

Nr. 793. Lachspastete. Preis: 4 bis 5 K.

Man reinigt 1 kg schweren Lachs, löst das Fleisch von den Gräten, schneidet von $\frac{1}{2}$ kg Filets herunter, welche man in Butter brät; den anderen Teil vermengt man mit 4 gekochten, ausgelösten Krebsen, mit Semmelpanade Nr. 520, 10 dkg Butter und 4 dkg Sardellenbutter, Pastetengewürz, 1 Ei, 1 Dotter und Salz. Nun schmirt man eine Pastetenform mit Butter aus, gibt ein wenig Farce dazu, die gebratenen Schnitten, welche man mit gedünsteten Trüffeln bestreut und wieder Farce, bis die Masse verbraucht ist. Oben muß Farce sein. Dann legt man zerbröckelte Butter darauf und bäckt die Masse im Rohre langsam. Nach dem Erkalten gießt man Aspik darüber.

Nr. 794. Sandwichs. Preis je nach der Auflage.

Man kauft beim Bäcker Sandwichsbrot oder auch einen Wecken, den man in runde Schnitten zerlegt, welche man mit Butter bestreicht, mit zerhacktem Schinken, hartgekochten Eiern und Sardellen belegt. Die Sandwichs kann man verschiedenartig belegen u. zwar mit Kaviar, Lachschinken, Aspik, Eiern in Scheiben oder zerhacktem Dotter, Sardellen, Sardinen, Schinken, Anschovis, Wildbret und Gansleberpastete, ebenso mit allen pikanten, kalten Speisen. Oder man kann auch einen ausgehöhlten Wecken mit beliebiger gekochter Farce füllen und sehr kalt in Schnitten schneiden.

Nr. 795. Eier mit Sauce. Preis je nach der Sauce.

Man kocht harte Eier, schneidet sie auseinander, legt sie auf eine Schüssel und begießt sie mit Sauce Tartare Nr. 300 oder Nr. 304, Nr. 310.

Nr. 796. Eier. Preis je nach der Fülle.

Man bereitet harte Eier, schneidet sie auseinander und füllt sie mit beliebigem gekochten Haschee, mit geräuchertem Lachs, mit Gansleber- und Wildbretpastete.

Fische.

Beim Kaufen der Fische muß man sehr vorsichtig sein, da Fische am leichtesten der Verwesung anheimfallen und dadurch bald eine Vergiftung herbeiführen. Fische sollen bis zum Gebrauche ent-

weder auf Eis oder an einem sehr kalten Orte aufbewahrt werden. Solche, die man lebend kaufen kann, läßt man bis kurz vor dem Gebrauche im Wasser schwimmen. Das Töten der Fische geschieht auf folgende Weise: Man schlägt mit einem Hammer oder harten Gegenstand den Fisch auf den Kopf, tötet ihn durch einen Einschnitt hinter dem Kopf, schuppt ihn hierauf ab, und zwar nimmt man ein Messer, hält den Fisch beim Schwanz und streift mit dem Messer gegen den Kopf die Schuppen weg. Ist der Fisch gut abgeschuppt, schlägt man mit einem scharfen Messer den Bauch auf, nimmt den Rogen oder die Milch sowie die Gedärme und die Galle vorsichtig heraus, achtet, daß die Galle nicht verletzt wird, sonst würde das Fleisch bitter sein. Hierauf wäscht man den Fisch gut aus. Wird er gebacken, schneidet man ihn in Stücke, salzt dieselben gut ein und läßt sie eine Weile abliegen. Wird er gekocht oder gebraten, so salzt man ihn innen und außen gut ein und läßt ihn auch eine Weile liegen. Schlechte Fische erkennt man an den Kiemen, welche nicht weiß sein dürfen, sondern rot sein müssen.

Nr. 797. **Fischsud.** Preis: 50 h.

