

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mannheimer Koch-Buch

Mannheim, [ca. 1890]

V. Klöße, Klößchen, Speisen von Nudeln und Mackaroni

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

Speise ohne Beilage angerichtet. Statt Speck kann auch jedes andere reine Fett dienen.

Kartoffelform mit Fleisch. Wenn man Reste von Rinderbraten beliebiger Art, auch von Sauerbraten, hat, die zu unansehnlich sind, um anderweitig verwendet zu werden, so nehme man sie aus der Sauce und hake sie sammt den weichen Knorpeln, dem etwaigen Fett, dem fünften Theile Speck, etwas Petersilie und einem kleinen Stückchen Bitronenschale recht fein und gebe sie wieder an die Sauce oder an den Saft, mit welchem dieses Gehäcksel gut vermischt wird, ohne erwärmt zu werden. Abgekochte Kartoffeln werden abgezogen, in ziemlich dünne Blätter geschnitten und mit ihnen der Boden einer mit Butter gut ausgestrichenen und mit geriebenem Weißbrote dicht bestreuten Form zweifingerhoch belegt. Darüber spritzt man (reichlich) geschmolzene Butter oder ausgebratenen Speck, thut das Fleisch sammt seiner Sauce darüber und fülle die Form mit Kartoffelscheiben zu. (Oben darüber giebt man nochmals Fett und ein Täschchen saure Sahne, wenn man solche hat.) Die Form bleibt $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde im heißen Ofen, wird dann ausgestürzt und zu Tische gegeben. Man kann eine Sardellen-, Zwiebel- oder säuerliche Specksauc dazu geben.

Oder wenn man keine Bratenreste im Saft hat, so verwende man Reste beliebiger Art, vermiege sie wie angegeben und kocht sie in folgender Brühe auf: In gutem Bratenfett oder Butter werden feingeschnittene Zwiebeln und etwas Mehl gelb gemacht, dann giebt man das Fleisch, etwas Wasser dazu und kocht auf. Zuletzt werden einige Löffel (saure Sahne oder etwas) Milch durchgerührt.

V. Klöße, Klößchen, Speisen von Nudeln und Makaroni.

A. Kurze Anleitung.

Bei der Teigbereitung ist darauf zu sehen, daß sich alle Bestandtheile gut mit einander verbinden und die Masse recht elastisch wird. Ist sie zu weich, so wird, je nachdem noch etwas Mehl oder geriebenes Brot darangegeben, andernfalls Milch oder Wasser. Kommen Semmeln dazu, so müssen sie 1—2 Tage alt sein. Gut ist es, erst ein Probekloß zu kochen, damit man sieht, ob der Teig die nöthige Konsistenz hat.

Gewöhnliche Klöße kann man mit einem Fülllöffel abstechen und einlegen, feine sowie Klößchen müssen rund gedreht werden; letztere macht man mußgroß und noch kleiner; man dreht sie mittelst zweier in kaltes Wasser getauchten Kochlöffel oder mit den Händen, die vorher gereinigt und dann beseuchtet werden.

In einem breiten Geschirr macht man reichlich gesalzenes Wasser kochend, legt sovielle Klöße hinein, als darin bequem Platz haben, deckt leicht zu und kocht solange, bis sie inwendig ganz trocken geworden sind. Man kann dies an einem dünnen Hölzchen sehen, welches man hineinsetzt; klebt kein Teig mehr daran, wenn man es herauszieht, so ist der

Kloß gar. Leber- und Fleischklöße dürfen innen weder roth noch röthlich mehr sein.

B. Suppenklöße und Klößchen.

(Letztere auch in Fritassee.)

1. Gerührte Mehlklößchen. 60 Gr. schaumig gerührte Butter mischt man mit Salz, etwas Muskat, 2 Eiern und 125—160 Gr. Mehl. Wird die Masse zu dick, so hilft man mit ein wenig Milch nach; feiner werden die Klößchen allerdings ohne diesen Zusatz, doch erfordert der Teig dann mehr Eier oder man muß weniger Mehl nehmen. Man rührt ihn blasig und rollt kleine Kugeln davon, die man sogleich in Fleischbrühe oder Wasser kocht. Sie brauchen je nach der Größe 5—10 Minuten.

