

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

V. Fische

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

auf die Stockfischmasse gelegt wird, muß man zuerst einige kleine Stückchen frische Butter darauf herum legen. Man giebt nun folgende Sauce mit der Pastete zur Tafel. Ein Stückchen Butter wird mit ein wenig Mehl, 3 Eigelb und kaltem Wasser gut angerührt, läßt es auf dem Feuer dick werden, aber nicht kochen, wenn sie angerichtet wird, rührt man 2 Eßlöffel voll sauern Rahm darunter, und giebt sie mit der Pastete zu Tisch.

V. F i s c h e.

168. Blau abgefottene Forellen. — Man läßt in einem Kasserol Wasser mit Essig, Salz, Zitronen, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Petersilie, Lorbeerblätter, eine gute Weile sieden, thut dann die Forellen, welche, um schön blau zu werden, noch lebend seyn müssen, aufschneiden, ausnehmen und gut auswaschen, und dann werden sie in den Sud gethan, deckt sie zu, und läßt sie beinahe $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; dann werden sie mit flüssiger Butter, oder Essig und Del, oder einer holländischen Sauce gespeist.

169. Forellen mit rother Wein-Sauce. — Die Forellen werden in rothen Wein mit obigen Kräutern, aber ohne Essig, gesotten. In einem Stückchen Butter läßt man Mehl anziehen, thut von der Fischbrühe so viel daran, daß die Sauce dicklicht bleibt; läßt sie eine gute Zeit kochen. Die Forellen werden nun auf eine Platte angerichtet, die Sauce darüber durch ein Sieb gegossen und aufgetragen.

170. Gebratene Forellen. — Die Forellen werden, nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, mit Pfeffer und Salz bestreut, dann in Butter gebraten, auf eine Platte guten Schü gethan, und die Forellen darauf gelegt, mit gutem Kopfsalat aufgetragen.

171. Forellen in Papier. — Die Forellen werden ausgenommen, gut gewaschen, dann abgetrocknet, die dazu gehörigen Kapseln werden mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut, Petersilie und Schnittlauch wird fein verwiegt, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß vermischt, davon in die Kapsel gestreut; die Forellen werden in Butter umgewendet, in die Kapsel gelegt, von dem Gemüs darüber gethan mit etwas geriebenem Brod, dann im Backofen gebacken, und sammt dem Papier auf den Tisch gegeben.

172. Gefüllter Karpfen. — Der Karpfe 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 Farse gemacht von in Milch eingeweichtem Brod, fein gehackter Petersilie, Schallotten, Citronenschalen, die Kräuter werden in Butter gedünstet, das Brod, welches gut ausgedrückt seyn muß, dazu, die fein verwiegte Leber vom Karpfen auch darunter, Salz, Muskatnuß und Eier, daß die Farse nicht zu dünn wird, dann den Karpfen damit gefüllt, gut mit Bindfaden, der etwas stark seyn muß, umwickelt, in Butter umgewendet, mit geriebenem Brod und etwas Salz bestreut und dann im Ofen oder in einer Pfanne gebraten, während dessen mit Citronensaft beträufelt.

173. Blau abgefottene Karpfen. — Der Karpfe wird ausgenommen, gewaschen aber nicht gespuht. Man läßt guten Weinessig sieden, thut den Karpfen in ein Geschirr, und gießt den siedenden Essig über den ganzen Fisch, damit er schön blau wird, deckt ihn schnell zu. Nun thut man Salz, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Lorbeerblätter mit siedendem Wasser aufs Feuer, wenn es eine Weile kocht, thut man den Karpfen sammt dem Essig hinein, deckt ihn zu, und läßt ihn gut auskochen. Wenn er angerichtet wird, deckt man ihn geschwind noch ein paar Minuten zu, daß er noch schön blau wird, deckt ihn wieder ab, und gibt

ihn mit Meerrettig, der mit Zucker und Essig angemacht ist, zu Tische, oder mit Essig und Del.

174. Marinirter Karpfe. — Wenn der Karpfe geschuppt ist, wird er gut gewaschen, in Stücke geschnitten, gut gesalzen, dann wieder abgetrocknet, in Butter gut umgewendet und auf einem Rost schön gelb und durchgebraten, legt ihn dann in ein Geschirr, und gießt guten Weinessig mit Zwiebeln, Zitronenschalen und Lorbeerblätter abgekocht und wieder kalt geworden, darüber, wovon man dann in ein paar Tagen nach Belieben brauchen kann.

175. Karpfe mit rother Weinsauce. — Der Karpfe wird, wenn er gut gepust ist, ganz oder zerschnitten in Fleischbrühe mit 1 Schoppen rothen Wein zugesetzt, dazu Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblätter gethan und ein Stückchen Butter, sodann gut gekocht. Nun werden 2 Löffel Mehl schön hellgelb geröstet, mit Fischbrühe aufgekocht, etwas lange kochen lassen. Der Fisch wird auf eine Platte angerichtet, die Sauce durch ein Sieb darüber passirt und aufgetragen.