Man schneidet Zwiebel und Grünzeug feinblättrig und läßt dies in 4 dkg Butter gelblich rösten, gibt dann Suppe oder Wasser daran, soviel man zum Kochen des Fisches braucht, sowie $\frac{1}{8}$ l Wein, Weinessig, Salz, Pfeffer, Gewürzkörner (Basilikum), läßt dies 10 Minuten kochen, passiert es dann und kocht in dieser Weise den Fisch. Fette Fische, wie Aal, brauchen einen schärferen Sud, man mischt auch noch Vorbeerblatt, Salbei und Rosmarin dazu. Oder man läßt Wasser, Wurzelwerk, Essig, Salz, Pfeffer, Gewürz, Vorbeerblatt kochen und gibt dann den Fisch hinein.

Nr. 798. **Fischeffenz.** Preis: 70 h.

Man röstet wie oben Wurzelwerk gelb und gibt dann Fischköpfe, Abfälle, sowie gestoßenes Gewürz, Salz und Suppe oder Wasser dazu, Champignons und $\frac{1}{4}$ l Wein hinein, läßt die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde auskochen, passiert sie hierauf durch ein Suppentuch, entfettet sie gut und verwendet die Essenz zu Saucen (Holländer) oder für gebratene Fische zum Aufgießen, wie es angegeben wird.

Nr. 799. **Karpfen.** Preis: 4 K 20 h.

$\frac{3}{4}$ bis 1 kg Karpfen wird abgeschuppt, ausgenommen, gut gewaschen, dann in Stücke geteilt, gut eingesalzen, mit Pfeffer eingerieben und eine Viertelstunde stehen gelassen. Hierauf taucht man

die Stücke in Mehl, zerklopftes Ei und Brösel und dreht sie darinnen gut ein. Nun läßt man Schmalz ziemlich heiß werden, bäckt den Karpfen darinnen langsam und schön gelb heraus, gibt ihn auf eine Schüssel und legt Zitronenscheiben darauf; man serviert Salat dazu.

Nr. 800. Karpfen gebraten. Preis: 4 K 80 h.

1 kg Karpfen wird gepuht, gewaschen und nicht ganz auseinandergeschnitten; man salzt ihn dann gut und reibt ihn innen und außen mit 10 dkg Butter, Pfeffer und Zitronensaft ein. Nun staubt man den Fisch mit Mehl gut an, gibt in die Pfanne ein Stückchen Butter, Wasser und den Fisch und brät ihn, den Rücken nach oben gelegt, unter öfterem Begießen schön lichtbraun. Wenn er gut gebraten ist, teilt man ihn schön in Stücke, legt ihn wieder so auf die Schüssel, daß er wie lebend aussieht, bestreut ihn mit grüner Petersilie und gibt auch in den Rachen ein Büschchen Petersilie hinein. Den Bratensaft gießt man mit Suppe oder Fischessenz auf, kocht ihn zu einem kurzen Saft ein, gießt ihn über den Fisch und garniert ihn rundherum mit gebratenen oder Rümmelekartoffeln und reicht heiße Butter dazu.

Nr. 801. Schwarzer Karpfen, 1. Art. Preis: 4 K 60 h.

1 kg Karpfen wird abgeschuppt, aufgemacht, vorsichtig alles Blut aufgefangen, welches man mit Essig verrührt, hierauf ausgenommen, gut gewaschen, in Stücke geteilt, eingesalzen und eine Weile liegen gelassen. Inzwischen schneidet man Wurzelwerk, gibt es in einen Topf und Pfeffer, Gewürz, Zitrone, Essig, $\frac{1}{8}$ l Rotwein, Zwiebel, 5 gestoßene Nüsse, Gewürznelken dazu und kocht alles zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde auf, gießt es dann über den eingesalzenen Karpfen, setzt ihn mit dem Sude an die Seite des Herdes, läßt ihn ausziehen, aber nicht kochen, dann schiebt man ihn aufs Feuer und läßt ihn darin zirka 10 Minuten kochen, nimmt den Fisch dann heraus und legt ihn auf eine Schüssel. Man bereitet Zwiebelsauce wie Nr. 208, gießt sie mit dem Fischesude auf, mengt um 4 h geriebenen Lebzeltten sowie das Blut dazu, verrührt es gut, daß kein Bröckchen bleibt, mengt das Wurzelwerk vom Sude, ein bißchen Rosinen, geriebene Mandeln, gehackte Weinbeeren, Essig, Salz, Zucker, alles nach Geschmack, daran, läßt die Sauce gut auskochen, passiert sie dann in eine Sauciere und gibt den Fisch mit Sauce nur bespritzt zu Tisch und serviert Semmelknödel oder Erdäpfelkrapsen dazu.