2. Gerührte Kartoffelklößchen. 40—50 Gr. schaumig gerührte Butter, 2 Eidotter, 65—80 Gr. geriebenes Weißbrot, ebensoviel abgekochte und kalt geriebene Kartoffeln, die ganz trocken sein müssen, Salz, gehackte Petersilie und Muskat und zuletzt den sehr steif geschlagenen Schaum des Eiweißes, der nur mit wenigen leichten Strichen unter den Teig gezogen wird. Die Klößchen sollen die Größe einer halben Wallnuß haben, werden 6—8 Minuten gekocht und in der Suppe oder mit einem Fritassee gegeben.

3. Eierklößchen. Man nimmt $\frac{1}{8}$ Liter kalte, doch nicht gestockte Fleischbrühe, nimmt etwaiges Fett rein ab, giebt 2 Eier hinein und schlägt diese Flüssigkeit mit dem Besen schaumig. Zuletzt kommt Muskatblüthe und etwas Salz daran. Ein Porzellantöpfchen wird mit Butter ausgestrichen, diese Flüssigkeit hineingefüllt und in kochendes Wasser gesetzt. Sobald das Gelee gestockt ist, sticht man mit dem Theelöffel Stückchen ab und legt sie in die schon in die Schüssel gerichtete Fleischbrühe, die dampfend heiß sein muß. Hart darf das Gelee nicht werden, es muß noch zittern, wenn man absticht.

4. Klößchen von Rindfleisch. Ein Viertelpfund mageres Rindfleisch wird von allen Sehnen, Knorpeln und Häuten befreit, recht fein gehackt, mit feingehackter Petersilie und, wenn man sie gerade hat, etwas geriebener Zitronenschale, 70—80 Gr. in Wasser geweichter und gut ausgedrückter Semmelkrume, Pfeffer oder Muskatnuß gut gemischt. 60 Gr. Butter reibt man zu Sahne, verrührt sie mit einem ganzen Ei oder einem Eidotter, in welchem Fall man das Eiweiß zu einem steifen Schaum schlägt, der vor dem Einkochen unter den Teig gezogen wird. Die Butter muß mit der Fleischmasse durch Rühren gut verbunden werden. — Wer den Zwiebelgeschmack liebt, kann eine kleine halbe Zwiebel beimischen und dann die Gewürze fortlassen. Man kocht die gerollten, halb wallnußgroßen Klößchen in der Fleischbrühe ungefähr 5 Minuten. Man kann aber auch Fleisch und Brot gleich schwer nehmen. Gehören sie zu einem Gesellschaftsessen, so kann man sie in geschlagenes Ei und geriebenes Weißbrot drehen und in Backfett gelb und gar backen; dann werden sie aber nicht gekocht.

Zur Beachtung! Je weniger geweichtes Brot man nimmt, um so wohlschmeckender werden die Klößchen; es genügen schon 30—35 Gr. Brot, um den Teig zu binden; natürlich ist er dann aber nicht so ausgiebig.

5. Klößchen von Kalbfleisch. Wie die von Rindfleisch, nur darf man höchstens 50 Gr. geweichte Semmel für jedes Viertelpfund Fleisch nehmen.

6. Klößchen von Schweinefleisch. Hauptsächlich für einen gewöhnlicheren Tisch geeignet, werden wie obige bereitet. Ein Zusatz von Zwiebeln ist hier sehr zu empfehlen.

7. Klößchen von gemischtem Fleische. Man nimmt 2 Theile Rind- und je 1 Theil Kalb- und Schweinefleisch dazu; alles Uebrige wie sonst.

8. Klößchen von Fleischresten. Man benützt dazu alles, was man an gekochtem oder gebratenem Fleische übrig hat, schneidet harte und braune Stellen herunter und verfährt mit dem übrigen Fleische wie bei Rindfleischklößchen.

9. Krebs-Klößchen. Zu Suppen und Trifaffees. Man bereitet sie von dem ausgebrochenen Fleische der Scheeren und Schwänze wie die Fischklößchen, doch ohne Zwiebeln und Speck. Will man ihnen eine röthliche Farbe geben, so bereite man von den Schalen der abgekochten Krebse eine recht rothe Krebsbutter (siehe die Vorbereitungen) und rühre die Klößchen nach dem Erkalten damit an.