176. Karpfen mit brauner Sauce. — Wenn der Karpfe geschuppt ist, wird er in Stücke geschnitten, in ein Kasseroll mit Butter gethan, Salz, Pfeffer, etwas gestoßene Nelken und fein gewiegte Zwiebeln und Thimian darüber gestreut, unter öfterm umschütteln so gedämpft. Etwas Mehl wird schön braun geröstet, mit Fleischbrühe und etwas Estragon-Essig abgelöscht, recht gut durchgekocht, dann durch ein Haarsieb passirt. Die durchpassirte Sauce wird nun zu dem Karpfen gethan, in diesem Geschirr noch eine Weile aufgekocht, mit etwas sehr fein gehackten Sardellen und ganzen Morcheln. Dann wird der Fisch auf der Platte gut hergerichtet, und die Morcheln schön darum gelegt und gleich aufgetragen. Wenn man etwas Schü an die Sauce thun kann, ist es viel besser.

177. Gebackener Karpfe. — Wenn der Karpfe gut geschuppt und gewaschen ist, wird er in beliebige

Stücke geschnitten, diese von den stärksten Gräten befreit, und ziemlich gesalzen, eine gute Weile stehen gelassen, dann in Mehl umgewendet, dasselbe an den Fisch gut angedrückt, jedes Stückchen wird geschwind durch kaltes Wasser gezogen und schnell wieder in Mehl umgekehrt, dann werden sie in heißer Butter gebacken, wo sie sodann gewiß recht rösch werden, und gleich auf den Tisch gegeben.

178. Hecht mit holländischer Sauce. — Man puzt den Hecht recht gut, setzt ihn mit Wasser und Salz zum Feuer, läßt ihn nur ganz langsam ein wenig ins Kochen kommen, gibt dann folgende Sauce dazu. Man läßt ein Stückchen Butter zergehen, thut ein Löffel voll Mehl darein, 3 Eiergelb, rührt es recht glatt an, ein wenig Salz, dann ungefähr $\frac{1}{2}$ Schoppen oder etwas mehr Wasser nebst 2 Löffel voll Estragon-Essig dazu, auf dem Feuer so lange gerührt, bis es kochen will; dann geschwind hinweggethan, durch ein feines Sieb passirt. Der Hecht wird, wenn er auf der Platte angerichtet ist, mit ganz kleinen, entweder in Butter gebackenen oder in Salzwasser abgekochten Kartoffeln garnirt, dann mit der Sauce, die man besonders thut, aufgetragen.

179. Hecht mit Rahmsauce. — Der Hecht wird geschuppt, gut gewaschen, dann mit Salz und Pfeffer eingerieben und gespickt, in ein langes Geschirr gethan, Zwiebeln, gelbe Rüben und Butter darauf, dann in Ofen gethan und eine kleine Stunde unter fleißigem Begießen gebraten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten thut man etwas fein verwiegte Sardellen und ganze Kappern zu dem Hecht. Man werden mit der Sauce, die der Hecht gezogen hat, einige Löffel voll sauren Rahm verrührt, über den Hecht gegossen, und dieß noch mehreremal wiederholt; bei dem Austragen wird die Sauce in ein besonders Geschirr gethan.

180. Hecht mit Senfsauce. — Man schneidet den Hecht, nachdem er gepuzt und gewaschen ist, in

beliebige Stücke, kocht ihn in Wasser, Essig, Salz, Pfeffer, Petersilie, thut ihn dann heraus, und laßt ihn kalt werden. Hierauf wendet man die Stücke in einer kalten Buttersauce um, dann in geriebenem Brod, dann in Eiern und dann wieder in Brod, backt sie in heißem Butter, und richtet sie über folgende Sauce an: 4 hartgefottene Eiergelb werden durch ein Haarsieb gedrückt, mit Del, Essig, Pfeffer, Salz und gutem Senf zu einer zarten Sauce angerührt; die Sauce auf die Platte gethan und die Hechtstücke darauf, und so aufgetragen. Wenn man übriggebliebenen Hecht hat, so ist er auf diese Art sehr gut anzuwenden; das Nämliche kann auch vom Aal gemacht werden.

181. Hecht mit Wurzeln. — Der Hecht wird, wenn er gereinigt ist, in kleine Stücke geschnitten, in frisches Wasser gelegt, damit sich alles Blutige herauszieht. Unterdessen kocht man in Wasser mit Salz verschiedene Wurzeln, als: gelbe Rüben, weiße Rüben, Lauch, Sellerie, Kohlraben, Zwiebeln und Lorbeerblatt eine gute Stunde lang, thut dann den Hecht dar ein, und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Nun nimmt man ein gut Stückchen frische Butter, läßt einen Löffel voll Mehl darin anziehen, füllt es mit der Fischbrühe an, und läßt es eine gute Zeit kochen. Der Fisch wird nun aus dem Sud genommen, auf eine Platte gethan, die Sauce durch ein Sieb darüber angerichtet. Man kann diesen Hecht sowohl kalt als warm auf diese Weise geben.

182. Hecht mit Sardellen. — Wenn der Hecht sauber gepuzt ist, so wird er in Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln und Lorbeerblatt gekocht, dann auf eine Platte angerichtet, stark mit fein verwiegter Petersilie bestreut, dann heiße Butter darüber gegossen; Sardellen, welche nicht sehr fein verwiegt seyn dürfen, werden darauf herum gestreut, dann wird der Hecht mit kleinen Kartoffeln, welche man mit Butter und Petersilie gedämpft hat, garnirt, und gleich auf den Tisch gegeben.

