

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Mannheimer Koch-Buch**

**Mannheim, [ca. 1890]**

VI. Fische und Schalthiere

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

**5. Makaroni mit Beiguß (gut und billig).** Nicht zu dicke Makaroni werden in halbfingerlange Stückchen gebrochen und in brausendem Salzwasser weichgekocht, wozu 25—30 Minuten erforderlich sind, doch kochen sich nicht alle Sorten gleich. Am Durchschlag übergießt man sie mit kochendem, sind sie aber etwas weich gerathen, mit kaltem Wasser. Dann giebt man sie in einen sämrig gekochten Beiguß von Sardellen oder Zwiebeln, oder Kapern, oder in einen säuerlichen Speckguß, läßt sie darin heiß werden und giebt sie allein zu Tische, oder mit einem Fleische ohne Guß, auch mit Suppenfleisch.

**6. Makaroni mit Schinken.** Wie Nudeln mit Schinken; hier ist jedoch die Sahne nicht gut zu entbehren. Will man sie sehr gut bereiten, so durchstreue man sie vor dem Einfüllen mit 50—60 Gr. geriebenem Parmesan- oder scharfem, trockenem Schweizerkäse.

**7. Makaroni mit Käse.** Man kocht dieselben wie in Makaroni mit Beiguß, giebt dann heiße Butter darüber und bestreut sie mit Parmesan-, Schweizer- oder Schafkäse. Sie sind eine angenehme Beilage zu Fleisch in sämiger Brühe.

## VI. Fische und Schalthiere.

### A. Kurze Anleitung zur Bereitung der Fische.

Wenn man einen lebenden Fisch hat, so wird er zunächst mittels eines kräftigen Schlags auf den Kopf mit einem Hammer oder dergleichen getödtet, wobei man ihn mit einem Tuche festhalten und kräftig niederdrücken muß. Dann macht man mit einem spitzen Messer einen Einschnitt in den Bauch und schließt ihn mit einem Nuck vom Schwanze bis zum Kopfe aus. Das Eingeweide wird vorsichtig herausgenommen, die Galle, ohne sie zu zerdrücken, von der Leber gelöst, der Fisch mit Wasser, welches mit Essig leicht vermischt ist, sehr gut ausgespült, mit Salz ausgerieben, nochmals gespült und mit einem reinen Tuche ausgewischt. Hat der Fisch Schuppen, so werden diesen noch vor dem Aufschließen entfernt. Man stößt das Messer am Kopfe, oberhalb des Rückgrates tief hinein, um sich zu vergewissern, daß derselbe todt ist und fährt dann mit einem sehr scharfen Messer, welches man kräftig andrückt und schräg hält, vom Schwanze nach dem Kopfe zu, wobei man die Schuppen abstreift. Hierauf werden Ohren und Kiemen aus dem Kopfe gerissen. — Soll der Fisch gespalten werden, so sticht man ein spitzes, starkes Messer von innen, oberhalb des Rückgrates und dicht am Kopfe hinein und führt dasselbe, dicht an ersterem entlang, bis zum Schwanze nieder, den man mit einem kräftigen Zuge ebenfalls in der Mitte durchtheilt.

Etwas verschieden wird der Aal behandelt. Wenn man ihn auf den Kopf geschlagen hat, wird dieser sowie der Schwanz heruntergeschnitten und fortgeworfen. Dann nimmt man Salz in die Hand, hält ihn fest und schneidet ringsum die Haut etwa handbreit los; darnach wird nochmals Salz genommen und die Haut, während man den Fisch mit einem Tuche festhält, mit der anderen Hand abgestreift, indem man kräftig nach abwärts fährt. An der oberen Flosse und den Schwanzflossen muß die-

selbe jedoch losgeschnitten werden. Zum Blaukochen bestimmte, wie auch ganz kleine Aale werden nicht abgestreift. — Das Ausweiden des Aales geschieht wie oben, nur muß er solange mit Salz gerieben und in Wasser gespült werden, bis dieses ganz klar bleibt. Man schneidet ihn nun in beliebige Stücke, übergießt mit heißem Essig und läßt bis zum Gebrauch zugedeckt stehen, was jedoch nicht zu lange währen darf.

Zum Kochen eines Fisches nimmt man beinahe immer reichlich Wasser, läßt ihn aber am Feuer meist nur etwas mehr als halbgar werden, was gewöhnlich nur einiger Minuten bedarf, worauf das zugedeckte Geschirr seitwärts vom Herde stehen bleibt, so daß der Inhalt sehr heiß erhalten wird, doch nicht mehr wirklich kocht; man nennt dies: nachziehen, wobei der Fisch vollends gar wird. Daß er dies geworden ist, erkennt man daran, daß die Augen stark hervorquellen, milchweiß erscheinen und die Flossen sich leicht ausziehen lassen.

Große Fische, die man nicht zerschneidet, sollten stets in einem Fischkessel gelocht werden, am besten auf einen Heber gelegt, den man in ersteren einhängt, indem es sonst schwer möglich ist, sie schön auf die Schüssel zu bringen. Fische müssen sehr heiß angerichtet werden und sollte die für sie bestimmte Schüssel erwärmt werden.

## B. Süßwasser-Fische.

**1. Geblauter Karpfen.** Zum Blaukochen wählt man einen schuppenlosen Karpfen, der sauber ausgeweidet und ausgewaschen wird, doch nur innen, da man den Schleim, der an der Haut haften mag, nicht entfernen darf, wenn er blau werden soll, weshalb man ihn auch nur möglichst wenig und vorsichtig mit den Händen anfaßt. Einen Schuppen-Karpfen blau zu kochen, empfiehlt sich nicht, da man die Schuppen nicht entfernen dürfte. Nach dem Ausweiden wird der Fisch gerissen, wie es in der Anleitung beschrieben ist, und dann vorsichtig in kaltem Wasser gespült, auf eine Schüssel gelegt, mit heißem Essig übergossen, fest zugedeckt und  $\frac{1}{2}$  Stunde liegen gelassen. Dann kocht man für je 4 Pfund Fisch 2 $\frac{1}{2}$  Liter Wasser mit viel Salz, 1 Zwiebel und 1 Zitronenscheibe, die zur Noth auch fortbleiben kann, und wenn es kocht, wird der Karpfen hineingegeben, der mittlerweile blau geworden ist. Wenn das Wasser wieder zu kochen anfängt, schäumt man es sauber aus, legt ein weißes Papier über die Topföffnung, darüber einen gut schließenden Deckel und läßt ihn seitwärts auf der Platte noch etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde ziehen, bis sich die Flossen leicht herausziehen lassen.

Auf der Schüssel wird der Karpfen mit Petersilie geziert und heiße Butter oder eine Kapertunte dazu angerichtet.

**2. Gebadener Karpfen.** Nach dem Reizen wird der Karpfen in dreifingerbreite Stücke geschnitten — aus Kopf und Schwanz macht man aber nur je 2 Stücke —, gut mit Salz eingerieben und 1 Stunde zugedeckt stehen gelassen. Dann dreht man die Stücke in geschlagene Eier und geriebenes Weißbrot und bakt sie in gutem Backfett auf beiden Seiten schön gelbbraun. Auf der Schüssel können sie mit Pfeffer oder Muskatnuß bestreut werden.

**Zur Beachtung!** Zum Backen der Fische kann man unbedenklich gutes Del, welches jedoch keinen Beigeschmack haben darf, verwenden; es bietet sogar den Vortheil, daß es sie blättriger macht als anderes Fett und ihnen eine schönere Farbe giebt.