Nr. 802. **Schwarzer Karpfen, 2. Art.** Preis: 3 K 90 h.

Man kocht in der Fischbeize wie Nr. 797 noch ein Stückchen Kohlrübe und Kohl mit, hierauf den hergerichteten Karpfen, nimmt ihn dann heraus und stellt ihn warm. Nun passiert man das Wurzelwerk, staubt ein wenig Mehl daran, läßt es rösten, gießt es dann mit dem passierten Fischsude auf, gibt Zwetschen, Nüsse, Mandeln, alles feingeschnitten, Rosinen, das Blut, ein wenig Syrup, um 4 h geriebenen Lebzellen daran, kocht die Sauce gut auf und serviert den Fisch mit Semmelknödeln.

Nr. 803. **Blaugelochter Karpfen.** Preis: 3 K 55 h.

1 kg Karpfen schuppt man ab, nimmt ihn aus, schneidet ihn nicht ganz auseinander, wäscht ihn gut aus, salzt ihn, reibt ihn gut mit Limoniensaft ein, gibt ihn in die Fischwanne, gießt kochenden Essig und Beize Nr. 797 darüber und läßt ihn darinnen eine halbe Stunde an der Seite des Herdes, ohne daß es kocht, stehen, dann wird er am Feuer zirka 10 Minuten fertig gekocht. Man richtet ihn wie lebend auf einer Schüssel an, gibt heiße Butter, Rümmelkartoffeln, eventuell das Wurzelwerk mit zu Tisch.

Nr. 804. **Marinierter Karpfen.** Preis: 2 K 10 h.

$\frac{1}{2}$ kg Karpfen wird in der Beize Nr. 797 gekocht, hierauf ausgekühlt, mit ziemlich viel geschnittener Zwiebel bestreut, mit Essig und Öl begossen, einen halben Tag stehen gelassen, hierauf serviert.

Nr. 805. **Schill gebaden.** Preis: 4 K 10 h.

$\frac{3}{4}$ kg in Stücke geschnittener Schill wird gut gesalzen, in Mehl, einem zerklopften Ei und Bröseln gedreht, hierauf aus heißem Schmalze langsam schön gelb herausgebaden, dann auf eine Schüssel gelegt, mit Zitronenschnitten belegt und mit Salat zu Tisch gegeben.

Nr. 806. **Schill gebraten.** Preis: 4 K 30 h.

1 kg Schill wird abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen, mit Salz, Pfeffer, Butter und Zitronensaft innen und außen eingerieben und $\frac{1}{4}$ Stunde stehen gelassen, hierauf mit Mehl bestäubt. Inzwischen gibt man in eine Pfanne Butter, Fischessenz Nr. 797, Wasser und Zwiebel, legt den Fisch hinein, und brät ihn unter

fleißigem Begießen mit dem eigenen und mit Limoniensaft weich. Ist er gut gebraten, so richtet man ihn auf einer Schüssel an, belegt ihn mit Limonienchnitten, auf die man Maitre d'hotel-Butter gibt, gießt den passierten Saft darüber und serviert Rummelkartoffeln sowie Senfsauce dazu.

Nr. 807. Schill am Rost. Preis: 4 K 40 h.

1 kg Schill wird gepuzt, in Stücke geteilt, mit Pfeffer, Salz und Butter gut eingerieben oder in lauwarme Butter getaucht. Nun wird der Rost heiß gemacht, das Fleisch, wenn die Stäbe genügend heiß sind, daraufgelegt, beim Braten mit zerlassener Butter und mit Bröseln bestrichen und auf beiden Seiten schön braun gebraten. Ist das Fleisch gut, so wird es auf einer Schüssel angerichtet, mit Maitre d'hotel-Butter belegt und mit Senfsauce, Sauce Tartare oder anderen pikanten Saucen serviert.

