

Fische, Krebsen, Schnecken, Frösche, Schildkröten und Austern.

585. Schill mit Butter, Sardellen oder Erd- äpfeln.

Der Schill wird rein geschuppt, aufgemacht und ausgenommen, gut gewaschen, gesalzen, und in Salzwasser weich gesotten. Zu diesem Zwecke legt man ihn mit dem Bauche in die Höhe in eine Reine, gibt ein Paar Lorberblätter, Petersilwurzen, Zwiebel und Kuttelkraut dazu, gießt so viel kochendes Salzwasser darüber, bis der Schill ganz damit bedeckt ist, und kocht ihn langsam ungefähr eine halbe Stunde.

Gib den Fisch jetzt auf eine Schüssel, und gieße die indessen bereitete Buttersauce darüber.

Man kann auch feingehackte grüne Petersilie und feingeschnittene Sardellen in Butter aufdünsten, und über den Fisch geben; oder er wird mit in Butter gerösteten kleinen Erdäpfeln angerichtet.

586. Heißabgesottener Hecht.

Wenn der Hecht rein geschuppt und ausgenommen ist, so wasche ihn von allem Schleime rein, lege ihn in die Reine, mit dem Bauche in die Höhe, und beendige ihn wie den Schill.

587. Fisch = Sud.

Nimm eine Halbe Essig und eine Halbe Wasser, salze es, gib von einer Limonie die Schale darein, eine Wurze Petersilie, eine gelbe Rübe, ein weißes

Zwibelhäuptl, zwey Pfefferkerne, einen Messerspiz voll neues Gewürz, ein Lorberblatt, ein Sträußchen Kuttelkraut; dieses lasse alles in einen kupfernen sehr gut verzinnten Casserole sieden, lasse es dann über Nacht stehen, dann lasse es wieder auffieden, und seihe es durch ein Sieb. Mit diesem Sude kann man alle Gattungen Fische heiß und blau absieden. Die Forellen ausgenommen, welche mit diesem Sud drey-mahl siedend heiß abgebrennt werden müssen, wonach sie dann auf die Schüssel kommen und mit grüner Petersilie belegt werden.

Für jede Tafel muß ein blau heißabgesottener Hecht gegeben werden.

Es muß ein Serviet auf ein Bret gespannt werden, worauf dann der Fisch darauf gelegt wird, man rangire den Fisch mit gesottene Eyerdottern, mit gesottene Erdapfeln, die mit Butter und grüner Petersilie abgedünstet sind, blauen und weißen Carviol, und mit vieler grünen Petersilie belegt, eine Schale Mandelkrän wird mit zu Tische beygegeben. Und hiermit ist die Zubereitung des blauen Hechten zu jeder Tafel vollkommen.

588. Hecht mit Limoniesauce.

Wenn der rein gepuzte Hecht in Salzwasser ab-gesotten worden, läßt man ein Stück Butter zergehen, und legt den Hecht darein. Indessen mache eine lichtgelbe Einbrenn, gieße von der Brühe hinzu, worin der Hecht gesotten wurde, laß es aufkochen, sprudle es gut ab, gib als Würze Muscatblüthe und den Saft einer Limonie hinzu, und gib mit dieser Sauce über-gossen den Fisch zur Tafel.

589. Gespickter Hecht mit rother Sulz.

Siede den Hecht heiß ab, lege ihn auf eine Schüssel, bestecke selben mit feingeschnittenen abgezogenen Mandeln und Pistazien. Die Brühe, worin der Fisch gekocht hat, wird in eine Rein klar herabgegossen, und eine halbe Maß davon läßt man mit vier Loth Zucker, einem halben Loth aufgelöseter Hausenblase, und etwas Alkermesssaft sieden, rührt alles durcheinander, und wenn selbe hinlänglich roth gefärbt ist, so seihet man sie durch ein Sieb, gibt selbe über den Fisch, und lasset sie sulzen.

Zur Tafel wird nebstbey Pomeranzensalat beygesetzt.

590. Hecht mit Fischgalle.

Nach dem Abschuppen, Entweiden und Waschen spalte ihn entzwey, schneide ihn in handbreite Stücke, und stede diese in Salzwasser ab. Jetzt mache eine lichte Einbrenn, sprudle gute Rindsuppe oder in der Fasten Erbsenwasser dazu; gib einen Tropfen Hechtengalle hinein, verrühre es gut; lege den Hechten darein, lasse ihn damit aufkochen, und gib alles zu Fische.