**3. Karpfen mit polnischem Guß.** Der Fisch wird wie zum Backen vorgerichtet, das Blut in einem Gefäße aufgefangen, in welchem sich etwa 1 Weinglas voll Essig befindet, und stark gerührt, um einem etwaigen Gerinnen vorzubeugen. — Zu 4 Pfund Fisch nimmt man 4 Zwiebeln,  $\frac{1}{2}$  Sellerieknolle, 2 Petersilienwurzeln, 2 große Möhren, alles in Scheiben geschnitten, thut es nebst einem Stuch Butter, Pfefferkörnern, einigen Nelken und 2 Lorbeerblättern in ein weites Geschirr, gießt halb braunes Bier, halb Wasser bis zum reichlichen Bedecken dazu und läßt  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Dann giebt man den Fisch dazu, noch etwas Butter, daß es im ganzen etwa 125 Gr. ausmacht, den Saft einer kleinen Zitrone und das mit Essig vermischte Blut und läßt die Karpfen darin fest zugedeckt weich werden. Dann werden sie in eine Schüssel gegeben, zugedeckt und warm gehalten, während man die Brühe mit geriebenem Pfefferkuchen verdickt und, wenn der Fisch sehr fein soll, noch ein Glas Rothwein (für einen gewöhnlichen Tisch sehr gut zu entbehren) daran rührt. — Dieser Beiguß wird durch ein feines Sieb gerührt und über den Fisch gegeben; den Rest bringt man besonders in ein Näpfchen dazu. Der Beiguß darf nicht fließend sein. Kartoffelklöße oder abgekochte und abgezogene Kartoffeln eignen sich dazu.

Dieses vorzügliche Gericht liefert eine schöne Weihnachtsschüssel.

**4. Gestovter Karpfen, auch kalt.** Ein nicht zu großer Karpfen, etwa 3—4pfündig, wird geschuppt, ausgeweidet, gereinigt und eingefalzen. Nach einer Stunde giebt man ihn in eine große, flache Pfanne, gießt 1 Tasse heiße Fleischbrühe darüber, unterlegt ihn mit 125 Gr. Butter, thut einige Pfefferkörner in ein Lappchen gebunden, ein paar Zitronenrädchen und etwas gehackte Petersilie daran und läßt ihn unbedeckt auf mäßigem Feuer gar werden; dazu genügen 20—30 Minuten. Wenn der Fisch weich ist, hebt man ihn vorsichtig auf eine erwärmte Schüssel, bestreut ihn mit feingehackter Petersilie und giebt die geseigte Brühe darüber. Ein feineres Gemüse und gebratene Kartoffeln sind passende Beilagen.

Was übrig ist, wird an einem kalten Orte bewahrt. Will man es am anderen Tage zu Tische bringen, so schneidet man zierliche Stücke davon, schichtet sie auf eine Schüssel und giebt zerschnittene, hartgekochte Eier und Petersiliensträußchen herum. Dazu richtet man Essig, Del und Senf oder eine passende kalte Fischtunke an. Weißer Del- oder Remouladenbeiguß sind besonders gut.

**5. Gekochter Barsch.** Die Barsche werden mit einem scharfen Reibeisen geschuppt, welches man immer in der Richtung gegen die Schuppen führt. Man wäscht sie rein ab und legt sie mit einer großen Zwiebel in kochendes Wasser, in welchem man sie schwache 10 Minuten kochen läßt und sauber ausschäumt. Wenn sie weich geworden sind, werden sie schnell auf die Schüssel gerichtet, wo man etwas Muskatnuß darüber streut, dann hartgekochte gehackte Eier, Petersilie und Zitronenschale. Zu

einem Nüpfchen giebt man braune Butter dazu und heiße, abgezogene Kartoffeln.

**6. Barsch mit Beiguß.** Ueber den abgekochten Barsch giebt man einige Löffel von seiner Brühe und eine warme Fischsauce besonders dazu oder man giebt einen Theil davon über den Fisch, dann aber kein Wasser. Senf, saure Eier- oder Kaperntunke sind besonders passend.

**7. Gestovte Barsche.** Die gereinigten Barsche werden in passende Stücke geschnitten, eingefalzen und in ein weites Geschir gelegt, wo man sie mit einer kochenden Marinade (siehe die Vorbereitungen) übergießt. Man thut noch einen guten Stich Butter dazu, etwa 30 Gr. per Pfund, deckt zu und läßt die Fische darin weich werden. — Nach dem Garwerden hebt man sie vorsichtig auf die Schüssel, macht die Brühe mit gestoßenem Zwieback oder angerührtem Kartoffelmehl sämig, seigt sie, rührt eigroß frische oder Sardellenbutter daran und zieht sie mit 2—3 Eidottern ab, worauf man sie über die Fische giebt und eine Schüssel Kartoffeln dazu reicht.

**8. Schleien.** Diese überaus wohlgeschmeckenden Fische können wie Karpfen in den beiden ersten Nummern oder wie Barsche zubereitet werden. — Zu bemerken ist noch, daß beim Kochen der Schleien, besonders wenn sie frisch geschlachtet sind, der Deckel des Kochgeschirres stark beschwert werden muß, da sie sonst leicht herausschnellen könnten.

**9. Blaugekochter Hecht.\*)** Der Hecht wird in der angegebenen Art ausgeweidet, die von der Galle getrennte Leber bei Seite gelegt und sie wie der Fisch selbst ganz so behandelt wie ein zum Blaukochen bestimmter Karpfen. — Auf der Schüssel giebt man abgekochte und mit Salz bestreute Kartoffeln herum und ein Nüpfchen mit brauner Butter, eins mit geriebenem Meerrettig dazu, den man mit Essig, einem Tropfen Provençeröl und etwas Zucker dick, aber saftig gerührt hat. Man kann noch ein drittes Nüpfchen aufstellen, in dem sich kleingehackte harte Eier befinden.

**10. Gedämpfter Hecht.** Ein mittelgroßer Hecht wird rasirt, d. h. man schneidet mit einem sehr scharfen dünnen Messer dicht an der Haut entlangfahrend und ohne sie zu verletzen, die Schuppen glatt weg, bis sie weiß aussieht. Man muß vom Schwanz aufwärts gehen; das Rasiren, wenn es glatt und kunstgerecht geschehen soll, erfordert einige Übung. Ausgeweidet wird der Fisch wie gewöhnlich, Flossen und Schwanz stutzt man, dann wird er sauber ausgewaschen und mit Salz eingerieben, in ein nasses Tuch eingeschlagen und einige Stunden liegen gelassen.

Ehe man ihn in Gebrauch nimmt, wird er nochmals gespült und auf beiden Seiten mit kleinen Einschnitten versehen. Nun giebt man eine blättrig geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Zitronenscheibe und einige Pfefferkörner in ein weites Geschir, darauf legt man den Fisch und gießt soviel Wasser kalt dazu, daß er davon bedeckt wird, wie auch das nöthige Salz. Wenn es zu kochen anfängt, schäumt man den Fisch gut aus und giebt ihn in ein anderes Geschir, in welchem man etwas Rindfleischbrühe mit ein paar Kapern darin heiß gemacht hat, thut etwas Fischwasser und für jedes Pfund Fisch 50 Gr. Butter dazu, deckt ein Papier darüber, dann

\*) Anmerkung: Zum Blaukochen darf der Hecht nicht geschuppt werden.

einen Deckel, stellt das Geschirr auf die Platte und läßt den Hecht langsam gar werden. — Sobald der Fisch herausgenommen wurde, wird die Brühe geseiht, mit gestoßenem Zwieback sämig gemacht und man giebt nun entweder 1 Löffel gehackte Sardellen oder ein Glas Weißwein daran. Ehe man diese Brühe über den Fisch giebt, wird sie mit 1 Eidotter abgezogen.

