läßt es dann, wenn es dünn genug ist, ein wenig kochen, seihet sodann die Sauce durch ein Haarsieb und thut dieselbe wieder in die Casserolle mit Kapern, ein wenig in Scheiben geschnittene Gurken und Salz. Man gibt sie als Beilage zum Rindfleisch.

#### 5. Mayonnaise.

6 Eigelb, 2 ganze Eier, 6 Eßlöffel Olivenöl, 6 Löffel guter Essig, ein wenig Salz und weißen Pfeffer. Dies wird alles kalt in einer Schüssel zusammen gerührt, dann nimmt man in eine Casserolle siedendes Wasser, stellt sie auf's Feuer, die Schüssel hinein und schlägt die Masse mit dem Schneebeßen bis in's Kochen, nimmt es heraus und schlägt es immer noch, bis es kalt ist. Nun kann es mit jauerem Rahm oder Essig und Del nach Wunsch erfüllt werden.

Zur Remolade wird Senf, Zwiebeln, Schnittlauch, Kapern und allerlei gewiegte Kräuter beigefügt.

#### 6. Eine pikante Sauce.

4 hartgefottene Eigelb, 4 schöne große Sardellen, gewaschen und die Gräten davon, ein Eßlöffel Kapern und 4 Eßlöffel gutes Salatöl wird zusammen in einem Mörser fein zerstoßen und dann in eine Schüssel gethan;

hierauf wird ein Eßlöffel voll gut angemachter Senf, eine Handvoll Schalotten, ebenso viel Petersilie, Estragon und ein wenig Thymian mit einem Löffel voll Essig und ebenso viel Wein zusammen wieder in einem Mörser zerstoßen, dann durch ein Tuch gepreßt an die Eigelb gethan, sodann wohl untereinander gerührt und durch ein grobes Haarsieb getrieben. Diese Sauce wird zu kaltem Wildpret oder zu warmen gebackenen Fischen gegeben.

#### 7. Remolade.

Man rührt eine gute Mayonnaise. Zu 6 Eigelb nimmt man eine Flasche Olivenöl, etwas Essig, Salz und Pfeffer, rührt dies langsam untereinander und thut dann noch Senf, Estragon, Bibernelle, Petersilie, Schnittlauch, Zwiebeln, Essiggurken und Sardellen dazu.

#### 8. Wildpret-Sauce.

Man nimmt Butter in eine Pfanne, läßt ihn vergehen, gibt ein wenig gestoßenen Zucker hinein und röstet ihn bis er aufkommt. Dann thut man Mehl hinein, röstet es schön gelb und lösch es mit Fleischbrühe ab, bis die Sauce recht ist. Man nimmt dann noch einen Kaffeelöffel indische Sauce, 2 Eßlöffel Madeira,  $\frac{1}{4}$  Liter Wein, eine Zwiebel, Nelken und Lorbeerblatt, das nöthige Salz und zuletzt den Jus (Schü) vom Wildpret.

#### 9. Kräuter-Essig.

Guter Weinessig wird mit einer Handvoll gespaltener Schalotten, schwarzen Johannisbeerblättern, Sellerie, Herzblätter, Bibernelle und Tragant angefüllt. Die Kräuter werden fein zerschnitten und dann 6 Wochen an die Sonne gestellt, hiernach durchgeseiht und in Flaschen aufbewahrt.

### 10. Salzlack.

Zu einer Maaß Wasser rechnet man 45 Gramm Salpeter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Salz, 75 Gramm gelben Zucker. Eine gute Salzlack bereitet man auf folgende Weise: Man thut in ein Gefäß Wasser, Salpeter, Knoblauch, Pfeffer, Nelken und so viel Salz, bis ein Ei darin schwimmt. Man legt Hammelfleisch, Schweinefleisch oder Kalbfleisch hinein, deckt es zu und beschwert es gut.

### 11. Salzlack zu 4 Schinken.

In 6 Maaß Wasser thut man 3 Pfund Salz, 2 Lauchstengel, 3 Zwiebeln, 1 Selleriewurzel,  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wachholderbeeren, für 6 Pfg. ganzen Pfeffer, ebenso viel ganze Nelken, für 10 Pfg. Salpeter, läßt es eine gute Stunde langsam kochen, schüttet hie und da ein wenig Wasser und Salz nach, damit das Verdampfte ersetzt wird. Wenn man ein Ei hinein thut und dasselbe oben auf schwimmt, so ist es genug gekocht und zur Beize recht. Erst nachdem die Beize kalt ist, wird sie an die Schinken gethan, recht mit Bretter und Steinen beschwert und 4 Wochen an einen kühlen Ort gestellt. Man kann auch sonstiges Fleisch in diese Beize legen. Im Sommer hält sich der Salzlack nur 14 Tage.

### 12. Einen feinen, dem Magen sehr zuträglichen Tafelsenf zu bereiten.

Ein Pfund fein gepulverter Senf wird mit einem Pfund oder was dasselbe ist mit einem halben Liter reinem kochenden Weinessig übergossen, mit einem hölzernen Quirl wohl durcheinander gerührt, so daß das Senfmehl vom Weinessig völlig durchdrungen wird und keine Klumpen mehr bleiben.

Das Anbrühen des Senfes geschieht in einem steinernen nicht mit Silberglätte glasierten Topfe. Ueber

diese Mischung gießt man etwas kalten Weinessig, damit die Oberfläche von der Hitze keine Kruste bekommt und stellt den Topf eine Nacht hindurch auf eine warme Stelle. Tags darauf wird diesem

- 1 Pfund Syrup oder gepulverter Zucker,
- 10 Gramm gepulverter Zimmt,
- 6 " Gewürznelken,
- 12 " Moidegewürz,
- 2 " Cardamomen,
- 2 " Macis (*Faba pechurim*),

ferner das Gelbe einer Citrone und nach Belieben guter Brauessig beigemischt, je nachdem der Senf mehr oder weniger flüssig werden soll.

Man verwahrt diesen Senf in steinernen mit Kork verstopften weithalsigen Flaschen. Wenn er an einem kühlen Ort aufbewahrt wird, ist er dem Verderben nicht leicht unterworfen.