591. Hecht in Fricassée.

Siede den Hecht, nachdem er gepuht worden, in Salzwasser weich. — Indessen knete fünf Loth Butter mit zwey Kochlöffel voll Mehl ab, rühre darein fünf Dotter und ein Seitel sauren Rahm, gib einen Löffel voll Essig, Salz und Pfeffer hinzu, sprudle es am Feuer so lange, bis die Sauce dick ist.

Der Hecht wird damit übergossen zur Tafel gegeben.

592. Hecht mit Sardellensauce.

Bereite ihn wie den heißabgesottenen Hecht. Nun lasse in der Rein ein Stück Butter zergehen, und lege den weichgekochten Fisch hinein.

Inzwischen löse von sechs Sardellen die Gräthen heraus, stoße sie mit einigen hart gekochten Dottern und gebackenen Semmelschnitten im Mörser recht fein, rühre dazu ein Stück weichgekochten Zeller, passire alles durch ein Sieb, gib jetzt von der Suppe, worin der Hecht gekocht worden, hinein, sprudle es gut ab, lasse die Sauce aufkochen, und beym Anrichten übergieße damit den Fisch.

593. Hecht mit saurer Sardellensauce.

Wird ganz so wie der vorhergehende (Nr. 592) bereitet; bey dem Anrichten wird bloß in die Sardellensauce der Saft von einer Citrone hineingedrückt.

594. Hecht mit gehackten Eiern.

Bereite ihn wie den heißabgesottenen Hecht; bey dem Anrichten bestreue ihn aber mit einem Gemisch aus hartgesottenen, feingehackten Eiern und grüner Petersilie, und übergieße alles dieses mit recht heißer Butter.

595. Gedünsteter Hecht.

Nach dem Abschuppen und Entweiden schneide den Fisch in handbreite Stücke, salze diese; — lasse in einer Casserole ein Stück Butter zergehen, dann feingeschnittene grüne Petersilie, Zwiebel, Citronenschalen und Sardellen darin anlaufen; und nun dünste den Fisch darin, gib ein Paar Löffel sauren Rahm dazu, wende den Fisch um, und ist er weich gedünstet, so gib ihn mit der Sauce übergossen zur Tafel.

596. Gebratener Hecht.

Nach dem Abschuppen, Entweiden und Auswaschen salze den Fisch gut, und inwendig schmiere ihn mit Sardellenbutter. Setz lasse ein Stück Butter in der Bratpfanne zergehen, gib den Fisch darein, besprize ihn mit der Butter, bestreue selben mit feinen Semmelbröseln, Pfeffer und Salz, und brate ihn im Ofen. — Beym Anrichten lege den Fisch auf die Schüssel, in der Bratpfanne aber laß ein Paar Löffel voll sauren Rahm mit etwas Essig aufsteden, und gieße dann diese Sauce unter den Fisch.

597. Gebackener Hecht.

Schuppe und weide den Hecht aus, wasche ihn rein, schneide selben in ungefähr handbreite Stücke, und salze diese. Nun bannire sie in ein Gemisch von gleichen Theilen Mehl und Semmelbröseln ein, und backe sie aus dem Schmalz.

598. Marinirter Hecht.

Der gebratene oder gebackene Hecht wird schichtenweis in einen Weidling gelegt. Sodann lasse blättrig geschnittene Zwiebel, einige Lorberblätter, etwas Ingwer, ganzen Pfeffer und Limonieschale mit Bertramessig aufkochen, und gieße diese heiße Brühe über den Fisch.

An einem kalten Orte bewahrt man ihn zum Gebrauche auf, da er sich ein Paar Wochen recht gut erhält.

Man pflegt auch den Fisch mit feingeschnittenen Limonieschalen und Kappern im Weidling zu bestreuen und die Brühe erst darüber zu gießen.