**11. Hecht mit Beiguß.** Der rasirte Hecht wird wie in vorstehender Nummer abgekocht, nur mit dem Unterschiede, daß man ihn nicht aus dem Wasser nimmt, wenn es anfängt zu kochen, sondern fest zugedeckt seitwärts am Herde nachziehen läßt, bis er vollends gar geworden ist. Dann kommt er auf die Schüssel und wird mit dampfenden Kartoffeln und einer holländischen oder anderen warmen Fischsauce aufgetragen; auch Sardellenbeiguß oder Sahnenguß ist gut dazu. — Schön sieht es aus, wenn man einen größeren Hecht rund biegt und ihm den Schwanz in das Maul giebt, ehe er gekocht wird.

**12. Gebackener Hecht.** Dazu nimmt man meist kleine Hechte. Sie werden ausgeweidet, gespült und gesalzen. Dann macht man mehrere Breitschnitte in die Haut. Nach  $\frac{1}{2}$  Stunde ungefähr werden sie in Ei und Weißbrot gedreht und wie Karpfen gebacken. Sauerkraut ist gut dazu. Größere Hechte werden wie Karpfen in Stücke geschnitten. — Man kann auch einen Sahnenguß dazu auf den Tisch geben, doch in einem besonderen Napfchen.

**13. Gebratener Hecht mit Sahne.** Ein größerer rasirter\*) Hecht wird mit Salz eingerieben und in eine Bratpfanne gelegt, in welcher man für jedes Pfund etwa 30 Gr. Butter, ferner eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und einige Zitronenscheiben gegeben hat. Die Pfanne wird nun in den Bratofen gesetzt und der Fisch langsam weich und schön gelb gebraten, wobei man oft den Saft ausschöpfen und über ihn gießen muß. (Vor jedem Begießen streut man geriebenen Parmesankäse dünn darüber oder man bestreut ihn mit 2—3 feingehackten Sardellen.) Wenn der Fisch gar ist, kommt er auf die Schüssel, während man aus der Pfanne Zwiebeln und Zitronen entfernt, sie mit ganz wenig Fleischbrühe oder Wasser rasch aufkocht und dann  $\frac{1}{4}$  Liter dicke saure Sahne durchrührt. — Will man Kartoffeln dazu geben, so richte man sie gebraten oder gebacken an.

**14. Gespickter Hecht.** Der rasirte Hecht wird auf beiden Seiten mit feinen Speckfäden, die man in Salz umgewälzt hat, gespickt und wie in der vorstehenden Nummer gebraten, doch ohne Käse. Gewöhnlich wird die Brühe nur mit Fleischbrühe durchgekocht, doch kann man eine Sardelle gehackt durchrühren und saure Sahne daran geben.

**15. Sächsischer Hecht mit Mal.** Man nimmt halb Mal, halb Hecht, reinigt und schneidet sie zu passenden Stücken, legt sie in ein weites Geschirr ein Stück neben das andere, giebt viel feingeschnittene Zwiebel, Salz und 1—2 Lorbeerblätter dazu und ziemlich viel Wasser.

\*) Rasiren heißt, die Haut sammt den Schuppen auf beiden Seiten glatt abzuziehen, ohne das Fleisch zu verletzen.

Wenn das Geschirr fest zugedeckt ist, stellt man es auf mäßige Hitze und läßt recht langsam weich kochen. Wenn er gar geworden ist, faßt man die Fischstücke mit einem Schaumlöffel auf die Schüssel, richtet sie zierlich an, bespritzt sie mit Zitronensaft und gießt einen säuerlichen Sardellenguß darüber, zwischen welchen man einige Kapern streuen kann. Es gehören frisch abgekochte, abgezogene Kartoffeln dazu; gehört das Gericht jedoch zu einem Gesellschaftsessen, wie es in einem bescheidenen Hause meist der Fall ist, so eignen sich gebackene besser.

**16. Forellen.** Dieser Fisch wird bei uns gewöhnlich nur blau gekocht. Man richte sich ganz nach den Vorschriften, die für Karpfen gegeben sind. Wenn das gesalzene Wasser kocht, giebt man die in Essig blau gewordenen Fische hinein, deckt ein Papier und einen Deckel darüber und zieht vom Feuer zurück, ehe sie zu kochen anfangen. Man läßt sie dann noch zugedeckt 5—6 Minuten auf der Platte ziehen.

Wird die Forelle warm verspeist, so giebt man heiße Butter und feingehackte Petersilie, doch jedes besonders dazu; wenn aber kalt, Provencèröl, guten Essig und Petersilie oder auch eine weiße Del-Sauce.

Uebrigens kann die Forelle in der angegebenen Weise gekocht werden, ohne daß man sie zuvor blau macht, ausgenommen dann, wenn sie für ein Gesellschaftsessen bestimmt ist.

**17. Aische.** Die Aische ist ein forellenähnlicher Fisch von ausgezeichnetem Wohlgeschmack, doch bedeutend billiger als die Forelle. Man kocht sie wie diese, macht sie aber selten blau. — Auch kann man sie backen, wie den Karpfen, doch unzerschnitten. Sie wird geschuppt, außer beim Blaukochen.

**18. Blaugekochter Aal.** Der Aal wird in Stücke geschnitten und wie die anderen in dieser Art bereiteten Fische mit heißem Essig übergossen. Man bringt dann Wasser aufs Feuer, giebt ein Lorbeerblatt und einige Zitronenscheiben, sowie das nöthige Salz hinein und sowie es kocht, den Aal dazu. Nachdem er einmal aufgekocht hat, schäumt man aus und läßt zugedeckt auf der Herdplatte nachziehen, bis der Aal gar ist. Man giebt Petersilie um die Schüssel, sowie einige Zitronenrädchen und einen Meerrettig- oder Kapernbeiguß, oder auch nur Essig, Del und Senf oder abgekochte Kartoffeln und Butter.

Was an Aal übrig bleibt, wird in der Brühe bewahrt, und wenn er wieder auf den Tisch kommt, mit allerlei saurer Eingemachtem garnirt. Dazu kommt Essig, Del und Senf oder auch ein kalter Fisch-Beiguß.

**19. Gedämpfter Aal.** Der geschnittene Aal wird mit einer Marinade (siehe die Vorbereitungen) heiß übergossen und in derselben langsam weich gedämpft, indem man in der halben Zeit ein Stückchen Butter, 15—20 Gr., für das Pfund dazu giebt. Wenn der Aal aus dem Saft genommen ist, wird dieser entfettet und mit einer dickgekochten Kapernsauce vermischt, die man über den Fisch giebt. — Oder man entfettet den Saft, verdickt ihn mit gestoßenem Zwieback, giebt ihn durch ein Sieb und kocht ihn dann mit einem Glase Nothwein auf.