183. Hecht auf dem Rost. — Man nimmt den sauber gepuzten Hecht, trocknet ihn gut ab, macht auf beiden Seiten Einschnitte in denselben, bestreut ihn mit Pfeffer und Salz, läßt ihn eine Weile so liegen. Nun wird ein Rost auf Kohlen gesetzt, der Hecht in Butter umgewendet, ein Papier auf den Rost gethan, der Hecht darauf gelegt und so ganz langsam gebraten; während dessen öfter mit gutem Kräutereßig begossen, dann gleich aufgetragen.

184. Hecht mit Meerretig. — Der Hecht wird, nachdem er gereinigt ist, in Stücke geschnitten, und gesalzen, dann eine Stunde stehen lassen, dann mit einem Tuch sauber abgepußt, in Mehl, sodann in Eier, dann erst in geriebenem Brod umgewendet und so in Butter gebacken. Nun kocht man etwas Meerretig mit einem Stückchen Butter, worein etwas Mehl geknetet ist, mit ein wenig Zucker, Wasser und etwas Essig, thut dann den Meerretig auf die Platte und den gebratenen Hecht darauf, und trägt es auf.

185. Hecht zu durren Gemüse. — Der Hecht wird ebenfalls gut gereinigt, dann mit Salz und etwas Salpeter, Knoblauch und Pfeffer eingebeißt, dann mehrere Tage so stehen lassen, jedoch muß er täglich umgewendet werden; wenn man ihn kocht wird er zuerst abgewaschen, dann zu Bohnen oder Linsen und Erbsen gegeben. Der Hecht wird aber bloß im Wasser abgekocht.

186. Hecht mit eigener Sauce. — Wenn der Hecht ausgenommen und gut gewaschen ist, wird er sauber abgetrocknet und in Stücke geschnitten. Ein flaches Geschirr wird mit Butter bestrichen, mit fein vermiegtten Sardellen bestreut, und die Fischstücke neben einander darauf gelegt, dann die Stückchen mit Butter stark bestrichen, ein ganz klein wenig Salz darüber, dann wieder Sardellen, und so auf ganz schwachem Feuer gut zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, während dessen muß man aber das Geschirr einigemal vom Feuer nehmen und den Fisch, ohne ihn aufzudecken, in

dem Geschirr herumrütteln, daß die Stücke schön ganz bleiben, dann angerichtet und gleich recht warm auf den Tisch gegeben.

187. Hecht mit weißer Sauce. — Den gepuzten Hecht legt man in ein Geschirr, streut Salz ins und auswendig darauf, und läßt ihn eine Zeitlang liegen. Unterdessen kocht man Wasser, ein Theil Wein, etwas Essig, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Petersilie, Zitronenscheiben, legt den Fisch hinein, und läßt ihn darin kochen. Nun nimmt man ein Stückchen Butter, läßt ein Löffel voll Mehl darin anziehen, füllt es mit der Fischbrühe an, läßt es noch ein wenig kochen, dann verrührt man 2 Eiergelb mit saurem Rahm, rührt es behutsam an die Sauce, sie darf aber dann nicht mehr kochen. Der Hecht wird auf die Platte gelegt, und die Sauce darüber angerichtet.

188. Gefüllter Hecht. — Es wird Weißbrod in Milch eingeweicht, Morcheln abgesotten; nun verwiegt man Fleisch von einem beliebigen Fisch mit Kalbsnierefett, dünstet Petersilie, thut das Brod, welches gut ausgedrückt seyn muß, dazu, verrührt es gut, dann das Nierenfett und Fleisch vom Fisch auch dazu, Salz und etwas Gewürz; die Morcheln schneidet man in Stücke, mischt sie auch darunter, macht dann mit Eiern eine Farse, die etwas dick seyn muß; füllt dann den schon vorher gut ausgewaschenen, wieder gut abgetrockneten Hecht damit, näht ihn gut zu, und bratet ihn im Ofen, während dessen beträufelt man ihn mit etwas guter Schü, wenn er aufgetragen wird, so thut man ihn auf eine Platte, zieht den Faden behutsam aus, und gießt gute Schü daran.

189. Aal in Sauerampfersauce. — Der Aal wird abgezogen, gut ausgewaschen, abgetrocknet, dann ganz rund aufgewickelt, mit einem Spieße befestigt, in gutes Baumöl gelegt. Der Sauerampfer wird gut belesen, gewaschen, dann im Salzwasser ganz weich gekocht, in ein Sieb gethan, daß er gut abtropft, dann

durchpassirt. Man thut Butter in ein Geschirr, dämpft fein verwiegte Zwiebeln darin, den Sauerampfer dazu, Salz und etwas Muskatnuß, ein wenig Fleischbrühe, kocht dieß eine kleine Zeit mit einander, rührt dann einige Eiergelb daran, läßt es aber dann nicht mehr kochen. Der Aal wird auf dem Rost gebraten, aber ganz langsam, damit er durchgebraten wird, während dem Braten muß er fleißig mit Baumöl begossen werden; die Sauce wird auf eine Platte angerichtet, der Aal, wenn er auf beiden Seiten schön gelb ist, darauf gethan und aufgetragen.

190. Aal in Kräutersauce. — Der Aal wird, wenn er gereinigt ist, in Fingerlange Stücke geschnitten, diese mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann in Butter und geriebenem Brod umgewendet, und auf dem Rost schön gelb gebraten. Zur Sauce nimmt man Körbelkraut, Estragon, kleine Kükümmerchen, Sardellen und Lorbeerblatt, stößt alles dieß in einem Mörser sehr fein, drückt es durch ein Sieb, thut Salz dazu, Senf, Essig und Del, rührt es sehr gut miteinander, daß es eine schöne Sauce wird, thut sie dann auf die Platte, richtet den Aal schön darauf an, und trägt es auf.