599. Gesulzter Hecht.

Der Hecht muß rein geschuppt, entweidet und entzwey gespaltten werden, sodann aber schneidet man ihn in ein Paar fingerbreite Stücke, kocht diese mit geschnittenen Zwiebel, Zeller u. s. w., wie den blau-gefötttenen Hecht (Nr. 587), und läßt darin entweder 1 Loth Hausenblase, oder die Schuppen vom Hechte mitsieden. Wenn der Fisch weich ist, so nehme ihn heraus, die Brühe lasse aber noch kochen, schlage zwey Eyer sammt der Schale hinein, gib ein Stückchen braun gerösteten Zucker hinzu, lasse alles noch einmahl aufwallen; binde nun ein Serviett an die Lehnen zweyer Stühle, gieße die Brühe hinein, und lasse sie in ein Gefäß sich filtriren. Nun gieße davon in eine Form, wenn es sich gesulzt hat, lege zierlich den Fisch darauf, schütte darüber die übrige Brühe, und lasse sie ebenfalls sulzen.

Vor dem Anrichten taucht man die Form in heißes Wasser, und stürzt sie über die Schüssel.

Essig und Dehl wird besonders beygesetzt, auch die Sulz mit scheibenförmig geschnittenen Limonien belegt.

600. Heiß abgeföttener Karpfen,

601. Blau abgeföttener Karpfen,

602. Gebackener Karpfen,

603. Marinirter Karpfen

und

604. Gesulzter Karpfen.

Deren Zubereitung ist ganz so wie jene des Hechten.

605. Karpfen mit Rahmsauce.

Nach dem Abschuppen und Entweiden wasche den Karpfen in kaltem Wasser gut aus, gib in eine Bratpfanne ein Stück Butter, ganzen Pfeffer, blättrig geschnittene Zwiebel, etwas Thymian, Neugewürz und ein Paar Löffel voll Essig und eben so viel Wasser; lege quer über die Pfanne ein Paar dünne Hölzchen, darüber den Karpfen, auf den Fisch gib einige Stückchen Butter, und stelle alles nun in die Bratröhre. Nun begieße ihn mit ein Paar Löffel voll sauren Rahm, dann aber fleißig mit der Sauce aus der Bratpfanne. Kurz vor dem Anrichten belege den Fisch bloß mit einigen Stückchen Butter, lasse ihn schön braten, gib ihn nun behuthsam auf eine Schüssel, und seihe die Sauce durch ein Sieb darüber.

606. Gebackene Sardellen.

Nimm große Sardellen, reise sie der Länge nach auseinander, löse die Gräthen aus, tunke sie in aufgeschlagene Eier ein, besäe sie mit Semmelbröseln und geriebenem Parmesankäs, und backe sie aus dem Schmalz.

Diese Sardellen können auf Zugemüse, auf Salat, auf verschiedene Braten, verschiedene Eingemachte u. s. w., auch die Schüsseln zu rangiren, gebraucht werden.

607. Karpfen auf böhmische Art,

oder

Schwarzer Fisch.

Nach dem Abschuppen entweide den Karpfen vorsichtig, gieße in denselben ein halbes, oder wenn er groß ist, ein ganzes Seitel Weinessig, wasche ihn

damit gut aus, und stelle dann den Essig sammt dem ausgewaschenen Blute bey Seite.

Setzt wird der Fisch entzwey gespalten, in vierfingerbreite Stücke geschnitten, eine Casserole mit scheibenförmig geschnittener Zwiebel, Zeller, gelben Rüben, Petersilwurzel, dann ungestoßenen Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken, ausgelöseten wälschen Nüssen, feingeschnittenen Limonieschalen und einem Stück Butter gefüttert, der Fisch dareingelegt und mit so viel gutem kalten Bier übergossen, bis er damit bedeckt ist. Wenn derselbe langsam am Kohlenfeuer halbweich gekocht ist, so reibe schwarzen Lebzellen, und streue ihn über den Fisch.

Indessen röste in einer Rein ein Stück Zucker braun, lasse ihn mit dem Anfangs bey Seite gestellten Blutessig aufkochen, gieße dieses dann über den Fisch, und wenn dieser nun recht weich gekocht ist, so nehme die Stücke auf eine warmgestellte Schüssel heraus; die Sauce aber lasse in der Casserole recht dick einkochen (sollte selbe sauer seyn, so gib Zucker dazu), und seihe sie dann durch ein Sieb über den Karpfen.