**20. Gebratener Aal.** Der geschnittene Aal wird mit Salz und Salbeiblättern stark eingerieben, in wenig Butter unbedeckt über dem Feuer rasch auf beiden Seiten gelb gebraten, wobei man ihn öfter mit

Zitronensaft bespritzt. Man garniert ihn mit Petersilie und Zitronenscheiben.

**21. Gebackener Aal.** Die gefalzenen Aalstücke werden mit wenig Pfeffer bestreut, in Ei und geriebenem Weißbrot gewälzt und in bestem, heißgemachtem Backfett schön gelbbraun gebacken. Man garniert mit Zitronenscheiben und giebt eine Remouladensauce oder ein feineres Gemüse dazu.

**22. Gefüllter Aal.** Man schneidet den Fisch in ungefähr  $1\frac{1}{2}$  fingerlange Stücke, nachdem man die Mittelgräte ausgelöst hat, ohne das Fleisch stark zu zerreißen. Während der Fisch im Salze liegt, bereitet man von  $\frac{1}{2}$  Pfund gutem Kalbfleisch, Petersilie, Zitronenschale, Salz und Pfeffer eine recht feingehackte Fülle, die man in 50 Gr. Butter und einem Eßlöffel Fleischbrühe  $\frac{1}{4}$  Stunde dämpft und dann erkaltet in die Aalstücke füllt, die mit Bindfaden leicht gebunden und in Ei und geriebenem Weißbrot gedreht werden, worauf man sie wie oben backt. Dieser Aal ist nur für ein Gesellschaftsessen oder einen feinen Tisch.

**23. Aal mit polnischem Guß.** Wird ganz so zubereitet wie der Karpfen in polnischem Guß, ist jedoch beinahe noch feiner als dieser.

**24. Aalraupen (Quappen).** Man kocht sie wie Aal, meist aber ohne vorhergehendes Bläuen, und läßt ihre Leber darinnen, nachdem die Galle vorsichtig davon geschnitten wurde.

Man kann sie übrigens auch wie jeden andern Fisch backen.

**25. Barben zu backen.** Man richte sich nach dem gebackenen Karpfen. Hier kann auch gutes Del als Backfett dienen, nur muß es tüchtig ausgeglüht sein.

**26. Zander.** Nach dem Abschuppen zieht man die Flossen heraus und reibt den Fisch kräftig mit Salz und Wasser ab. Man legt den Fisch mit der Rückenseite nach unten in gesalzenes Wasser und läßt ihn langsam kernweich kochen. Manche lieben es, einen Eßlöffel Essig oder einige Zitronenscheiben an das Wasser zu geben. Auf der Schüssel bestreut man den Fisch mit feingehackter Petersilie, giebt etwas heiße Butter darüber und legt abgezogene dampfende Kartoffeln herum. Es wird heiße Butter noch besonders oder eine warme, feinere Fischsauce dazu gegeben. — Kleinere Zander kann man auch backen, doch ist derselbe eigentlich zu fein dazu.

**27. Rümphen.** Man legt die Fischchen auf ein Küchenbrett, reibt sie mit Salz gut ab und wäscht sie sauber aus. Man braucht sie weder auszuweiden noch zu schuppen. Man macht eine Marinade heiß, giebt die Fischchen hinein und läßt nur einige Augenblicke schwach kochen. Wenn sie in der Brühe erkaltet sind, werden sie zierlich angerichtet und mit Essig und Del zu Tische gegeben.

**28. Gedämpfte Fischleber.** Die Leber des Hechtes, der Quappe und des Karpfens, bei diesem auch die Milch, gelten vielfach für die besten, doch ist überhaupt die Leber eines jeden Flußfisches sehr gut.

Man giebt sie mit feingeschnittener Zwiebel in reichlich Butter, thut einen Löffel Fleischbrühe daran und Petersilie, Zitronensaft, einige kleingeschnittene Kapern, Salz und weißen Pfeffer. Man läßt sie darin

aufflocken, nicht lange, denn sie darf nicht hart werden, feigt dann die Brühe, zieht sie mit saurer Sahne ab und giebt sie darüber.

**29. Gebackene Fischleber.** Man bestreue die Leber mit wenig Pfeffer, drehe sie in Ei und gestoßenem Zwieback und backe sie in gutem Backfett hellbraun. Salz streut man erst vor dem Anrichten darüber. Es giebt dies ein feines Frühstück für den Hausherrn.

**30. Fische kalt zu geben.** a. Gekochte Fische. Wenn man Fische in der Absicht kocht, sie kalt auf den Tisch zu bringen, so nimmt man sie nach dem Garwerden vom Feuer, legt sie auf eine Schüssel, auf welcher man sie verdampfen läßt und legt sie erst wieder in ihre Kochbrühe, bis diese beinahe ganz erkaltet ist. Hat man irgend welche Zuthaten wie Wurzeln, Gewürze oder dergleichen mitgekocht, so werden diese vorher herausgenommen und die Brühe durch ein Sieb gegossen, bevor der Fisch hineinkommt. Sind Reste von einem warm aufgetragenen, gekochten Fisch geblieben, so werden auch sie wieder in die Brühe gelegt, die zu diesem Zwecke aufbewahrt wird. Man deckt dann den Topf mit dem Fische zu und bewahrt ihn an einem kalten Orte, doch nicht zu lange; am besten ist es, ihn schon am andern Tage zu Tische zu bringen. — Sollen Fischreste länger aufbewahrt bleiben, so giebt man sie nicht in die Brühe, sondern legt sie in ein noch ungebrauchtes irdenes Geschirr und gießt so viel gekochten und noch heißen Essig darüber, daß sie davon bedeckt sind. Wird derselbe alle 3 Tage abgegossen und von neuem aufgekocht über den Fisch gegossen, so kann man ihn im Winter ohne Nachtheil 8 und selbst 14 Tage aufbewahren.

Ist der vorhandene Rest derart, daß schöne Stücke daraus zu bekommen sind, so wird er in solche geschnitten, auf eine Schüssel gerichtet und mit hartgekochten Eiern, feingeschnittenen Zwiebeln, Petersilie und Zitronenscheiben garnirt. Will man ihn reicher zieren, so nimmt man allerlei sauer Eingemachtes, Kapern und wohl auch grünen zarten Salat zu den vorher genannten Zuthaten. In jedem Falle aber giebt man Provencer- oder sonst ein feines Del, guten Essig und Senf dazu auf den Tisch.

Oder man überzieht den Fisch, der bergartig auf die Schüssel geschichtet wird, mit einer recht dicklich gerührten, kalten Fischsauce so dicht, daß er davon ganz bedeckt wird und giebt noch in einem Näpfschen den Rest besonders dazu. Auch eine solche Schüssel kann man mit sauer Eingemachtem umkränzen; harte Eier eignen sich weniger.