191. Aal mit Salbei. — Man schneidet den Aal, wenn er abgezogen ist, in Stücke wie den vorhergehenden, legt sie in eine Schüssel, streut Salz und Pfeffer darüber, drückt Zitronensaft daran, zuletzt gießt man gutes Del darüber, und läßt ihn so, wenn es die Zeit erlaubt, einige Stunden stehen. Nachdem wird jedes Stückchen mit Salbei umbunden, und wieder eine Stunde in die Marinade gelegt, hernach auf dem Rost oder in einem Deselein gebraten. Beim Anrichten werden die Fäden gut abgemacht; der Aal auf die Platte gethan mit sammt den Salbeiblättern, dann etwas recht gute Schü darer, und sogleich aufgetragen.

191. Aal mit weißer Sauce. — Der Aal wird nicht abgezogen, nur in Stücke geschnitten, zuvor aber

ausgenommen. Man nimmt Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblätter, Thimian, Salbeiblätter, Citronenscheiben, Salz, halb Wein und Wasser, läßt dieß alles eine Zeit kochen, legt hernach den Aal darein, und läßt ihn eine halbe Stunde zugedeckt kochen. Zur Sauce werden 4 Eiergelb, 1 Löffel voll Mehl, 1 Schoppen von der Fischbrühe, fein gehackte Petersilie, in einem Eigröß frischen Butter gedünstet, genommen; dieß wird zusammen auf dem Feuer gerührt, bis es dick wird, aber kochen darf es nicht, auch ein Löffel voll Kräuternessig wird dazu gethan. Der Aal wird trocken auf die Platte gethan, die Sauce daran geschüttet, er muß aber recht heiß auf den Tisch kommen.

193. Aal mit Citronen. — Wenn der Aal abgezogen ist, wird er gut gewaschen, in Stücke geschnitten oder ganz gelassen, gut mit Pfeffer und Salz auch fein gewürfeltem Thimian eingerieben, dann zusammen ganz rund gewickelt, befestigt, in zerlassener Butter umgewendet, auf dem Rost schön gelb gebraten, vorher aber in geriebenem Brod gut umgewendet, auf eine Platte gethan und mit Citronenschnitzen garnirt.

194. Salmen mit rothem Wein und Krebsbutter. — Der Salm wird, wenn er gut gewaschen ist, mit Fleischbrühe und rothem Wein, daß er bedeckt ist, zugesetzt, Salz und Citronen dazu gethan, zugedeckt, und so gekocht. Nun wird in frischer Butter Mehl gedünstet, mit Fleischbrühe angefüllt, eine gute Zeit so gekocht, dann Krebsbutter dazu gethan, daß die Sauce schön roth wird. Der Salmen wird auf die Platte gethan, die Sauce darüber durch ein Sieb angerichtet und aufgetragen.

195. Salmen mit Kräutersauce. — Man kocht den gereinigten Salmen im Wasser, etwas Wein, ein wenig Essig, Salz, Zwiebeln, Petersilie, Thimian und ein Lorbeerblatt. Unterdessen macht man eine Sauce; fein vermiegte Schalotten und Petersilie nebst etwas Citronenschalen werden ein wenig gedünstet, ein

halber Löffel voll Mehl darein gethan, mit 1 Schoppen brauner Fleischbrühe und etwas Estragon-Essig und ein wenig Pfeffer eine gute Zeit gekocht; wenn dann der Salme angerichtet ist, die Sauce darüber gegossen, und gleich aufgetragen.

196. Lachs, gebraten im Ofen. — Der Lachs wird ausgenommen, sauber gewaschen, dann wieder gut abgetrocknet, hierauf wird er stark mit Sardellenbutter in- und auswendig bestrichen, dann mit verwiegter Petersilie, Schalotten und Zitronenschalen bestreut; das Geschirr, worin man ihn brätet, wird ebenfalls mit Sardellenbutter bestrichen, man streut noch Kappern, Pfeffer, Ingwer und etwas geriebenes Brod darauf, begießt ihn mit Zitronensaft und saurem Rahm, thut ihn in Ofen, träufelt ihn mit der Sauce, wo 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.

197. Lachs, abgeschmelzt. — Man legt den Lachs mehrere Stunden in frisches Wasser, setzt ihn dann mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter zum Feuer, kocht ihn darin recht gut aus, legt ihn beim Anrichten auf die Platte, macht Butter heiß, thut fein verwiegte Petersilien nur einen Augenblick darein, schmelzt dann den Lachs damit ab, und gibt ihn gleich zu Tisch.

198. Lachs mit englischer Sauce. — Der Lachs wird wie der Obige gekocht, dann mit folgender Sauce aufgetragen. Man verwiegt Petersilie, Schalotten und etwas Estragon recht fein, 4 hartgefottene Eiergelb werden durch ein Sieb gedrückt, mit 6 Löffel voll Provenceroil recht lange gerührt, daß es wie ein feiner Brei aussieht; die verwiegten Kräuter werden dazu gethan nebst einem Löffel voll Senf, dieß wird mit Essig und Salz gut angemacht, in eine Sauceiere gethan, und mit dem Lachs aufgetragen.