Nr. 808. Schill mit Butter und Kartoffeln. Preis: 4 K 60 h.

Man salzt einen 1 kg schweren, auseinandergeteilten, gepukten Schill gut ein, und läßt ihn eine Stunde abliegen. Inzwischen kocht man Fischsud Nr. 797, gibt den Schill hinein und läßt ihn an der Seite des Herdes 20 Minuten stehen, aber nicht kochen. 10 Minuten vor dem Anrichten schiebt man die Wanne auf das Feuer, kocht den Fisch 5 Minuten damit auf, richtet ihn in einer langen Schüssel an, garniert ihn rundherum mit Kartoffeln, auf den Rücken und in den Rachen gibt man ein Peterfiliënbüschel. In einer Sauce-schale gibt man 15 dkg heiß gemachte Butter dazu.

Nr. 809. Schill mit Ragout. Preis: 6 bis 7 K.

Ein Schill wird von den Gräten befreit und wie obiger gekocht. Fischessenz Nr. 798 bereitet man hierauf. Nun macht man eine Einmach, gießt sie mit Fischessenz auf, gibt ein wenig Madeira, wenn notwendig auch Suppe daran, legiert sie mit 1 Dotter, 1 Eßlöffel geschlagenem Obers, seigt sie durch ein Tuch und stellt sie bei Seite. Inzwischen dünstet man Trüffel in Wein, Champignons wie Nr. 570 und Hahnenkämme, mischt dies zur Einmachsauce sowie Farcenoderln Nr. 44. Der gekochte Schill wird auf einer Schüssel angerichtet, mit Butter begossen und die Sauce dazu serviert.

Nr. 810. Fogosch. Preis wie Schill.

Dieser wird auf alle Arten wie der Schill bereitet. Oft wird der Schill unter dem Namen Fogosch verkauft. Der Fogosch hat ein feineres, schmählicheres Fleisch.

Nr. 811. **Suchen.** Preis: 5 bis 6 K.

Der Suchen ähnelt dem Lachs; sein Fleisch ist von sehr weißer Farbe und der Geschmack vorzüglich. Nachdem man $\frac{3}{4}$ kg Suchen geteilt oder im ganzen gut eingesalzen hat, läßt man ihn abliegen. Inzwischen bereitet man Fischessenz Nr. 798. Nun gibt man in eine Bratpfanne 5 dkg Butter, legt den Fisch hinein, gibt Fischessenz dazu und brät ihn bei gutem Feuer unter fleißigem Begießen mit Rahm, Sardellenbutter und Saft schön braun und weich. Ist er gut gebraten, gibt man ihn auf eine Schüssel. Nun rührt man zu $\frac{1}{4}$ l Rahm 1 Eßlöffel Mehl, gibt dies zum Saft, sowie Limoniensaft, Pfeffer, Worcestersauce und köcht die Sauce gut ein und gibt sie mit dem Fische und Rummelkartoffeln zu Tisch.

Nr. 812. **Suchen mit Butter und Kartoffeln.** Preis: 4 bis 5 K.

Dieses wird wie Schill Nr. 808 bereitet.

Nr. 813. **Suchen gebacken.**

Wird auch wie Schill bereitet.

Nr. 814. **Suchen am Rost.**

Wird wie Schill Nr. 807 bereitet.

Nr. 815. **Suchenschnitzel.** Preis: 3 bis 4 K.

$\frac{3}{4}$ kg Suchen wird in Schnitten geteilt, eingesalzen und mit Pfeffer eingerieben. Nun läßt man Fett heiß werden, taucht das Fleisch in Mehl ein und brät es aus dem heißen Fett heraus, seihst das Fett weg, gibt Butter und Fischessenz dazu und dünstet den Saft gut auf, welchen man dann über die gebratenen Fischstücke gießt und mit Rummelkartoffeln und Senfsauce serviert.

Nr. 816. **Geräucherter Suchen.** Preis: 3 K.