608. Blau gekochte Forellen,

609. Blau gekochter Lachs,

und

610. Blau gekochter Aalsfisch.

Deren Bereitung ist ganz dieselbe wie jene des Hechten (Nr. 587). — Ohne abgeschuppt zu werden, läßt man die Forellen nach dem Entweiden ganz, der Lachs und Aalsfisch hingegen werden in Stücke geschnitten.

611. Gesulzte Forellen.

Verfahre damit wie mit dem gesulzten Hecht (Nr. 599).

612. Gebratener Aalfisch.

Schlage den Aal einige Mahl mit dem Kopfe an den Tisch, damit er betäubt werde, löse die Haut rings um den Kopf herum ab, und ziehe sie dann über den ganzen Fisch ab. Legt öffne und entweide den Fisch, schneide ihn in zwey Finger breite Stücke, stecke an ein hölzernes Spießchen eine Semmelschnitte, ein Salbeyblatt, ein Stück Aalfisch, ein Salbeyblatt u. s. w., binde es an einen Bratspieß fest, und brate es bey hellem Feuer. Von Zeit zu Zeit begießt man ihn mit Butter, und gibt ihn dann mit Limoniespalten belegt zur Tafel.

Man kann den Aalfisch, wenn er schon bey dem Braten Farbe zu bekommen anfängt, mit feinen Semmelbröseln, Pfeffer und Salz bestreuen, und dann mit Limoniescheiben ihn zur Tafel geben.

613. Marinirter Aalfisch.

Ohne daß man dem Aal die Haut abzieht, wird er geöffnet, entweidet, gut ausgewaschen, und dann wie der vorhergehende gebraten, dann aber ganz so wie der marinirte Hecht (Nr. 598) behandelt.

614. Heiß abgesottener Hausen.

Bereite ein Stück rein gewaschenen Hausen wie den heiß abgesottene Hecht (Nr. 586); bey dem Anrichten verziere die Schüssel mit feingehackter grüner Petersilie, mit Essig oder geriebenen Krän.

615. Gebratener Hausen.

Schneide ihn in zwey Finger breite Stücke, stau-

be selbe mit Salz; nach zehn Minuten aber bestreue sie mit feinen Semmelbröseln, lasse ein Stück Butter in der Bratpfanne zergehen, und brate darin die Stücke recht langsam auf beyden Seiten gelbbraun. Jetzt wird der Fisch zierlich auf eine Schüssel angeordnet, in die Bratpfanne gibt man aber ein Paar Lorberblätter, Essig, Wasser und feingeschnittene Limonieschalen, läßt alles gut aufsieden, und seihet die Sauce durch ein Sieb über die Schüssel.

616. Eine andere Art, den Hausen zu braten.

Nach dem Waschen salze ein Stück Hausen gut ein, schmiere ein Papier mit Schmalz, wickle den Hausen fest darein, und brate ihn sehr langsam am Roste. Indessen gib ein Stück Butter in eine Reine, und den Saft einer Limonie dazu, lasse beydes heiß werden, lege den gebratenen Hausen auf eine Schüssel, bestreue ihn mit feingehackter grüner Petersilie, und gieße die Sauce darüber.

617. Gesulzter Hausen.

Wird wie der gesulzte Hecht (Nr. 599) bereitet.

618. Gebratener Karpfen

und

619. Gebratener Schaiden.

Deren Behandlung ist ganz dieselbe wie jene des gebratenen Hausen.

620. Heiß abgesottener Hausen,

621. Heiß abgesottener Schaiden

und

622. Heiß abgesottener Barbe.

Werden ganz so wie der Hecht (Nr. 586) behan-

delt. Beym Anrichten wird Essig und Oehl besonders beygesetzt.

623. Gebratener Barbe.

Nach dem Abschuppen und Entweiden mache mit dem Messer beyderseits einige Einschnitte, salze den Fisch gut, tunke ihn in zerlassene Butter, und lasse ihn schön in der Bratpfanne braten. Beym Anrichten gieße darüber eine Sauce wie bey dem gebratenen Hecht.

624. Gebratene Forellen

und

625. Gebratener Lachs.

Die Forellen läßt man nach dem Entweiden ganz, der Lachs wird aber in Stücke geschnitten; beyde Fischgattungen übrigens werden wie der gebratene Hausen (Nr. 615) behandelt.