Oder man gießt saures Gelee darüber und läßt es stocken (siehe den Abschnitt: Gelees). Wenn man nicht allerlei Eingemachtes unter das Gelee gegeben hat, so kann man die Schüssel damit umkränzen, ehe man sie zu Tische giebt.

b) Gebackene Fische. Können einen, höchstens zwei Tage aufbewahrt werden, wenn es sehr kalt ist. — Man richtet die Stücke auf die Schüssel und giebt, jedes in einem besonderen Näpfschen, folgende Beilagen oder einige derselben dazu: geriebenen Meerrettig mit Essig und Zucker angerührt, Kapern, feingeschnittene Zwiebeln, Senf und Essig und Del. Auch zarter grüner oder einfacher Kartoffelsalat ist gut dazu.

c) Fischsalat (einfach, aber vorzüglich). Bereitet man von unansehnlichen Resten, die von gekochten oder gedämpften Fischen herrühren

Von letzteren muß alles Fett, welches etwa noch vom Saft oder dem Beigusse daran haften mag, sehr sauber ab. Dann wird die Mittelgräte herausgenommen, was noch von Flossen vorhanden sein mag, entfernt und auch die kleineren, zwischen den Fleischschichten vertheilten Gräten sucht man so viel wie möglich herauszulesen, ebenso alle Hauttheile. Das so gereinigte Fleisch wird in recht dünne Blättchen geschnitten, mit recht feingeschnittenen Zwiebeln, ein paar Kapern vermischt; wenn man will, kann man auch noch ein paar feingehackte Sardellen und hartgekochte Eier darunter geben, worauf man folgende Sauce anrührt und den Salat damit anmacht: 2 Eßlöffel feines Del, 2—3 Eßlöffel milden Essig, 1 Theelöffel Senf, 1—2 hartgekochte Eidotter und 1 Eßlöffel feingeschnittene Peterfilie allein oder mit Dragon gemischt. Von diesen Bestandtheilen rührt man den Guß solange, bis er schön gebunden, glatt und dicklich geworden ist, worauf man ihn an den Salat mischt. — Gehört derselbe zu einem Gesellschaftsessen, so ist es besser, ihn vorher mit wenig Essig und Del saftig zu machen und dann eine dicke weiße Delsauce darüber zu geben, mit der er jedoch nicht vermischt wird. Man garnirt in diesem Falle mit saurer Eingemachten, wohl auch mit Blumen oder Kügelchen, die von sauberm gefärbtem Gelee gestochen sind.

d) Fischsalat mit Kartoffeln. Wenn die Fischreste allein nicht ausreichen und der Salat für einen gewöhnlichen Tisch gehört, so mische man unter den wie oben vorgerichteten und geschnittenen Fisch ein Drittel oder die Hälfte frisch abgekochte, aber erkaltete Kartoffeln, die man ebenfalls in feine Blättchen geschnitten hat, mische Zwiebeln, feingehackte harte Eier, wenn man will auch Kapern und Sardellen, darunter und mache dies wie jeden anderen Salat mit feinem Del, Essig und Salz, wie auch etwas Peterfilie ab.

**Zur Beachtung!** Jeder Fischsalat soll mindestens ganz fertig gemacht 2 Stunden stehen, ehe er zur Tafel kommt; besser wird er natürlich, wenn er 4—5 Stunden steht, damit der Guß alle Theile gut durchziehen kann. — Zu solchem Salate sind alle Fluß- wie Seefische verwendbar, Mal jedoch ist wenig empfehlenswerth und eignet sich am besten in Gelee oder mit Essig und Del. Auch kann man Reste von verschiedenen Fischen zusammenmischen.

### C. Seefische.

**1. Gekochter Schellfisch.** Der Schellfisch wird geschuppt, ausgeweidet, sehr sauber gewaschen und, wenn er groß ist und man ihn nicht zerschneiden will, was bei Seefischen vorzuziehen ist, auf einen Heber in kochendes gesalzenes Wasser gesetzt. Wenn es wieder kochen will, nimmt man den Schaum ab, zieht vom Feuer zurück und läßt gut zugedeckt auf der Seite noch einige Minuten nachziehen. Man giebt abgekochte heiße Kartoffeln, braune Butter und Senf dazu.

Kauft man ausgeweidete Schellfische in Eisverpackung, so versuche man ob sie gesalzen sind, damit man sich beim Salzen des Wassers darnach richten kann.

**2. Schellfisch mit Beiguß.** Man kocht den Schellfisch wie oben, schneidet ihn vorher jedoch in 6 Centimeter breite Schnitten und legt die

etwa 18—20 Centimeter abgeschnittenen Schwanzflossen zum Backen bei Seite. — Wenn die Fischschnitten gut sind, richtet man sie auf die Schüssel und giebt einen dickgelochten Beiguß von Sardellen oder Kapern dazu, dessen Rest in einem Röpfchen aufgestellt wird.

**3. Gebackene Schellfische.** Die Schwanzflossen werden gespalten, auf beiden Seiten mehrmals eingeschnitten, der übrige Fisch in Stücke von 3 Finger Breite geschnitten und wie ein Karpfen gebacken; man läßt sie auch wie diese 1 Stunde im Salze liegen.

**Zur Beachtung!** Es kann vorkommen, daß man beim Ausweiden der Schellfische Würmer in ihren Eingeweiden vorfindet; dieselben müssen gründlich entfernt werden, machen den Fisch aber nicht gesundheitsschädlich. Doch gebrauche man die Vorsicht, den Fischgenossen einen solchen Fund zu vermeintlichen; er möchte ihnen den Appetit benehmen.

**4. Gekochter Dorsh.** Ein vorzüglicher Fisch und sehr billig. Man kocht ihn wie den Schellfisch, dem er ähnlich ist, aber noch vorsichtiger, da er ein überaus zartes Fleisch besitzt und leicht zerfällt. Er darf gar nicht zum Kochen kommen und muß dann auch nur kurz nachziehen. — Wird er kalt gegessen, so ist eine weiße Salsauce sehr passend dazu.

**5. Der Stör** gehört zu den größten Seefischen, die auf die Tafel gebracht werden. Er kommt in den Frühjahrsmonaten in die Flüsse, wo er oft massenhaft gefangen wird. Bei guter Bereitung liefert er vorzügliche Gerichte, doch erinnert sein Fleisch mehr an Kalbfleisch als an Fisch. Vom Roggen des Störs wird der Kaviar bereitet.

a) Den Stör vorzubereiten. Er darf nicht wie ein anderer Fisch gleich nach dem Schlachten in Gebrauch genommen werden, sondern muß erst mürbe liegen; wenn das Wetter kühl ist etwa 2, bei warmer Witterung jedoch nur 1 Tag. Man schlägt ihn zu diesem Zwecke in ein nasses Tuch und legt ihn in den Keller auf eine Steinunterlage; auch auf den Fisch können einige Steine gelegt werden. Kauft man ihn schon geschlachtet, so ist dieses Mürbeliegen natürlich nicht erforderlich, namentlich nicht, wenn der Kaufsort abseits von der See liegt, so daß es eines längeren Eisenbahntransportes bedurfte, ihn hinzubringen; dann kann er gleich zubereitet werden, manchmal muß es sogar geschehen, z. B. wenn das Wetter warm ist oder man nicht genau weiß, ob er nicht schon beim Verkäufer länger gelegen hat.

b) Stör zu kochen. Vor dem Kochen wird der Fisch solange mit Salz und Wasser gerieben, bis letzteres ganz klar bleibt. Dann schneidet man ihn nach seiner Größe in passende Stücke und kocht ein Stück oder auch alle Stücke folgendermaßen: Man legt den Fisch in soviel kaltes Wasser, daß er davon bedeckt wird und giebt je nach der Größe des Stückes  $\frac{1}{4}$ —1 Overtasse Weinessig, einige Zwiebeln, Wurzeln, diese beiden Zuthaten reichlich, Gewürz, 1—3 Lorbeerblätter, etwas Salbei hinein, deckt das Geschirr fest zu und läßt den Stör langsam weich kochen, wobei man alles etwa aufsteigende Fett sorgfältig abnehmen muß. Ein größerer Fisch bedarf zum Garwerden 1—1 $\frac{1}{4}$  Stunde, und da muß man ihn oft nachziehen lassen. Steigt während des Kochens Schaum auf, so wird er rein abgenommen, solange sich welcher bildet. — Wenn der Fisch aus dem Wasser kommt, werden alle sichtbaren Knorpeln ausgeschnitten und er nach

Bedarf getheilt. — Man giebt Butter-, Petersilien-, Senf- oder holländische Sauce dazu, richtet aber alles dampfend heiß an.