Man köcht $\frac{1}{2}$ kg geräucherten Suchen mit Essig, Wasser, Salz, Pfeffer und Gewürz weich. Ist er gut gekocht, läßt man 6 dkg Butter heiß werden, gibt ein wenig Limoniensaft dazu, gießt die Butter über das angerichtete Fleisch, garniert es rundherum mit geriebenem Kren und gibt es dann zu Tisch.

Nr. 817. **Suchen mit Paprika.** Preis: 4 bis 5 K.

Man pukt einen kleinen Suchen gut, macht am Rücken mit einem Messer tiefere Einschnitte, salzt ihn innen und außen gut ein

und gibt in jeden Einschnitt ein Stückchen Butter. Nun legt man den Fisch in eine Pfanne, begießt ihn mit $\frac{1}{4}$ l Rahm, streut um 12 h geriebenen Parmesankäse sowie ein wenig Paprika hinein, und brät ihn unter fleißigem Begießen mit Rahm und dem eigenen Saft schön braun und weich. Hierauf gibt man ihn mit dem Saft und mit gebratenen Kartoffeln zu Tisch.

Nr. 818. Gebratener Hecht. Preis: 4 K 80 h.

Ein zirka 1 kg schwerer Hecht wird abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen und mit Pfeffer, Salz und Butter innen und außen eingerieben. Nun gibt man in eine Pfanne 5 dkg Butter und Fischsud Nr. 797, legt den Fisch mit dem Rücken nach oben hinein und brät ihn unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm schön weich und braun. Ist der Fisch gut gebraten, nimmt man ihn heraus und stellt ihn warm. Inzwischen passiert man den Saft mit dem Wurzelwerk, gibt noch Rahm, Zitronensaft, Pfeffer und 1 Eßlöffel Worschestersauce daran und kocht den Saft schön braun ein. Nun transchiert man den Fisch, legt ihn wie lebend auf eine Schüssel, gießt die Sauce darüber, belegt den Fisch mit Zitronenscheiben und Kapern und garniert ihn rundherum mit in Butter und Petersilie abgeschmalzenen Kartoffeln.

Nr. 819. Gebratener Hecht mit Sardellen. Preis: 4 K 90 h.

Ein zum Braten hergerichteter Hecht wird innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben, hierauf abwechselnd mit Speck und Sardellen gespickt. Nun gibt man in eine Pfanne den Fisch, 10 dkg Butter und Fischsud und brät den Fisch unter fleißigem Begießen mit Saft und Rahm schön braun. Ist der Fisch gut gebraten, nimmt man ihn heraus, rührt 2 Eßlöffel Mehl mit $\frac{1}{4}$ l Rahm gut ab, gibt dies in die Pfanne sowie Paprika, Zitronensaft und Schale und kocht die Sauce gut auf, daß sie schön gelblich aussieht. Der Fisch wird in einer Schüssel schön angerichtet und mit Zitronenscheiben und grüner Petersilie schön belegt. Rundherum gibt man Rummelkartoffeln. Die Sauce serviert man in einer Schale dazu.

Nr. 820. Hecht mit Butter und Kartoffeln. Preis: 4 K 60 h.

Selber wird wie Schill Nr. 808 bereitet und auch so serviert.

Nr. 821. Hecht am Rost. Preis: 4 K 60 h.

Dieser wird auch wie Schill Nr. 807 bereitet.

Nr. 822. Sechterschnitzel. Preis: 5 K 20 h.

Ein 1 kg schwerer Secht wird, wenn er gepuht ist, in Schnitten geteilt, mit Salz und Pfeffer gut eingerieben, in Mehl getaucht, und aus heißem Schmalze schön braun herausgebaden. Dann seigt man das Fett ab, gibt 5 dkg Butter, $\frac{1}{4}$ kg auseinandergerissene Paradeis oder 3 Löffel Mark und das Fleisch hinein, läßt es ein wenig dünsten und kocht dies mit Rahm um 8 h auf. Nun prüft man den Geschmack, richtet dann die Schnitzel an, gießt den Saft darüber und gibt Kartoffeln dazu.

Nr. 823. Baprikasecht. Preis: 4 K 90 h.