626. Gebackene Grundeln.

Die ganz kleinen Fischchen werden nicht geöffnet, sondern nur gut ausgewaschen, mit Salz bestreuet, und in einem Tuche hin- und her geschwungen, worin sich feine Semmelbröseln befinden. Man backt selbe nur aus dem Schmalz, und gibt sie zu Tische.

627. Marinirte Grundeln.

Verfahre mit den gebackenen Grundeln wie mit dem Hecht (Nr. 597).

628. Von dem Wässern des Stockfisches.

Gewöhnlich bekommt man den Stockfisch schon gewässert zu kaufen; wo aber dieses nicht der Fall ist, da muß man diese Arbeit selbst verrichten. — Der getrocknete Stockfisch von weißer Farbe ist der

vorzüglichste; daher soll er immer gewählt werden, und nicht jener der grau oder röthlich aussieht.

Zuerst weicht man den Stockfisch durch sechs bis acht Stunden in kaltem Wasser, wäscht ihn dann von allem Staub und Schmutze rein, und gießt über ihn eine kalte, scharfe, klare Lauge. Nach Verlauf von 36 Stunden wird die Lauge abgegossen, und das Gefäß mit frischem Wasser gefüllt, worin man ihn eben so lange weichen läßt.

Natürlich muß das frische Wasser wenigstens zwey Mahl gewechselt werden; eben so muß man untersuchen, ob der Stockfisch in der Lauge sich hübsch aufgeweicht habe, denn im entgegengesetzten Falle müßte eine frische Lauge gegeben, und der Fisch länger darin belassen werden.

629. Stockfisch mit Sauerkraut.

Den gewässerten Stockfisch schneide in Stücke, koche diese langsam in Salzwasser, seihe das Wasser ab, löse die Gräthen heraus, lasse die Stücke mit Butter in einer Rein anlaufen, und gib selbe auf das Sauerkraut.

630. Stockfisch mit Semmelbröseln und Senf.

Schneide den gewässerten Stockfisch in Stücke, bestreue diese gut mit Salz, gib sie in siedendes Wasser, und koche ihn zugedeckt nicht ganz weich (prelle ihn). Nach fünfzehn Minuten nimm ihn heraus, löse das Fleisch von Haut und Gräthen in großen Stücken ab, lasse in einer Rein Butter mit fein geschnittener Zwiebel schön gelb rösten, gib den Stockfisch hinein, bestreue ihn mit Semmelbröseln, und gib ihn dann zu Tische.

Man kann auch Senf in der Sauceſchale beyſetzen.

631. Stockfiſch mit Sardellenſauce.

Wenn der gewäſſerte Stockfiſch in Salzwaffer weich gekocht iſt, ſo mache eine leichte Einbrenn, ſprudle ſie mit etwas Waſſer, worin der Fiſch gekocht worden, ab, gib ein Stück Butter und fein gehackte Sardellen hinein, laſſe alles gut verkochen, gib jetzt den Fiſch darein, laſſe ihn noch einmahl aufſieden, und richte an.

632. Gebackener Stockfiſch.

Den gewäſſerten Stockfiſch überbrühe mit ſiedendem Salzwaffer, löſe die Haut ab, ſalze ihn noch etwas, und nach dreyßig Minuten trockne ihn mit einem Tuche ab. Nun tunke die Stücke in Mehl, zerflopfteſ Ey, und zuletzt in Semmelbröſel, backe ſie ſchön gelb aus dem Schmalz, und richte ſie zur Tafel an.

In Sauceſchalen kann man Mandelkrän oder Senf beyſetzen.

633. Gebackener Stockfiſch mit Sardellen.

Der gekochte Stockfiſch wird in dünne Blättchen zertheilt; nun wird eine blecherne Form mit Butter beſtrichen, dann aber mit Papier belegt, das ebenfalls recht mit Butter beſtrichen iſt. Jetzt ſtreue darein gelb geröſtete Semmelbröſeln, lege darauf eine Schichte von dem Stockfiſch, ſtreue darüber fein gehackte Bimonieſchalen, Sardellen und geröſtete Semmelbröſeln; lege wieder eine Schichte Stockfiſch darauf, und fahre ſo fort, bis die Form beynahe gefüllt iſt; zuletzt gieße Rahm darüber, und laſſe es ausdünſten.