199. Frigando von Salm. — Man nimmt ein Stück von einigen Pfunden, spickt es recht schön mit

Speck; thut in ein Geschirr Petersilie, Wurzeln, Zwiebeln, gelbe Rüben, dieß läßt man mit einem guten Stück Butter dämpfen, legt den gespickten Fisch darauf, thut etwas Wasser und Wein nebst Salz dazu, deckt einen Deckel mit Bluthen darauf, läßt es so mit einander dämpfen, begießt es fleißig mit dem gezogenen Saft, läßt es oben schön gelbbraun werden. Damit es schön glasirt wird, thut man etwas Krebsbutter dazu. Ist nun das Frigando recht glänzend, so wird es auf eine Platte schön angerichtet, die Sauce darüber gethan, und mit Krebschwänzen und mit in Butter gebackenen kleinen Zwiebeln garnirt. Wenn die Sauce zu stark eingekocht seyn sollte, so wird beim Anrichten etwas Wasser und Wein nebst gutem Schü nachgegossen, aber nicht über den Salm angerichtet, sondern nur neben herum, weil er sonst seine Glasur verlieren würde.

200. Turbot mit Kartoffeln. — Der Turbot wird geschuppt, gut gewaschen, dann in Salzwasser abgekocht, wenn einige kleine Wälle darüber gekocht haben, wird er vom Feuer gestellt, etwas frisches Wasser dazu geschüttet, und bis zum Anrichten stehen gelassen. Man verwiegt ziemlich viel Petersilie recht fein, dünstet ihn in ein wenig in frisch ausgesottener Butter, daß die Butter schön grün wird, ist dieß geschehen, so thut man noch so viel ausgesottene 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 Kartoffel werden in Salzwasser gekocht, daß sie zwar recht weich werden, aber doch ganz bleiben. Der Turbot 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 Sauciere gethan. Eine holländische Sauce wird wie beim Hecht verfertigt, und

der Turbot mit den Kartoffeln, grüner Butter und Sauce aufgetragen.

201. Scheelfische, — werden auf die nämliche Art bereitet wie der Turbot.

202. Stockfisch, abgekocht. — Man nimmt gewässerten Stockfisch, thut Haut und Gräthen 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 es dann mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt es aber nur ganz langsam ziehen, bis es nicht mehr schäumt, aber nur nicht kochen, sonst würde der Fisch hart werden. Ist dieß geschehen, so wird er aus dem Wasser gethan, gut abtrocknen lassen, dann die Serviette aufgebunden, und so wie ein Puding 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.

203. Stockfisch mit Sardellen. — Man röstet etwas Mehl in Butter schön gelb, thut dann fein verwiegte Zwiebeln und Petersilie dazu, schüttet Fleischbrühe oder süßen Rahm oder auch nur süße Milch daran, Salz, Muskatblüthe, eine fein verwiegte Sardelle und noch ein Stückchen Butter, kocht alles mit einander eine gute Weil, legt dann den Stockfisch, welcher auf obige Art gemacht ist, darein, und läßt ihn ein paarmal aufkochen, dann ist er fertig.

204. Gefüllter Stockfisch. — Man legt die schönsten Stücke von gekochtem Stockfisch auf die Seite, die andern Stücke werden fein verwiegt, Schalotten, Petersilie, Thimian werden ebenfalls recht fein verwiegt, im Butter gedämpft, der verwiegte Stockfisch dazu, und noch ein wenig gedämpft, etwas geriebenes Weißbrod dazu, ein Paar Eier darunter, Salz und Pfeffer. Eine Platte, die man auf den Tisch geben kann, oder eine Blechform wird mit Butter gut ausgestrichen, die Hälfte der Fars darauf gethan, dann die Stock-

fischstücke alle darauf, frische Butter darauf herumgegossen; die andere Hälfte der Fars darüber, wieder ein wenig Butter zergehen lassen, oben darüber gegossen, etwas gerieben Brod darüber gestreut, und schön gelb gebraten, dann gleich zu Tische gegeben.

205. Stockfisch mit Zwiebeln. — Mehrere Zwiebeln werden in Butter schön weiß gedünstet, Mehl darüber gestreut, mit Milch angefüllt, und so zu einer Sauce gekocht, gesalzen, und dann durch ein Haarsieb getrieben, in ein Geschirr zum Feuer gethan, daß es recht heiß bleibt, aber nicht mehr kocht. Eine Weile vor dem Anrichten wird der auf schon bekannte Art gekochte Stockfisch in die Sauce gethan, damit er nur recht heiß wird; denn, wenn man den Stockfisch lang in der Sauce würde liegen lassen, so würde die Sauce wässerich werden, weil der Stockfisch doch immer noch Wasser zieht. Wenn der Stockfisch angerichtet ist, wird er gleich aufgetragen.

206. Stockfisch mit Brodrand. — In einem Stückchen frischer Butter läßt man Mehl anziehen, schüttet süße Milch daran; man muß sich in Acht nehmen, daß die Sauce nicht zu dünn wird. Ein Stückchen Häring, oder die Milch desselben, wird fein verrührt, und vor dem Anrichten nebst etwas Provenceroil, Salz und von dem abgekochten in ganz kleine Stücke gezupften Stockfisch in die Sauce gethan. Man weicht weißes Brod in Milch ein, drückt es wieder gut aus, thut es in Butter mit Eiern abgerührt, verrührt es sehr fein, Salz darunter, bestreicht ein flaches Blech mit Butter, bestreut es gut mit Brodsamen, stellt in die Mitte ein Geschirr, schüttet die Masse darum, und backt es recht schön. Wenn man anrichten will, so wird das Geschirr aus der Mitte genommen, der Kranz losgemacht, und auf die Platte, die man auf den Tisch gibt, gestürzt; in die Mitte desselben wird nun der zubereitete Stockfisch gegeben und so aufgetragen.

