

Fische.

138. Blau gefottene Forellen.*

1 kg Forellen	K 7.—
10 dkg Butter	„ 0,30
$\frac{1}{8}$ l Weinessig	„ 0,05
Zubehör	„ 0,04
	<hr/> K 7,39

Die Forellen werden sehr vorsichtig ausgenommen und zwar so, daß man die Haut nicht verletzt, innen gesalzen und mit $\frac{1}{8}$ l siedendem Weinessig übergossen. Aus 2 l Wasser, $\frac{1}{4}$ l Weinessig, Salz und

$\frac{1}{2}$ Zitrone bereitet man den Sud, läßt ihn aufkochen und rückt ihn dann an eine mäßig warme Stelle des Herdes. Dort sollen nun die Forellen im Sude 15 Minuten ziehen, d. h. nicht wallen, sondern nur auf dem Siedepunkte erhalten werden. Ein ziemlich verlässliches Zeichen für das Garwerden des Fisches ist das Hervorquellen der Augen, die dann hart und kreidig sind. Die Forellen werden mit zerlassener frischer Butter und Petersilienkartoffeln zu Tisch gegeben.

139. Gebratener Hecht.

1 kg Hecht	K 2,60
10 dkg Pflanzenfett	„ 0,14
5 dkg Mehl	„ 0,02
Zubehör	„ 0,01
	<hr/> K 2,77

Zum Braten verwendet man kleinere Fische. Die geschuppten, ausgenommenen, gewaschenen und gut abgetropften Hechte werden gesalzen, in Mehl gewälzt und im heißen Fett auf beiden Seiten schnell braun

gebraten. Man kann die Fische auch in Ei und Bröseln oder nur in Bröseln drehen, ehe sie gebacken werden. Auch Forellen und alle anderen kleinen Süßwasserfische können auf diese Weise zubereitet werden.

140. Hecht mit Sardellen.*

1,25 kg Hecht	K 3,25
12 dkg Speck	„ 0,24
5 Sardellen	„ 0,30
$\frac{1}{2}$ Zitrone	„ 0,03
$\frac{1}{8}$ l Rahm	„ 0,15
Zubehör	„ 0,01
	<hr/> K 3,98

Der Fisch wird ausgenommen, gereinigt und mit dem Messerrücken gut geklopft, damit die Haut besser abgezogen werden kann (vom Schwanz nach dem Kopfe zu). Darauf salzt man den Hecht und spickt ihn mit Speck und Sardellenstreifen recht dicht, brät ihn unter

fleißigem Begießen mit dem Rahm goldbraun und fügt zum Schlusse einige Tropfen Zitronensaft bei. Der Saft muß bräunlich werden. Diese Bereitungsart eignet sich namentlich für ältere, trockene Fische.

1 Krone (K) = 1,05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0,85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

141. Gebackener Karpfen.*

1.25 kg Karpfen	K 2.75
13 dkg Brösel	" 0.08
12 dkg Pflanzenfett	" 0.17
2 dkg Mehl	" 0.01
2 Eier	" 0.12
1 Zitrone	" 0.06
Zubehör	" 0.01
	<u>K 3.20</u>

Die geschuppten, ausgenommenen Fische werden gewaschen und in fingerdicke Scheiben geschnitten, gesalzen, in Mehl und in den mit 4 Eßlöffel Milch verrührten Eiern gewälzt, eingebrösel und im tiefen Fett gebacken. Mit Zitronenscheiben verziert, gibt man sie schnell zu

Tisch. Auf gleiche Weise können alle größeren Süß- und Salzwasserfische zubereitet werden. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

142. Karpfen oder Zander mit brauner Soße.*

1.25 kg Karpfen	K 2.75
4 dkg Butter	" 0.12
4 dkg Pflanzenfett	" 0.06
3 dkg Mehl	" 0.01
3 dkg Zucker	" 0.02
3 dl Weineffig	" 0.12
Zubehör	" 0.07
	<u>K 3.15</u>

Karpfen oder Zander werden gepuzt, in Stücke geschnitten, gesalzen und mit Butter, 2 geschnittenen Zwiebeln, 1 Stückchen Sellerie, etwas Thymian, 2 Lorbeerblättern, einem kleinen Stückchen Ingwer und Essig in 2 l siedendem Wasser sehr langsam gar gekocht. Wenn die Fischstücke weich

sind, werden sie in einem Teil der Brühe warm erhalten. Aus 4 dkg Fett wird mit Mehl, gebranntem Zucker und den Wurzeln (die mit den Fischen gekocht wurden) eine dunkle Einbrenne gemacht und mit 1/2 l Sud gut verkocht. Vor dem Anrichten wird die Soße durch ein Sieb gerührt, etwas Zitronensaft, wenn beliebt, beigelegt und über die Fischstücke gegeben. Mit Semmelknödeln gereicht, gibt dieses Gericht eine ausgiebige Mahlzeit.

143. Schellfisch oder Kabeljau.*

1.50 kg Meerfische	K 1.50
10 dkg Butter	" 0.30
Zubehör	" 0.05
	<u>K 1.85</u>

Der gut geschuppte Schellfisch oder Kabeljau wird mit dem vorher gekochten und dann ausgekühlten Sude zugelegt. Der Fisch darf nicht kochen, sondern muß nur

langsam ziehen, weil sonst die Haut springt und er dann trocken wird. In der Butter werden fein geschnittene Zwiebeln gelb geröstet und über dem vorsichtig aus dem Sude genommenen Fisch angerichtet. Der Fisch kann auch mit fein gewiegtem Petersilienkraut bestreut und mit zerlassener Butter übergossen werden. Auch die Soße Nr. 166 eignet sich als Beigabe. Der Schellfisch ist auch, gebacken wie Nr. 141, sehr schmackhaft.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 2 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

143 a. Fischsud.

3 dl Weineffig	K 0.12
1/2 Zitrone	„ 0.03
Zubehör	„ 0.05
	<hr/> K 0.20

In 2 1/2 l Wasser läßt man 2 grobgeschnittene Zwiebeln, 1 kleine Möhre, 1 kleine Petersilienwurzel, 2 Lorbeerblätter, 1/2 Zitrone, Salz und den Weineffig 2 Minuten sieden.

144. Gebratene Seringe.*

6 Seringe	K 0.84
10 dkg Pflanzenfett	„ 0.14
2 dkg Mehl	„ 0.01
	<hr/> K 0.99

Die Seringe werden geschuppt, aufgeschnitten, ausgenommen und solange in kaltes, oft erneutes Wasser gelegt, bis sie nicht mehr stark salzig schmecken. Dann

schneidet man den Rücken mit einem scharfen Messer der Länge nach auf und löst das Fleisch vorsichtig von den Gräten, so daß 2 appetitliche Hälften entstehen. Diese werden etwas getrocknet, in Mehl getaucht, im Fett gebraten und mit Kartoffelsalat zu Tisch gebracht.

145. Rollheringe.*

6 Seringe	K 0.84
3 Eßlöffel Senf	„ 0.12
1 dl Rahm	„ 0.12
1 dl Weineffig	„ 0.04
Zubehör	„ 0.06
	<hr/> K 1.18

Die nach Nr. 144 gewässerten und entgräteten Heringshälften werden mit Senf bestrichen, mit feingehackter Zwiebel bestreut, zusammengerollt und gebunden. Die gewässerte Heringsmilch wird geschabt, mit Essig, saurem Rahm und 1 dl Wasser

gut versprudelt und über die mit Lorbeerblättern und Zwiebelscheiben in einem Porzellantopf eingeschichteten Rollheringe gegossen.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.