Selber wird wie Huchen Nr. 817 bereitet und auch so serviert.

Nr. 824. Secht gesotten. Preis: 4 K 55 h.

Ein hergerichteter Secht wird in Fischsud Nr. 797 abgekocht und mit Salzkartoffeln und Holländersauce serviert.

Nr. 825. Forellen blau gesotten. Preis: 5 bis 7 K.

Die Forellen (40 dkg im Gewichte) sollen bis zum Gebrauche im Wasser lebend bleiben, da sie nur dann schön blau werden. Man kocht mit ein wenig Wasser verdünntem Essig mit Zitronenschale, Pfeffer, Gewürz, Zwiebel, Salz und Wurzelwerk gut auf, puht inzwischen die Forellen, nimmt die Eingeweide heraus und legt sie mit dem Rücken nach oben in eine Kasserolle, daß der Kopf der einen neben dem Schwanz der anderen zu liegen kommt. Sie sollen den Raum des Geschirres ausfüllen, wenn nicht, besorgt man dies mit einigen Holzstückchen. Nun gießt man den gekochten Essig geseigt darüber, legt einige Stückchen Holz oben darauf, damit sich die Fische nicht einbiegen, und läßt sie nicht direkt kochen, sondern das Wasser soll nur langsam perlen, bis die Augen weit heraustrreten, woran man erkennt, daß die Fische gut gekocht sind. Man richtet die Forellen auf einer Schüssel an, steckt jeder ein Petersilienbüschchen in den Rachen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, damit sie nicht austrocknen, garniert sie mit Petersilie und Kartoffeln und reicht in einer Schale sehr heiße Butter dazu.

Nr. 826. Forellen gebaden. Preis: 5 bis 7 K.

40 dkg Forellen werden abgeschuppt, ausgenommen, gewaschen, mit Salz und Pfeffer im ganzen eingerieben und $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Nun dreht man sie in Mehl, zerklöpftem Ei und Bröseln,

bädt sie dann aus dem heißen Schmalze schön lichtgelb heraus. Hierauf legt man sie auf eine Schüssel, garniert sie mit Petersilie und Zitronenschnitten und gibt sie mit Salat zu Tisch.

Nr. 827. Forellen gebraten. Preis: 6 bis 8 K.

4 Stück Forellen (zirka 60 dkg schwer) werden ausgenommen, rein gewaschen und mit Salz, Pfeffer und Limoniensaft innen und außen gut eingerieben. Dann legt man sie in eine Pfanne, gießt Olivenöl darüber, und läßt sie eine Viertelstunde stehen. Nun gibt man sie mit dem Öl auf das Feuer, brät sie damit zirka 6 Minuten auf beiden Seiten, richtet sie auf einer Schüssel an, garniert sie mit in Butter und Petersilie abgeschmalzenen Kartoffeln und reicht Senfsauce dazu.

Nr. 828. Forellen mit Krebsragout. Preis: 6 bis 8 K.

Man kocht wie Nr. 825 Forellen blau. Ein Krebsragout bereitet man wie Nr. 582, sowie auch Krebsauce. Nun richtet man die Forellen im Kranze auf einer Schüssel schön an, gibt in die Mitte das Krebsragout und serviert die Krebsauce dazu.

Nr. 829. Forellen mit Champignonsauce.

Die Forellen werden auf einer Schüssel wie obige angerichtet und in die Mitte gibt man Champignonsauce. Auf diese Art kann man sie mit einer pikanten Sauce wie Austern-, Fischsauce u. dgl. servieren.

Nr. 830. Forellen gratiniert. Preis: 5 bis 6 K.

Blau gesottene Forellen werden auf einer Schüssel angerichtet, dann mit einer weißen Gratiniersauce wie Nr. 255 begossen, mit Käse und Bröseln bestreut, mit zerbröckelter Butter belegt und im Rohre gratinieren gelassen.

Nr. 831. Forellen marinirt. Preis: 3 bis 4 K.

$\frac{1}{4}$ kg blaugesottene Forellen übergießt man mit ein wenig Sud und läßt sie über Nacht stehen. Kurz vor dem Gebrauche bestreut man sie mit viel geschnittener Zwiebel und reicht zu Tisch Essig und Öl dazu.