207: Stockfisch mit Kartoffeln. — Man siedet gute Kartoffeln, schneidet sie in dünne Scheiben, be-

streicht eine Form ziemlich mit Butter, streut sie mit Brod, thut eine Lage Kartoffeln darein, Salz und ein wenig Zwiebeln und Petersilie, beides fein verwiegt, daneben, dann eine Lage gekochten Stockfisch, frische Butter darüber, dann wieder Kartoffeln und Gemüs, und so wird fortgefahen, bis es fertig ist; die oberste Lage muß Kartoffeln seyn; nun wird frische Butter darauf gethan und geriebenes Brod, im Ofen schön gelb gebacken, und dann auf die Platte gestürzt, und gleich serviert.

208. Lapperdan mit weißer Sauce. — Der Lapperdan muß wenigstens zwei Tage in frischem Wasser oder auch in Milch und Wasser gewässert werden, dann wird er, wie der Stockfisch, gekocht. Zur Sauce nimmt man frische Butter, etwas Mehl, schüttet frisches Wasser daran, läßt es kochen mit Salz, rührt dann, indem man es vom Feuer nimmt, Eiergelb und Zitronensaft daran, auch ein wenig Pfeffer. Der Fisch wird nun recht trocken auf die Platte gethan, die Sauce darüber angerichtet, und aufgetragen.

209. Lapperdan mit Erbsen. — Man kocht dürre Erbsen im Wasser recht weich, treibt sie durch ein Haarsieb; thut in ein Kasseroll frische Butter, dämpft zimmlich fein verwiegte Zwiebeln darin, thut die durchgetriebenen Erbsen dazu, verdünnerts mit Fleischbrühe, salzt es gehörig. Der Lapperdan, welcher gehörig gewässert, und wie der Stockfisch gekocht worden, aber nicht zerstückelt, wird, wenn die Erbsen auf der Platte angerichtet sind, darauf gelegt, und mit Butter, worin man kleine Brodbröckeln backt, abgeschmelzt, und noch mit fein verwiegter Petersilie bestreut, dann aufgetragen.

210. Lapperdan mit Buttersauce. — Der Lapperdan wird, wenn er gekocht ist, mit einer guten Buttersauce servirt.

211. Håring zu braten. — Man wässert die Håringe, wenn es die Zeit erlaubt, 10 bis 12 Stunden, schüttet während dieser Zeit mehreremal frisches Wasser

daran, trocknet sie beim Herausnehmen gut ab, und wendet sie in feinem Del um. Papier wird mit Butter bestrichen, zu jedem Haring $\frac{1}{4}$ Bogen, die Haringe werden nun darauf gelegt, mit ein wenig Pfeffer bestreut, das Papier wird nach Gestalt der Haringe zusammengewickelt, dasselbe auswendig auch mit Butter bestrichen, auf einem Rost gebraten, oder auch in einem Ofen, wenn man sie auf den Tisch gibt wird das Papier davon gemacht. Die Haringe müssen aber, ehe sie gewässert werden, abgezogen seyn.

212. Gebratene Haringe. — Die Haringe werden abgezogen, gut ausgegrätet, dann in Stücke nach Gutfinden geschnitten, diese ein paar Stunden in frisch Wasser gelegt, aus diesem in süße Milch, wenn sie 2 Stunde darin gelegen, so werden sie herausgenommen, abtropfen lassen, dann in geriebenem Brod umgewendet, nachdem in gerührter Milch und Eiern, dann stark in geriebenem Brod wieder umgewendet, das Brod wird so gut wie möglich an die Haringe angedrückt, und in Butter recht rösch gebacken.

213. Salmen zu Mariniren. — Der Salm wird in Stücke geschnitten, eingesalzen, und so 12 Stunden stehen lassen, dann herausgenommen, mit einem Tuche gut abgetrocknet, in Provenceroöl umgewendet, mit Reblaub eingebunden, dasselbe mit Del bestrichen, und dann auf dem Rost recht schön braun, aber nur ganz langsam, gebraten, damit er inwendig auch ausbratet. Ist er fertig gebraten, so thut man ihn vom Rost auf eine Platte, und läßt ihn kalt werden. Nun dampft man Zwiebeln in Provenceroöl, daß sie weich, aber doch weiß bleiben, schüttet Essig daran, Zitronenschalen, Estragon, Petersilie und Lorbeerblätter, ein Paar ganze Nelken, läßt alles miteinander eine gute Weile kochen, dann verkühlen. Der Salm wird in ein Geschirr von Steingut gethan, der verkühlte Essig daran geschüttet, und gut zugemacht, an einem nicht feuchten Orte aufbewahrt; dann nach Belieben davon gebraucht. Man muß oben ein Paar kleine Stöckchen oder ein klein

nes Brettchen auf den Fisch legen, damit er nicht über den Essig herausieht, weil er sonst dem Verderben ausgesetzt wäre.