C. Klöße zu Beigüssen, Obst, Gemüse und Fleisch.

1. Leber-Klöße. Für 4—6 Personen als Hauptschüssel. $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund Kalbsleber wird abgehäutet, in kleine Stücke geschnitten und dann recht fein gehackt und durch ein Sieb gestrichen. Auch kann man sie in einem Stück lassen und mit einem scharfen Messer sehr fein schaben, was flinker geht. — Dazu mischt man 70—100 Gr. feingehackten Speck, 1 ebensolche Zwiebel, 125—200 Gr. in feine Würfel geschnittene (und in Fett gelb gebratene) Semmel, Pfeffer oder Muskatnuß, 3 Eier mit wenig kaltem Wasser glatt geschlagen und soviel Milch als nöthig ist, den Teig zu binden. Will man bei dem gleichen Gewicht Leber mehr Klöße bekommen, so wird die Semmelportion entsprechend vergrößert. Man rollt halbfautgroße Klöße davon oder man legt sie mit einem in Wasser getauchten Löffel ein in gefalzenes, brausendes Wasser, in welchem man sie kochen läßt, bis sie innen trocken geworden und nicht mehr blutig sind. Man giebt sie mit brauner Butter, oder mit einem Beiguß von Kapern, oder von Sardellen, oder auch mit einer Schüssel Sauertraut zu Tische.

2. Tiroler Klöße. $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl giebt man in eine Schüssel, thut Salz, 2 Eier und etwas kaltes Wasser oder kalte Milch dazu und bereitet davon einen ziemlich lockeren Teig. Dann kommt $\frac{1}{2}$ Pfund in kleine Würfel geschnittenes und in Fett geröstetes Weißbrot, unter welchen sich einige Zwiebelschnitten befinden dürfen, sowie 125—200 Gr. feingehackter Schinken oder Rauchfleisch (abgekocht!) dazu. Je mehr Fleisch man nimmt, um so besser werden die Klöße; auch ein Ei mehr verbessert sie. — Man rollt von der gut gemischten Masse halb handgroße Klöße und kocht sie in brausendem Salzwasser, bis sie inwendig ganz trocken sind. — Das Fleisch dazu nimmt man von solchen Stücken, die sich nicht gut auf

den Tisch bringen lassen; alle reinschmeckenden Abfälle der genannten Fleischsorten sind verwendbar. Man giebt ein wenig geschmolzene Butter (und darin gelbgeschwiztes geriebenes Weißbrot) darüber und eine Schüssel Sauertraut oder Kopfsalat dazu. Bei bescheidenen Ansprüchen bieten sie für einen gewöhnlichen Tisch eine ebenso nahrhafte und wohlschmeckende als billige Hauptschüssel nach der Suppe; es braucht nichts mehr zu folgen.

3. Weißbrotklöße. 375 Gr. Mehl vermischt man mit 1—2 Eiern, der abgeriebenen (und in Butter gerösteten) Kruste von 400 Gr. Semmelbrot; die Krume dieses Brotes wird in Milch recht weich gemacht, dann fein verrieben und zu 80 Gr. glatt gerührte Butter gethan, die man dann zu der übrigen Masse mischt, die mit dem nöthigen Salz und soviel Milch, etwa 4 Deciliter, versehen wird, daß ein weber zu fester noch zu lockerer Teig wird, den man einige Zeit tüchtig rührt. Wichtig ist es, das Mehl mit den Eiern recht gut zu mischen, damit diese alle Theile durchziehen. Man sticht mit einem naßgemachten Eßlöffel Klöße davon, die man in braufendes Salzwasser legt und 15—20 Minuten kochen läßt. Diese Klöße giebt man mit einer säuerlichen Tunte oder mit geschmolzener Butter und gekochtem Obst. Was übrig bleibt, wird in Blättchen geschnitten und in Fett aufgebraten.

4. Speckklöße. Reichliche 80 Gr. Speck schneidet man zu ganz kleinen Würfeln, die man recht gründlich, doch langsam ausbratet. Ein Pfund gutes Mehl rührt man mit 5 Deciliter kaltem Wasser sehr gut ab, fügt es zum Speck, dessen Schreben ebenfalls an den Teig gegeben werden können, und rührt ihn nun solange über Feuer, bis es sich glatt vom Topfe löst. Wenn er ziemlich abgekühlt ist, werden 3 Eier darunter gemischt, doch nur immer eins nach dem andern, etwas Salz und, wenn es nöthig, noch 1—2 Hände voll Mehl. Man sticht diese Klöße mit dem Löffel ab und kocht sie wie gewöhnlich in gefalzenem Wasser. Gekochtes Obst überhaupt, besonders aber Backobst, ist gut dazu.