Nr. 832. Forellen mit Zwiebeln. Preis 5 bis 6 K.

Man kocht die Forellen blau. Nun dünstet man in Butter, Suppe und Salz die kleinen Perlzwiebeln. Champignons dünstet man wie Nr. 570 weiß und mischt sie zu den Zwiebeln, daß ein kurzer Saft entsteht. Die Forellen richtet man auf einer Schüssel wie Nr. 825 an und garniert sie mit den gedünsteten und gebratenen Kartoffeln.

Nr. 833. Schaidenschnitzel gebacken. Preis: 4 bis 5 K.

Man kauft vom Schaiden 4 Schnitzel (zirka 60 dkg Fleisch), wäscht sie gut aus, salzt und reibt sie mit Pfeffer ein und läßt sie abliegen. Hierauf taucht man sie in Mehl, Ei und Brösel, bäckt sie aus heißem Schmalze schön lichtgelb heraus und gibt sie mit Zitronenscheiben und Salat zu Tisch.

Nr. 834. Schaidenschnitzel gebraten. Preis: 4 bis 5 K.

Die Schnitzel (wie obige) werden gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Zitronensaft auf beiden Seiten betropft, in Mehl eingetaucht und aus heißer Butter (Rindschmalz) herausgebraten. Hierauf seigt man das Fett ab, gibt 3 dkg Butter, ein wenig Suppe, 2 Eßlöffel Worschestersauce sowie Zitronensaft dazu, kocht das Angelegte zu einem kurzen Saft ein, gießt diesen über die Schnitzel und serviert sie rasch.

Nr. 835. Schaidenschnitzel. Preis: 5 bis 6 K.

Wie oben gebratene Schnitzel werden mit Hummersauce Nr. 246 serviert.

Nr. 836. Schaiden am Rost, 1. Art. Preis: 3 bis 4 K.

Die Schnitzel werden gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann in zerlassene Butter getaucht, hierauf auf die heißen Stäbe eines Rostes gelegt und auf beiden Seiten unter öfterem Begießen mit Butter gebraten. Zum Schlusse streut man Brösel darauf und läßt sie mit dem Fleische bräunen. Man legt auf den angerichteten Fisch Maitre d'hotel-Butter auf jedes Stück und serviert ihn mit Sauce Tartare.

Nr. 837. Schaiden am Rost, 2. Art. Preis: 4 K 60 h.

Man rührt Olivenöl, Zitronensaft, grüne Petersilie, Salz, Pfeffer und Zwiebel gut ab. Nun übergießt man mit dem Abge-

rührten 4 Schaidenschnitzel und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde so marinieren. Dann legt man sie auf den Koft, betropft sie mit der Marinade und gibt sie dann mit Kümmelkartoffeln und einer pikanten Sauce zu Tisch.

Nr. 838. **Schaiden mit Butter und Kartoffeln.** Preis: 4 K.

Dieser wird wie Schill Nr. 808 gekocht und so serviert.

Nr. 839. **Schaiden in Aspik.** Preis: 4 bis 5 K.

Wird wie Schill in Aspik bereitet.

Nr. 840. **Stör.** Preis: 2 bis 3 K.

Wird auf alle Arten wie Schaiden oder Forelle bereitet. Ist der Fisch groß, wird er zerschnitten, mittelgroße Fische bleiben ganz.

Nr. 841. **Barben.** Preis: 2 bis 3 K.

Bereitet man wie Karpfen, gebacken und gebraten, und serviert sie mit Zitronenschnitten. Zu gebackenen Barben reicht man Salat, zu gebratenen Kartoffeln, die mit Petersilie abgeschmalzen sind.

Nr. 842. **Barsch.** Preis: 2 K 60 h.

Der Barsch wird auf alle Arten wie der Karpfen bereitet. Er ist seiner vielen Gräte halber weniger beliebt.

Nr. 843. **Lachs.** Preis: 4 bis 5 K.