214. Gebratene Austern. — Wenn man die Austern aufmacht, muß man sehr behutsam seyn, daß der Saft nicht ausläuft. Sie werden dann sehr gut von der untern Schale losgemacht, und neben einander auf einen Rost gestellt. Man läßt recht gute frische Butter zergehen, thut zu jeder Auster ein halbes Kaffeelöffelchen voll, bestreut sie mit vermischter Petersilie fein verwiegt, geriebenem Brod, Salz und Pfeffer. Eine kleine Zeit vor dem Anrichten wird der Rost sammt den Austern auf Gluthen gestellt, und etwas schnell gebraten; während dessen drückt man zu jeder Auster etwas Citronensaft; man kann auch den Rost mit den Austern in ein nicht allzuheißes Defelchen thun, und so braten, nur nicht daß sie trocken werden.

215. Falsche Austern. — Man nimmt etwas Sardellenbutter, welche man auf folgende Art bereitet: 6 bis 7 gewaschene Sardellen werden mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter in einem Mörser sehr fein gestoßen, dann durch ein Haarsieb getrieben. Man läßt nun die Butter zergehen, thut nach Verhältniß der Sauce Mehl dazu, schüttet gleich etwas Fleischbrühe oder Wasser darein, rührt fleißig darin, und wenn es eine kleine Weile gekocht hat, wird es auf die Seite gestellt, und Citronensaft daran gedrückt. Die Schalen von den Austern werden recht sauber gepuht, gut abgetrocknet, wenn es bald aufgetragen wird, so thut man in jede Schale von der Sauce, die aber nicht dick sein darf, legt in die Mitte derselben ein Stückchen Häringmilch, gesottene Hechtleber, oder auch nur ein Stückchen abgessottene Kalbmilchling, und trägt es auf.

216. Gesottene Krebse. — Die Krebse, wozu man von den größten nimmt, werden gut gewaschen, in ein Geschirr gethan mit Salz und Kümmel, dann siedend Wasser darüber geschüttet, daß es darüber geht, zugedeckt, und so eine Viertelstunde kochen lassen. Dann

wird das Wasser abgeschüttet, die Krebse recht heiß auf eine Serviette angerichtet, oder auch nur auf eine Platte, wo man zwischen herum schöne Petersilie legt, und gleich aufträgt. Man kann auch, wer es liebt, etwas guten Essig ins Wasser thun, und ein Stückchen frische Butter, und wer den Kümmel nicht liebt, statt dessen eine Zwiebel.

217. Krebsen im Dampf. — Die Krebse werden, wie die Obigen, gut gewaschen. Eine Form mit einem geschlossenen Deckel wird am Boden mit Petersilie belegt, von den Krebsen darauf gelegt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Salz und wieder Petersilie darauf gethan, dann die Krebse alle darüber, dann schüttet man, wenn es 50 Krebse sind, ein Trinkglas voll Wein darüber und ein Löffel voll Provenceröl, deckt die Form gut zu, stellt sie ins kochende Wasser, und läßt es beinahe $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, so werden sie gewiß recht schmackhaft seyn. Man richtet sie dann schön auf eine Platte an, ziert sie mit Petersilie, und schüttet die Sauce darüber, und trägt sie recht heiß auf. Besitzt man keine solche Form, so kann man die Krebse auf die nämliche Art in eine Serviette packen, zubinden, wie zu einem Pudding, und dann eine gute $\frac{1}{4}$ Stunde in gesalzenem Wasser kochen.

218. Frikasirte Frösche. — Wenn die Frösche gut gepuht und gewaschen sind, werden sie in einander geschrenkt gut abgetrocknet. Man läßt ein Stückchen Butter zergehen, zu 50 Frösche eines halben Hühnereies groß, läßt 1 Löffel voll Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe oder Wasser daran, Salz, Muskatnuß, Zitronenschalen, läßt alles eine Weile kochen, thut dann die gut abgetrockneten Frösche darein, deckt sie zu, und läßt sie unter öfterm Schütteln eine Viertelstunde kochen; beim Anrichten verrührt man 2 Eigelb mit einem Löffel voll saurem 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.

219. Fröschen in Papier. — Die Fröschen werden ganz auf obige Art zubereitet, hauptsächlich aber gut abgetrocknet, dann in zerlassener Butter umgewendet. Man verwiegt Petersilie, Schalotten, Speck, bestreicht Papier, wie zu einem Cotelett, mit Butter, streut von dem Verwiegten, welches man mit geriebenem Brod und Salz vermischt hat, Messerrücken dick darauf, legt 3 bis 4 Fröschen recht dicht zusammen gleichfalls darauf, streut von dem Verwiegten auch Messerrücken dick darauf, umwickelt das Papier wie bei einem Cotelett. Ist man mit allem fertig, so bestreicht man auch auswendig das Papier ein wenig mit Butter, und bratet sie auf einem Rost oder auch in einem Fesfchen, und gibt sie sammt dem Papier auf den Tisch.

220. Gedämpfte Fröschen. — Diese müssen, wie die Vorhergehenden, gut gepußt, gewaschen und abgetrocknet seyn. Ein Stück Butter wird in ein Geschirr gethan, wenn er zergangen ist legt man die Frösche hinein, Salz, Muskatnuß und verwiegte Petersilie darüber gethan, gut zugedeckt, und so ganz langsam gedämpft, wenn sie beinahe weich sind, wird ein ganz klein wenig Mehl darüber gestaubt, umgeschüttelt, und etwas Schüt daran gethan, noch gut anziehen lassen, dann gleich angerichtet, und aufgetragen.