5. Griesklöße. $\frac{1}{2}$ Pfund feingekörntes Griesmehl wird in 50 bis 60 Gr. Butter gelbgeschwizt; wenn es abgekühlt ist, gießt man 3 Deciliter kalte Milch dazu, in der man Salz, gehackte Petersilie und 2—3 Eier verrührt hat, worauf noch soviel Mehl daran kommt, als nöthig ist, die Masse so zu binden, daß man davon Klöße rollen kann. Leichter geht es, wenn man den Gries mit dem Milchguß so lange stehen läßt, bis die Masse ganz dick geworden ist und dann erst das Mehl durchrührt. Man kocht die Klöße in Salzwasser starke 10 Minuten und giebt sie mit brauner Butter (und in Butter gelbgebratenem geriebenem Weißbrot). Man kann sie auch in der Brühe von Backobst kochen, indem man den Teig löffelweise darauf legt, wenn ersteres schon beinahe gar ist.

6. Gebadene Griesklöße. $\frac{1}{2}$ Pfund feines Griesmehl, ein knapper halber Liter Milch und 70 Gr. Butter, sowie etwas Salz rührt man am Feuer langsam zu einem steifen Brei. Der Gries darf jedoch erst in die Milch kommen, wenn diese stark kocht, die Butter etwas später. Wenn sich die Masse vom Topfe löst, zieht man zurück und läßt bei öfterem Rühren erkalten, mischt nach und nach 3—4 Eier und ein wenig Muskatblüthe dazu. Davon werden kleine Klöße, etwa wie eine Kinder-

faßt, geformt, man dreht sie in gestoßenem Zwieback und backt sie in Schmelzbutter schön braun und gar. Zu Fleisch oder Salat giebt man diese Klöße wie sie aus der Butter kommen; gehören sie zu Obst, so bestreut man sie mit Zucker und Zimmt. — Man kann diese Klöße auch von dickgekochtem übrigem Griesbrei bereiten. Man rührt dann nur die Eier daran und rollt die Klöße kalt auf.

7. Gebackene Reis Klöße. Werden so bereitet wie die Griesklöße in obiger Nummer. Sie eignen sich namentlich zu Obst, doch sind sie auch zu feinem Braten und ganz klein gerollt zu Frikassées sehr gut und billig.

8. Gewöhnliche Kartoffel Klöße. Kartoffeln, die am vorhergehenden Tage abgekocht wurden, zieht man ab und reibt sie, nach Entfernung aller wässerigen, am Reibeisen recht fein. Zu 1 Pfund Kartoffeln gehören 125 Gr. geröstetes, geriebenes Weißbrot, man kann Bratenfett zum Rösten verwenden (80—100 Gr. ausgelassener Speck) und 2 Eigelb, sowie so viel Milch oder Wasser, als der Teig erfordert. Dies wird recht gut gemischt, mit Salz, Muskat oder Petersilie gewürzt und zuletzt mit dem steifgeschlagenen Eiweißschaum durchzogen. Will man es sich bequemer machen, so giebt man gleich die ganzen Eier an den Teig; die Klöße werden dann jedoch nicht so luftig. — Man rollt davon große Klöße und über- und unterstreut sie, da sie leicht kleben, am Brette mit etwas Mehl; sie werden wie sonst in gesalzenem Wasser gekocht, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde, bis sie innen trocken sind. Man giebt (braune Butter darüber und) Salat, Obst oder auch ein einfaches Fleischgericht mit reichlichem Beiguß dazu.

9. Feine Kartoffel Klöße. Die Kartoffeln werden wie oben gekocht und vorgerichtet. Zu 1 Pfund mischt man 2—3 Eßlöffel feines Mehl, 80—100 Gr. geschmolzene Butter, 4 Eigelb und zuletzt den steifen Eiweißschaum, den man nur leicht untermischt. Würze wie oben. Man legt diese Klöße mit dem Löffel ein und giebt sie nur mit brauner Butter und zu feinerem Obst auf den Tisch.

10. Klöße von rohen Kartoffeln. Rohe abgeschälte Kartoffeln werden gerieben und solange mit schwach lauwarmem Wasser bewässert, bis dieses klar bleibt. Dann preßt man sie fest zwischen einem Tuche, bis keine Flüssigkeit mehr abgeht und übergießt sie mit kochender Milch, in der man ein gutes Stück Butter hat eben vergehen lassen, sodas man einen weichen Teig erhält. Dazu kommen, etwa der fünfte Theil, abgekochte, kalt geriebene Kartoffeln und etwas Muskat und Salz. Man macht runde Klöße davon und giebt sie sofort in stark kochendes, gesalzenes Wasser, in welchem man sie 25—30 Minuten kochen läßt. — Diese Klöße gehören namentlich zu Fleischgerichten mit reichlichem Beiguß.