Beym Unrichten ſtürze die Form behuthſam, löſe das Papier langſam ab, und gib es zur Tafel.

634. Stockfisch mit Milchrahmsauce.

Den gewässerten Stockfisch gib in einen Weidling, überbrühe ihn mit siedendem Salzwasser, und lasse ihn so eine halbe Viertelstunde zugedeckt stehen. Nun löse die Haut ab, schmiere eine Rein mit Butter, lege den Stockfisch darein, besprenge ihn mit Salz, begieße ihn mit Butter und Milchrahm, streue darüber feine Semmelbröseln, lasse ihn im Ofen ausdünsten, und gib ihn so zur Tafel.

635. Häring mit Essig und Dehl.

Nimm einen großen Pickling, klopfe ihn mit dem Messer, ziehe ihm die Haut ab, nimm das Bäuschel heraus, schneide ihn in breite Stücke, richte ihn auf die Schüssel, schneide zwey geschälte Aepfel würfelförmig, und ein weißes Zwiebelhäuptel fein, mische Essig und Dehl unter einander, und begieße damit den Häring, besäe ihn dann mit den geschnittenen Aepfeln und Zwiebeln, dann gib ihn zu Tische.

636. Gebratener Häring.

Nichte ihn so zu wie den obigen, schmiere ein Papier mit Butter, wickle den Häring darein, lege ihn auf den Rost und stelle ihn auf die Gluth, und brate ihn schnell. Man gibt ihn zu Kraut.

637. Faschirter Pickelhäring.

Puze den Häring sauber, löse die Gräthen und das Fleisch aus, die Haut aber lasse ganz. Nimm das Fleisch in dem Mörser, dazu eine Semmel in Milch geweicht und ausgedrückt, vier Loth Butter und vier Eyerdotter, ein wenig Muscatblüthe; stoße dieses alles zusammen im Mörser sehr fein, hernach fülle mit diesem die Häringhaut, speise die Haut zu, damit der

Fasch nicht auslaufen kann, nimm ein großes Papier, schmiere es mit Butter, wickle den Haring darein, und brate ihn auf der Gluth, wenn er gebraten ist, so nehme das Papier ab, richte ihn auf die Schüssel, den Ranft mit Aepfel belegt, und Essig und Dehl wird mit zu Tische beygesetzt.

638. Krebsen mit Kummel.

Man siedet die Krebsen mit Salz, Kummel und grüner Petersilie mit Wasser in einer bedeckten Pfanne, bis sie schön roth geworden sind. Mit grünen Petersiliensträußchen aufgepußt gibt man sie zu Tische.

639. Krebsen mit Rahm.

Lasse in einer Casserole ein halbes Seitel Wein mit einem Seitel Rahm, zwey Loth Butter, Salz und Kummel gut aufkochen, gib ungefähr dreyßig rein gewaschene Krebsen darein, und dünste sie bedeckt fünfzehn Minuten lang. Sie werden mit der Sauce angerichtet.

640. Schlampete Schnecken mit Kräu.

Wasche die geschlossenen Schneckenhäusel rein ab, koche sie eine Viertelstunde im Salzwasser, und gib sie abgetrocknet in eine Serviette eingeschlagen zur Tafel. In der Saucechale setze Essigkräu bey.

641. Gefüllte Schnecken.

Koche vierzig Schnecken ungefähr eine Viertelstunde in Salzwasser, ziehe nun die Schnecken heraus, schneide die Schweiferl weg, das andere Fleisch aber reibe mit Salz durch, wasche sie in warmen Wasser gut aus, und koche sie nun mit geschnittener Petersilie weich. Die Schneckenhäuschen werden ebenfalls

mit Salz abgerieben, rein gewaschen und gestürzt liegen gelassen, damit alles Wasser ablaufe.

Jetzt treibe zwölf Loth Butter flaumig ab, gib fein gehackte Limonieschalen, etwas Zwiebel, fünf Sardellen, Muscatblüthe, Majoran, Salz und eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel hinzu, verrühre alles gut, schlage vier Eyerdotter hinein, und vermische es mit so viel feinen Semmelbröseln, als zu einem dicken Fasch nöthig ist; jetzt fülle etwas davon in ein Schneckenhäusel, stecke eine von den gekochten Schnecken darauf, und streiche das Häuschen wieder mit Fasch ganz voll.

