

Fleisch überkühlt, wird es in Portion à 8 Dekagr. geschnitten, der Reihe nach in eine Pfanne gelegt, etwas Saft darüber gegeben, zugedeckt und warm gestellt. Von dem Mehle, dem Schmalze und dem Zucker bereitet man eine dunkle Einbrenn, giesst dieselbe mit dem Saft auf, passirt die so gewonnene Sauce, giebt die Cappern, die feingehackte Schale und den Saft der Citronen bei, lässt Alles gut aufkochen, stellt die Sauce beiseite und mengt den Rahm hinein. Beim Anrichten wird die Sauce über das Fleisch gegeben. Dazu giebt man Maccaroni, (Receipt 41) Salzkartoffel, (Receipt 35) oder Wasser-Spatzen (Receipt 42.)

Fische.

Receipt 59.

Stockfisch mit Kraut

(Die Portion Fisch 25 Dekagr. Kraut 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. gewässerten Stockfisch, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Salz, 4 Kilogr. Zwiebel, 4 Liter Brösel, 1 Kilogr. Schmalz.

Zubereitung: Der Fisch wird über Nacht gewässert, dann schneidet man das Gelbe davon weg, zieht die Haut ab und schneidet Stücke à 25 Dekagr., legt ihn wieder ins Wasser und setzt ihn 2 Stunden vor dem Anrichten in die Nähe des Feuers, wo er nach und nach warm, doch ja nicht heiss werden darf. Kurz vor dem Anrichten, setzt man den Stockfisch auf starkes Feuer, lässt ihn bis zum Punkte des Aufkochens heiss werden, nimmt ihn sodann vom Feuer, hebt ihn nach einigen Minuten mit einem Durchschlag aus dem Wasser und streut Salz darüber. Die feingesiebten Brösel und der feingehackte Zwiebel werden beide im Schmalze geröstet und beim Anrichten ein Ess-Löffel voll davon über jede Portion gegeben. Dazu braucht man 20 Liter Kraut. (Receipt 24.)

Receipt 60.

Schellfisch mit Kartoffelsalat.

(Die Portion Schellfisch 20 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 16 Kilogr. Schellfisch, 5 Liter Brösel, 15 Stück Eier, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, 2 Kilogr. Schmalz.

Zubereitung: Der Schellfisch wird gewaschen und abgeschuppt, (wobei man zu achten hat, dass man das Fleisch, welches sehr weich ist, nicht zerdrückt,) sonach in Stücke à 20 Dekagr. geschnitten, nochmals in Wasser gelegt, in einen Durchschlag gegeben und wenn das Wasser abgelaufen ist, in ein Gefäss gelegt und eingesalzen. Nach einigen Stunden wird der Fisch mit Mehl, Eier und Brösel einpanirt und bei jähem Feuer im Schmalze gebacken. Dazu giebt man Kartoffelsalat. (Receipt 37.)

Die Seefische, welche verwendet werden sollen, müssen stets frisch vom Eise kommen und dürfen die Zeit ihrer Brauchbarkeit nicht überschritten haben. Ob die Seefische ihre gehörige Frische haben, erkennt man an der Röthe der Kiemen; sind dieselben blass, so ist der Fisch ungeniessbar und gesundheitsschädlich.