11. Hefen Klöße. In ein Töpfchen schlägt man 1—2 Eier und giebt, wenn sie gut verrührt sind, $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch und 40 bis 50 Gr. geschmolzene Butter dazu. — $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl leert man in eine Schüssel, macht ein Grübchen in die Mitte und giebt in dieses 15 Gr. angefeuchte und aufgegangene Preßhese (siehe Abschnitt: Backwerk), dann die Eiermilch, etwas Salz und je nach dem Gebrauch wie nach Geschmack ein wenig Zucker. Der Teig wird nun blasig geschlagen und dann an einen

warmen Ort gesetzt, wo er ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunde zum Aufgehen braucht. Wenn derselbe gegangen ist, arbeitet man ihn nochmals mit dem Kochlöffel ganz leicht durch und sticht dann Stücke von beliebiger Größe davon, die in Salzwasser gekocht werden, bis sie inwendig trocken sind. — Da die Klöße leicht zusammensinken, muß man sie sofort anrichten. Man giebt (ein wenig braune Butter darüber und) Fleisch mit Beiguß, oder Salat oder Obst dazu.

12. Feine Hefenklöße. Dieselben werden nur zu gekochtem Obst oder einem süßen Beiguß gegeben. Die Bereitung ist der obigen ganz gleich, die Mischung folgende: $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 20 Gr. Hefe, 2 Eier, 50—60 Gr. Butter, 100 Gr. feingeschnittene Korinthen, 1 Theelöffel geriebene Zitronenschale und Zucker nach Geschmack. Diese Klöße gehen sehr langsam auf. Man kann sie so geben, oder mit Butter übergießen und mit Zucker und Zimmt bestreuen.

Zur Beachtung! Alle Klöße verlieren durch längeres Stehen an Lockerheit, auch die ohne Hefe bereiteten.

D. Speisen von Nudeln und Makaroni.

1. Nudeln mit Butter. Mittelfeine Nudeln, selbstgemachte oder gekaufte, werden in gesalzene, brausendes Wasser gethan und darin abgekocht, wozu 15—20 Minuten meist genügen, denn sie dürfen weder mehr hart, noch auch breiig sein. Man giebt sie dann auf ein Sieb und, wenn alles Wasser abgelassen ist, in heiße Butter — etwa 70 Gr. auf jedes Pfund — oder in Butterguß, streut Muskat und Salz darüber und läßt sie recht heiß werden. Man kann Fleisch mit reichlichem Beiguß oder gekochtes Obst oder ein Tellerchen mit geriebenem Parmesan- oder Schaf- oder weißem Käse dazu geben.

2. Eiernudeln. Wenn die abgekochten und geseihten Nudeln in der Butter recht heiß geworden sind, streut man Muskat und gießt einige untereinander geschlagene Eier darüber, unter welche man zur Ersparniß etwas Milch mischen kann. Sobald die Eier gestockt haben, zieht man sie vom Feuer zurück und rührt die Nudeln durch. Grüner Salat ist passend dazu.

3. Schinkennudeln. Die Nudeln werden ganz so behandelt, wie die Nudeln mit Butter, nur viel gröber geschnitten. Wenn sie in der Butter heiß geworden sind, mischt man sie mit gekochtem und feingehackten Schinken oder Rauchfleisch und etwas weißem Pfeffer. Eine Form wird mit geschmolzener Butter ausgeschmiert und mit geriebenem Weißbrot ausgestreut (siehe Budding 2c.), die etwas abgekühlten Nudeln hineingefüllt, oben mit geriebenem Weißbrot und mit Butter besprenkt, worauf man sie in den Bratofen setzt und 30—35 Minuten backt. Will man dieses Gericht besonders gut bereiten, so mischt man sie vor dem Einfüllen mit einigen Löffeln saurer Sahne. Grüner Salat kann dazu gegeben werden, doch ist er nicht nöthig.

4. Heringsnudeln. Wie oben, nur anstatt des Schinkens etwa $\frac{1}{2}$ —1 Hering für jedes Pfund Nudeln.

Zur Beachtung! Die beiden letztangeführten Nudelspeisen können auch zu anspruchsloseren Gesellschaftessen als Mittelschüssel gegeben werden, dann aber ohne Salat.

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 Aufschlitzen 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-