221. Gebackene Fröschen. — Wenn die Fröschen gehörig gepußt, gewaschen und abgetrocknet sind, so werden sie eingesalzen, dann in weißem Mehl umgewendet, hierauf in zerklepperten Eiern, dann in geriebenem Brod mit etwas fein verwiegter Petersilie vermischt, dann in heißer Butter schön gelb gebacken, und recht heiß auf den Tisch geben, während dem sie noch recht rösch sind mit Petersilie garnirt.

222. Schnecken mit Majoran. — Die Schnecken werden sauber gewaschen, dann in Salzwasser beinahe eine Stunde gekocht, alsdann mit einer Gabel herausgezogen und gepußt, dann mit Salz eingerieben, der Schleim aus mehreren Wassern wieder abgewaschen. Nun verwiegt man zu 25 Schnecken eine Sardelle, ein

wenig Petersilie und einen guten Theil Majoran, nimmt 2 Loth Butter, dünstet einen Löffel voll Mehl darin, thut das Verwiegte dazu, schüttet Fleischbrühe daran, ein wenig Pfeffer, thut dann die Schnecken darein, und läßt es noch mit einander eine gute Viertelstunde kochen, richtet sie dann an, und trägt sie auf.

223. Schnecken mit kalter Eiersauce. — Die Schnecken werden ganz so wie die Obigen behandelt, dann wird diese Eiersauce darüber angerichtet. Zu 50 Schnecken nimmt man 5 hartgesottene Eiergelb, drückt sie durch ein Haarsieb, thut es in ein Geschirr, und rührt es mit Del schön zart an, thut fein verwiegte Petersilie, Salz, Pfeffer dazu, und macht es mit Essig zu einer schönen Sauce an, gießt sie über die Schnecken, dann sind sie fertig.

224. Gefüllte Schnecken. — Wenn die Schnecken gekocht sind, werden sie aus den Häuschen genommen und gepuht. Die Häuschen werden ebenfalls sehr gut und rein gepuht. Zu 100 Schnecken rührt man ein halbes Pfd. gute, frische Butter recht schäumig, thut Salz, Pfeffer, Ingwer, Schalotten, Citronenschalen, Kappern, Sardellen, alles fein verwiegt, darunter, auch 2 Hände voll gerieben Brod, rührt nochmals alles, bis die Butter wieder ganz schaumig ist. Nun thut man in jedes, sehr gut getrocknete, Häuschen einer Haselnuß groß von der gerührten Masse, dann ein Schneck darauf, und mit der Masse ganz angefüllt. Sind nun alle so gefüllt, so stellt man sie in ein Geschirr, und backt sie $\frac{1}{4}$ Stunde im Ofen, richtet sie dann sammt den Häuschen schön auf die Platte an, und gibt sie auf den Tisch.

225. Krebsbutter. — Man wascht 50 Krebse recht gut, thut sie mit siedendem Wasser über das Feuer, und kocht sie etwa eine Viertelstunde, wo sie sodann schön roth seyn werden, legt sie dann gleich aus dem Sud in kaltes Wasser, läßt sie eine kleine Weile darin liegen, thut sie heraus, wenn sie gut abgelaufen sind, so bricht man die Schwänze heraus. Die Schalen werden

noch ein wenig getrocknet in einem nicht sehr heißen Ofen, dann in einem Mörser mit einem Viertelpfund Butter recht fein gestoßen. Nun wird in ein Kasseroll ein Viertelpfund frische Butter gethan, wenn sie zergangen ist, das Gestoßene dazu, und auf dem Feuer, welches nicht stark seyn darf, immer gerührt, bis die Butter eine schöne rothe Farbe angenommen hat; dann wird Fleischbrühe oder auch nur Wasser daran geschüttet, und so eine Zeitlang gekocht, dann durch eine Serviette in kaltes Wasser, welches man in eine Schüssel thut, gepreßt, wenn die Krebsbutter gestanden ist, so kann sie verbraucht werden.

226. Sardellenbutter. — Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfd. Sardellen, stößt sie in einem Mörser mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter recht fein, wenn man etwas Häring hat, ist es noch besser, dann läßt man von den Sardellen weg; wenn es nun fein gestoßen ist, so drückt man es durch ein Haarsieb, und gebraucht nach Belieben davon.

227. Knoblauchbutter. — Man verwiegt 5 bis 6 gut geschälte Knoblauch recht fein, drückt sie durch ein Haarsieb, und vermischt sie recht gut mit $\frac{1}{4}$ Pfd. frischer Butter, indem man die Butter mit dem Knoblauch mit einem hölzernen Löffel stark verknettet, auch muß man einen hölzernen Löffel zum Durchdrücken im Haarsieb nehmen.

VI. Verschiedene Ragouts.

228. Hühnchen mit Krebsauce. — Die jungen Hühnchen werden sauber gepuht und gewaschen, dann gut dressirt, mit ein wenig Speck umbunden, inwendig etwas frische Butter, Salz und eine mit Nelken besteckte Zwiebel gethan, dann in einem Geschirr mit gelben Rüben, Speck, Zwiebeln, Salz, Butter und etwas Wasser über ein nicht starkes Feuer gesetzt, und so unge-