Manche, namentlich ältere Leute, sind der Ansicht, daß der dem Stör eigenthümliche Thrangeruch besser ausgezogen und fein Geschmack verfeinert wird, wenn man ihn erst ohne alle Zuthaten in kaltem Wasser aufstellt und darin, von der Zeit gerechnet, wo er zu kochen beginnt, eine starke  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen läßt, dieses dann weggießt und ihn zum zweitenmal mit kochendem Wasser und den angeführten Zuthaten aufs Feuer bringt.

c) Gedämpfter Stör. Man läßt das zum Dämpfen bestimmte Stück nur halbsolange kochen als die übrigen Theile und übergießt es, nachdem es kalt geworden ist, mit einer heißen Marinade (siehe: Die Vorbereitungen). In dieser Marinade wird der Fisch dann vollends weich gekocht und einige Löffel davon mit einer Kapern- oder Kräuter sauce vermischt, die man über ihn gießt.

d) Gebackener Stör. Uebrig gebliebener gekochter Stör wird in schöne, doch nicht zu dicke Schnitten geschnitten, wenn man ihn in der Kochbrühe aufbewahrt hat, gut in Marinade getaucht, in der man ihn auch 1—2 Stunden liegen lassen kann, was noch mehr zu empfehlen ist; dann taucht man ihn in Eigelb und geriebenes Weißbrot und backt ihn in Backfett oder reinem Del schön gelb-braun. Zu feineren Wurzelgemüsen oder jungen Erbsen bildet er eine angenehme Beilage.

e) Stör kalt zu geben. Die übrigen Stücke bewahrt man in der Kochbrühe, dann werden sie zerschnitten und mit Essig, Del, Senf und den übrigen Beilagen oder mit einer kalten Kräuter- oder Senfsauce zu Fische gegeben.

**Zur Beachtung!** Wenn man Gelegenheit hat, den Stör pfundweise zu kaufen, so ist das vorzuziehen, besonders wenn nur eine kleinere Personenzahl am Tische ist; muß man jedoch einen ganzen Fisch verwenden, so lasse man das, was man zu einer Mahlzeit nicht gebraucht, in der Kochbrühe, in der es sich einige Tage hält. Oder man übergieße die Stücke nach dem Abkochen mit heißem Essig oder heißer Marinade, dann kann man sie lange bewahren; man sehe: Fische kalt zu geben, a) gekochte Fische.

**6. Gekochte Steinbutte.** Die Steinbutte wird als der beste Seefisch betrachtet, der sich in unseren Meeren aufhält!

Es ist eine Hauptsache, dem geschuppten und ausgenommenen Fische alle Steinchen auszuschnneiden, die sich unter der schwarzen Haut befinden und ihn darnach mit Salz und Wasser gut abzuwaschen. Ist dies geschehen, so setzt man ihn mit einem Heber in kaltes, gesalzenes Wasser, schäume ihn gut aus und lasse solange langsam kochen, bis sich die Flossen leicht herausziehen lassen, doch ja nicht länger; meist genügen 10—12 Minuten, natürlich ist die Größe von Einfluß.

Hat man keinen Heber, so bindet man den Fisch in eine alte, aber reine Serviette und setzt einen schlechten Teller auf den Boden des Geschirres.

Zur Steinbutte giebt man geschmolzene Butter und abgekochte oder gebackene Kartoffeln oder eine feine warme Fischsauce; am besten eignet sich holländische oder Krebs sauce. — Als sehr feiner und auch theurer

Fisch eignet sich die Steinbutte in einem anspruchlosen Hause und für größere Gesellschaftessen bei festlichen Gelegenheiten.

**7. Gekochte Butte.** Die gereinigte Butte wird in kochendes, gesalzenes Wasser gegeben und höchstens 5—6 Minuten gekocht, da sie sehr leicht zerfällt. Sollte sie noch nicht gar sein, so läßt man kurz nachziehen. Man giebt einfache Buttersauce, Zitronenscheibchen und heiße abgekochte Kartoffeln dazu.

**8. Gekochte Seezungen.** Die weiße Seite dieser Fische wird abgeschuppt, an der grauen zieht man die Haut vorsichtig herunter. Nach dem Ausweiden schneidet man den Kopf ab, stutzt Schwanz und Flossen, spült sie sauber ab und läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde in Salzwasser mit einem leichten Essigzusatz liegen. — Dann richtet man sie in dem Geschirr, gießt kochendes Wasser darüber, in welchem man Wurzeln, Zwiebeln und Gewürze mit nußgroß Butter gekocht hat und läßt die Seezungen etwa 6 Minuten kochen. Man giebt Kartoffeln und Butter- oder Sardellensauce dazu oder auch nur geschmolzene Butter.

**9. Gebackene Seezungen.** Die Haut wird von beiden Seiten abgezogen und zwar vom Schwanz nach dem Kopfe zu. Damit es leichter geht, kann man brennendes Papier an die Schwanzspitze halten, dann die Haut mit dem Messer leicht ablösen und rasch herunterziehen. Man schneidet sie dann in beliebige Stücke, reibt sie innen und außen mit Salz ein, läßt sie eine Stunde liegen und verfährt dann wie bei den anderen gebackenen Fischen. Man giebt eine Remouladen-, kalte Senf- oder Sardellensauce oder auch einen grünen oder Kartoffelsalat dazu.

**10. Gekochter Kabeljau.** Der Kabeljau, der im getrockneten Zustande Stockfisch und in gesalzenem Zustande Laverdan heißt, ist ein überaus zarter, wohlgeschmeckender Fisch mit weißem Fleische. Er muß denn auch dieser Zartheit wegen sehr vorsichtig gekocht werden und ist es besser, es gar nicht bis zum eigentlichen Kochen zu bringen, sondern ihn an heißer Stelle mehr ziehen zu lassen. — Der Kabeljau wird geschuppt, ausgeweidet (seine Leber ist unbrauchbar), die Flossen werden entfernt und er auf beiden Seiten eingekerbt. Wenn man ihn nicht zerschneidet, hackt man den Kopf ab und spaltet ihn in der Mitte durch, hebt den Fisch auf einen Heber und setzt ihn damit in stark gesalzenes, kochendes Wasser. Den Kopf kann man einige Minuten früher hineingeben als den übrigen Fisch. Wenn das Wasser wieder ansagen will zu kochen, zieht man zurück und läßt 20 bis 30 Minuten nebenher weichkochen. Gewöhnlich giebt man heiße Butter und abgekochte Kartoffeln, sowie gehackte Petersilie zu dem Fische, doch kann es auch eine warme Fischsuppe sein. — Für einen gewöhnlichen Tisch kann der Kabeljau in Stücken geschnitten gekocht werden, doch ist er dann weniger zart.

**Zur Beachtung!** Kauft man Kabeljau, der verschickt wurde, so muß er je nach seinem Salzgehalte 3—14 Stunden gewässert werden, ehe man ihn kocht. Auch wird er dann nicht in heißem, sondern in kaltem Wasser aufgestellt.