Nun röstet man Semmelbrösel in Butter gelb, gibt vier Loth mit Sardellen abgeriebene Butter, und so viel gewässerten Wein hinzu, als zu einer Sauce nöthig ist; lasse alles verkochen, stelle die gefüllten Schnecken mit der Oeffnung oben in eine Schüssel, gieße die Sauce darüber, lasse nun dieses fünfzehn Minuten in der Bratröhre dünsten, und gib es dann zur Tafel.

642. Faschirte Schnecken.

Sie werden eben so wie die gefüllten behandelt; nur werden die Schneckenleiber, nachdem die Schweifeln weggeschnitten worden, nicht mehr gekocht, sondern fein gehackt, mit fein geschnittener grüner Petersilie, Zwiebel und Champignons in Butter geröstet, und mit der Fasch gut verrührt.

Die Schneckenhäusel werden nun mit der Fasch ganz angefüllt, mit der Oeffnung oben auf eine Bratpfanne gestellt, mit feinen Semmelbröseln bestreuet, mit zerlassener Butter besprengt und so in der Bratröhre zehn bis zwölf Minuten gebraten.

643. Eingemachte Schnecken.

Koche die Schnecken fünf Viertelstunden in Wasser, ziehe sie aus ihren Häuschen, schneide die Schweifeln weg, die Leiber aber dünste mit Butter, bestaube sie mit Mehl, verrühre sie mit Rindsuppe oder in der Fasten mit Petersiliewater zur Sauce, lasse alles gut verkochen, legire dieselbe mit ein Paar Eyerdotter, würze es mit Salz, Muscatblüthe, Pfeffer und Limoniensaft, und gib dann dieses Eingemachte zur Tafel.

644. Eingemachte Frösche.

Die gepuzten Schenkel (hintere Schenkel) wasche im Wasser rein aus, und lasse sie in einer Reim mit Butter und etwas Salz, zuletzt aber mit fein geschnittener grüner Petersilie aufdünsten. Einige Frösche aber siede in Petersiliewater, mache eine lichte Einbrenn, lasse sie damit verkochen, und gib die Sauce über die Frösche.

645. Gebackene Frösche.

Werden wie die gebackenen Hühnchen (Nr. 535) behandelt.

646. Eingemachte Schildkröte.

Um sie abzuschlachten, wird ihr zuerst der Kopf, dann die Füße abgehauen. Dieses nun zu bewerkstelligen, hält man ihr ein glühendes Eisen auf den Rücken, wo sie dann diese Theile herausstreckt.

Hierauf läßt man sie im lauwarmen Wasser ausbluten, kocht sie ungefähr eine Stunde, löst die Haut ab, und kocht sie nun nochmal, aber langsam, mit allerley Gewürz. Wenn sie weich ist und sich aus der Schale nehmen läßt, wird das Eingemachte

weide heraus genommen und die Schildkröte in Stücke geschnitten. Indessen macht man eine leichte Einbrenn, gießt von der Schildkrötenbrühe hinzu, und läßt das Fleisch in der Sauce ein wenig aufdünsten.

647. M u s t e r n.

Gewöhnlich wischt man sie recht rein ab, öffnet sie mit dem Messer, tröpfelt Limoniesaft hinein, und verspeiset sie roh.

Man kann sie aber auch mit Wein abwaschen, in zerlassene Butter in eine Reih legen, etwas Wein hinzu geben, und sie, mit Muscatblüthe gewürzt, ziemlich langsam dünsten.

Butterteig, Torten,

d a n n

feines Back- und allerley Zuckerwerk.

648. Butterteig.

Gib ein Pfund trockenes Mehl auf das Nudelbret, theile es in zwey Häufchen; salze das eine, schlage vier Eyerdotter hinein, gib drey Eßlöffel voll Branntwein, vier Eßlöffel voll Obers und so viel Wasser hinzu, bis ein leichter Teig daraus wird, der so lange geknetet wird, bis er sich leicht von der Hand ablöst. Setz stürze einen Weidling darüber, und lasse ihn ruhig rasten (liegen).

Nun knete das andere Mehlhäufchen mit einem Pfunde Butter gut ab, walge den ausgerasteten Teig fingerdick aus, lege die mit Mehl geknetete Butter dar-