**11. Gebackener Kabeljau.** Zum Backen eignen sich nur der Schwanz und der Kopf, die man abschneiden und zurücklegen kann, wenn man einen ganzen Fisch kocht; doch muß dies so geschehen, daß noch

ziemlich viel Fleisch an diesen Stücken bleibt. Der Kopf wird gespalten und kann jede Hälfte in 2 Theile getheilt werden; den Schwanz versteht man mit Einschnitten. Man läßt ihn nach dem Salzen 1—1½ Stunde liegen und verfäbrt dann wie bei jedem gebackenen Fische. Zum Garbacken bedürfen diese Stücke einer starken halben Stunde. — Man giebt sie mit einem pikanten warmen Beiguß zu Tische und legt Zitronenrädchen herum.

**12. Stockfisch.** Indem das Wässern und Reinigen des Stockfisches eine umständliche Arbeit ist und man oft auch keinen geeigneten Platz hat, wo man ihn während dieser Zeit bequem bewahren kann, so ist es weit besser, vorgerichteten Stockfisch zu kaufen, den man ohne weiteres abkochen kann. Derselbe ist heutzutage beinahe in jedem kleinen Orte zu bekommen und ebenso wohlschmeckend wie der, den man selbst vorrichtet, ohne daß sich der Preis wesentlich höher stellt. — Kann oder will man jedoch solchen nicht gebrauchen, so kaufe man solchen Stockfisch, der schön weiß ist und einen röthlichen Schimmer zeigt, wenn man ihn gegen das Licht hält.

Der Stockfisch wird zunächst 2 Stunden in kaltes weiches Wasser gelegt, welches ihn bedecken muß; dann nimmt man ihn heraus und klopft ihn mit einem mittleren Hammer in langsamen gleichmäßigen, doch nicht zu harten Schlägen. Nach abermaligem Wässern wird dieses Klopfen, diesmal aber stärker, wiederholt und solange fortgesetzt, bis er anfängt locker zu werden. Man muß aber dabei acht haben, ihn nicht zu verbröckeln oder sonst zu beschädigen. Dann wird er mit einem Beil in mehrere Stücke gehauen und einzeln übereinander in einen Topf gelegt, am besten in einen steinernen, und mit Soda oder von Buchenasche bereiteten Lauge übergossen, die ziemlich scharf sein muß. Man rechnet auf jedes Pfund etwa ½—¾ Liter weiches Wasser und starke 30—35 Gr. pulverisirte Soda; von Buchenasche nimmt man eine handvoll für die gleiche Menge Wasser; erstere ist jedoch vorzuziehen, schon der größeren Reinlichkeit halber. In dieser Lauge bleibt der Fisch 48 Stunden lang liegen, wobei man ihn jedoch jeden Tag mehrmals in der Weise wenden muß, daß nicht nur die andere Seite nach oben kommt, sondern daß auch die unten liegenden Stücke der Reihe nach nach oben und die oberen nach unten kommen. Nach dieser Zeit wird der Fisch herausgenommen, gut gespült, ausgedrückt, von den Schuppen, wie auch von allen jenen Unreinigkeiten befreit, die sich im Innern vorfinden. Hierauf spült man nochmals und legt den Fisch in lauwarmes Wasser, in welchem er noch weitere 36 Stunden zu verbleiben hat und welches alle paar Stunden durch frisches, aber ebenfalls lauwarmes Wasser ersetzt wird und wobei der Fisch jedesmal stark ausgedrückt werden muß. Manche wässern nur 24 Stunden, andere sogar 3 Tage, wenn sie Buchenlauge dazu verwandt haben. Sicher ist es, daß der Fisch wohlschmeckender wird und sich leichter kocht, wenn er recht gut geweicht ist. Er muß jedoch während der ganzen Zeit an einem kalten Orte stehen.

Der vorgerichtete Stockfisch wird nun in kaltes weiches Wasser gelegt, dem man nicht zu sparsam Milch zusetzt und läßt man ihn nebenher am Herde stehend 2—3 Stunden ziehen; kochen darf er gar nicht, selbst

nicht perlen. Man muß jedoch fleißig nachsehen, denn oft wird er in viel kürzerer Zeit gar und würde dann ganz zerfallen. Solcher, den man vorgerichtet kauft, braucht gewöhnlich nur  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde.

Beim Anrichten streut man lagenweise feines Salz durch den Fisch, sofern das Kochwasser nicht gesalzen wurde, und giebt heiße Butter, braun geschwitzte, feingeschnittene Zwiebeln und abgekochte Kartoffeln dazu. Wer bisher den Stockfisch ohne Zwiebel angerichtet hat, mache jetzt einmal einen Versuch mit Zwiebel, es wird ihn nicht gereuen. Indessen geben manche auch eine einfache Fischsauce statt Butter dazu. — Zu grünen Erbsen ist Stockfisch besonders angenehm.

**13. Sächsischer Pannfisch (vorzüglich).** Der abgekochte Stockfisch wird zerpfückt, wobei man Haut und Gräten abmacht, doch muß dies sehr sorgfältig geschehen. Man kann ihn dann auch noch fein hacken. Ein großes Stück Butter, etwa 50—70 Gr. für die Person, wird mit vielen kurz und fein geschnittenen Zwiebeln auf Feuer gebracht, zugedeckt und solange gedämpft, bis letztere weich geworden sind; sie müssen jedoch weiß bleiben. Dann giebt man dem Stockfisch Salz, Pfeffer und einige Löffel Fleischbrühe und nach einigen Minuten einige abgekochte, kalte Kartoffeln dazu, die man gerieben hat. Man läßt dies alles gut dämpfen; damit es nicht ansieht, muß man öfter mit einem Pfannkuchenmesser durchrühren und auflodern. Wird das Gericht zu trocken, so giebt man noch Butter oder Fleischbrühe dazu. — Sauerkraut ist sehr gut dazu, wenn auch nicht aller Orten gebräuchlich.

Zu dieser Schüssel kann man übrigen Stockfisch benützen, den man in der Kochbrühe bewahrt hat.

**14. Laberdan (gesalzener Stockfisch).** Man wässere ihn wie Stockfisch mit Soda und koche ihn wie diesen, doch kürzere Zeit.

**15. Makrelen zu kochen.** Die Makrele ist ein feiner Fisch, ihre Leber besonders zart. Sie wird oben am Kopfe geöffnet und ausgenommen. Man kocht sie am besten ganz nach Art der blaugekochten Forellen; kann jedoch etwas Wasser unter den Essig zum Uebergießen mischen und läßt sie eine Stunde darin liegen. Man kann eine einfachere Fischtunke dazu geben oder sie kalt mit Essig und Del anrichten.

**16. Merlan (Weißling).** Man bereite diesen Fisch wie die Makrelen oder man backt ihn wie jeden anderen Fisch, was beinahe vorzuziehen ist.

**17. Gekochte Stinte.** Beim Ausweiden entfernt man auch den Kopf, wäscht die Fische ab und giebt sie in kochendes gesalzenes Wasser, in welchem sie kurz gekocht werden. Vor dem Anrichten werden sie abgeschreckt, d. h. man gießt ein halbes Glas kaltes Wasser an die Brühe, nimmt die Fische heraus und richtet sie mit einer einfachen, aber scharf schmeckenden Tunke an.

**18. Gebakene frische Seringe.** Man schuppt die Seringe ab, nimmt sie aus, spült sie, reibt sie mit Salz ein, dreht sie in Ei und geriebenem Weißbrot und backt wie gewöhnlich, worauf man mit wenig Pfeffer oder Muskatnuß bestreut.

**19. Gesalzene Seringe gebakten.** Man reinigt sie zunächst vom Salze, nimmt sie dann aus, zieht die Mittelgräte wie die auf den

Seiten befindlichen heraus und legt sie gegen 2 Stunden in Milch, damit das Salz auszieht. Dann bakt man sie wie frische und giebt sie als Beilage zu Kohlgemüse oder Sauertraut. Zum Backen kann Rüböl verwendet werden.

**20. Frischer Hering zum Abendbrot.** Man schneidet sie auf, nimmt die Eingeweide heraus und kann die Haut nach Belieben abziehen oder nicht. Dann schneidet man sie auseinander, hebt die Mittelgräte heraus, ohne das Fleisch zu zerreißen, schneidet die Heringe in schräge dünne Streifchen, giebt ihnen ihre vorige Gestalt wieder oder legt sie in runden Reihen um die Schüssel, giebt frische Butter in die Mitte und Petersilie um den Rand. Es werden abgezogene heiße Kartoffeln dazu gereicht und Essig, Del, feingeschnittene Zwiebeln und Pfeffer aufgestellt. — Bei einem bescheidenen Gesellschaftsessen können sie nach der Suppe aufgetragen werden.

**21. Heringe mit Beiguß.** Die neuen Heringe werden wie oben behandelt, zierlich geschnitten und mit einer kalten Kräuter- oder Senfsauce übergossen. Man garniert mit hartgekochten Viertelseiern.

**22. Marinirte Heringe.** Von frischen wie von gesalzenen Heringen zu bereiten. Man nimmt sie aus, gesalzene wird erst das Salz abgewaschen, legt die Milch zur Seite und die Heringe in eine tiefe Schüssel. Verwendet man Salzheringe, so läßt man sie nebst der Milch wenigstens 24 Stunden lang in süßer Kuhmilch ausziehen.

Die Heringsmilch wird feingehackt und mit gutem Weinessig zu einer dicklichen Brühe verrührt. Zu den Heringen, die man in eine tiefe Porzellan- oder in einen Topf von Stein einlegt, kommen in kleine Würfel geschnittene, säuerliche Äpfel, Blättchen von Salz oder Essiggurken, viele feingeschnittene Zwiebeln, einige Kapern, wenig Lorbeerblatt, Pfefferkörner und einige Zitronenscheiben. Darüber gießt man die Milchbrühe, deckt fest zu und läßt im Kühlen stehen. Frische Heringe sind schon nach 36 Stunden, gesalzene nach 2—3 Tagen zu verwenden.

Vor dem Anrichten kann man 1 Theelöffel Provenceröl zur Sauce rühren, das ihr einen angenehmen, milden Geschmack giebt. Man kann sie mit Butterbrot oder mit heißen, abgekochten Kartoffeln in der Schale geben.

**23. Gesalzene Heringe marinirt.** Die Heringe werden wie oben vorbereitet, doch schneidet man sie besser am Rücken auf und entfernt die Köpfe. Auch dürfen sie nicht ganz abgeschnitten werden, die dünne Seite muß durch die unverletzte Haut im Zusammenhange bleiben. Man schlägt sie nun auseinander, bestreicht die Fleischseite mit feinem Salatöl, streut Senfkörner, am besten weiße, darüber hin, belegt sie dann mit lang und sehr dünn geschnittenen Zwiebelstreifen, Streifchen von Essiggurken und Kapern, streut ganz wenig Pfeffer darüber und rollt sie fest zusammen. Damit nichts herausdringen kann, umwindet man jede Rolle mit Bindfaden. — Noch feiner werden diese Heringe, wenn man sie erst auf beiden Seiten mit gutem Salatöl bestreicht und am Roß auf beiden Seiten gelblich brätet; man kann sie zur Noth auch in der Pfanne braten, muß dann aber öfter mit einem Pfannkuchenmesser das Ansetzen verhindern. Dann werden die Heringe ganz dünn mit Senf bestreicht, die Senfkörner aber bleiben fort; sonst wie oben.

Wenn alle Rollen beendet sind, bereitet man eine Brühe wie für die marinirten Seringe Nr. 22, giebt aber weder Aepfel noch Gurken hinein, dafür aber ein wenig Dragon und rührt sie mit einigen Löffeln sauern Rahm ab.

Die Rollen müssen mehrere Tage in dieser Marinade liegen, ehe sie brauchbar sind.

## D. Schalthiere.

**1. Fluschkrebse.** Man gebe die noch lebenden Krebse in ein weites, großes Holzgeschirr. Darin übergießt man sie reichlich mit kaltem Wasser und reinigt sie mit einem kleinen Reisz- oder Strohhesen, worauf man sie nochmals in frisches Wasser giebt.

Dann kommen sie in das Kochgeschirr, wo sie mit kochendem Wasser überschüttet werden, in welchem man 1 Drittel Essig, Salz, ziemlich viel Petersilie und einen kleinen Löffel Kümmel mitgekocht hat. Das Wasser muß die Krebse reichlich bedecken. Man läßt sie solange kochen, bis sie eine schöne rothe Farbe erhalten haben. — Man richtet sie bergartig auf eine mit einer Serviette bedeckten Schüssel und giebt Petersilie herum. — Zu den Krebsen wird frische Butter aufgestellt.

Wenn genügende Hände zur Verfügung stehen und die Krebse zu einem Gesellschaftessen gehören, so lasse man mit einem Messerchen die Schwanzschale oben und die Scheeren an den Seiten aufbrechen, damit sie sich leicht ablösen läßt.

**2. Hummer.** Bekommt man den Hummer lebendig, so ist es um so besser. Die Frische eines todten Hummers kann man daran erkennen, daß der Schwanz zurückschnellt, wenn man ihn in die Höhe zieht.

Wasser mit 1 Tasse Essig wird gekocht, bis es gewaltig braust; dann giebt man den Hummer hinein und läßt ihn 10—25 Minuten kochen, je nachdem er groß ist; keinesfalls darf er aber herausgenommen werden, ehe er überall gleichmäßig tiefroth geworden ist. — Soll er kalt aufgetragen werden, so decke man das Geschirr zu, stelle es zur Seite und lasse den Hummer in seiner Brühe erkalten. —

Wenn er aus dem Wasser kommt, bestreicht man ihn dünn mit Del oder Butter, damit er einen schöneren Glanz bekommt, theilt ihn mit einem Messer, welches mit einem schweren Instrumente durch vorsichtige Schläge in die Schale getrieben wird, der Länge nach entzwei; dann mehrmals der Breite nach; der Schweiß wird ebenfalls der Länge nach gespalten, die Scheeren mit einer dünnen Säge an den Rändern geöffnet und der Hummer, mit Petersilie verziert, auf einer Serviette angerichtet, nachdem man ihn wieder zusammengeschoben hat.

Kommt er warm zu Tische, so kommt geschmolzene Butter oder Butterfaucé und Zitronenscheiben dazu. Kalt giebt man ihn mit einer Remouladen- oder einer weißen Delfauce, aber auch nur mit Essig und Del.

Hummerreste bricht man aus den Schalen, schneidet sie zu zierlichen Scheiben, bedeckt sie mit einem der genannten Beigüsse und garnirt mit saurer Eingemachtem.