Derselbe wird gepuht, ausgenommen, gut gewaschen und eingefalzen. Je nach der Größe bereitet man Fischsud Nr. 797. Nun wird der Fisch in die Fischwanne gegeben, mit dem Sude begossen und langsam kochen gelassen. (1 kg braucht 30—40 Minuten zum Garwerden.) Der Fisch wird, wenn er gekocht ist, angerichtet, mit heißer Butter begossen, mit grüner Petersilie garniert und mit Kartoffeln und Holländersauce serviert.

Nr. 844. **Blaugekochter Lachs.** Preis: 4 bis 6 K.

Dieser wird wie die Forelle gekocht und mit Sauce Tartare serviert.

Nr. 845. Lachs mit Mayonnaise.

50 dkg Lachs wird wie Schill Nr. 807 bereitet und mit Böggersalat, harten Eiern, ferner mit geringelten und mit Kaviar gefüllten Sardellen garniert und mit Mayonnaise serviert.

Nr. 846. Lachs am Rost, 1. Art. Preis: 5 K 60 h.

Man kocht die Lachsscheiben vorerst in Salzwasser weich, dann kann man sie auf beide Arten wie Schaiden am Rost baden. Nun werden die Scheiben mit Sauce Tartare, mit Paradeissauce oder französischem Salat serviert.

Nr. 847. Lachs am Rost, 2. Art. Preis: 5 bis 6 K.

Dieser wird wie der vorige gebraten, auf einer Schüssel angerichtet, rundherum mit Krebsmuscheln garniert und mit einer Trüffelsauce serviert.

Nr. 848. Lachs gebacken. Preis: 4 bis 5 K.

Die Lachsschnitten werden mit Salz und Pfeffer eingerieben, eine Weile stehen gelassen, dann in Ei und Bröseln paniert und aus dem heißen Schmalze herausgebacken. Sie werden angerichtet und mit pikantem Salat serviert.

Nr. 849. Lachsschnitzel gebraten. Preis: 3 bis 4 K.

Man klopft die Schnitzeln und reibt sie mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ein. Nun läßt man Butter heiß werden, legt die Schnitzeln hinein, brät sie langsam ab, gießt ein wenig Fett ab, gibt 1 auseinandergerissenen Paradeis, ein wenig Suppe, 2 Eßlöffel Worschestersauce und $\frac{1}{16}$ l Madeira hinein, kocht es gut auf, serviert die kurze Sauce zu den Schnitzeln und gibt Salzkartoffeln dazu.

Nr. 850. Gesottener Lachs. Preis: 4 K 10 h.

Ein Lachs oder Lachsschnitten werden in Salzwasser weich gekocht. Nun läßt man Butter zerschleichen und gibt Salz und Zitronensaft hinein. Dann wird der Lachs angerichtet, mit Rümmelekartoffeln garniert und mit der Butter serviert. Man gibt auch Worschestersauce oder Sardelleneßenz dazu.

Nr. 851. Gefochter Lachs. Preis: 5 K 60 h.

Einen hergerichteten Lachs kocht man mit Fischsud Nr. 798, dem man $\frac{1}{16}$ l Madeira oder Rotwein beigibt, weich. Nun bereitet man Musternragout und Madeira sauce. Dann richtet man den Fisch im Kranze auf einer Schüssel an, gibt in die Mitte das Musternragout, garniert ihn rundherum mit gefüllten Kartoffelcroquettes oder Fischcrouettes und gibt die Madeira sauce dazu.

Nr. 852. Aal gebraten. Preis: 2 bis 4 K.

Bei einem abgeschlagenen $\frac{3}{4}$ kg schweren Aal macht man oberhalb der Breitseite des Schwanzes einen tiefen Einschnitt, damit das Blut herausläuft. Nun läßt man den Fisch ein wenig über einer Flamme anbrennen, daß er eine Kruste bekommt, dann wischt man mit einem Tuche die Haut und das Fett rasch ab, nimmt ihn rein aus, schneidet ihn dann in zwei fingerlange Stücke und reibt sie mit Salz und Pfeffer ein. Nun legt man die Stücke in einer Pfanne nebeneinander, gibt Butter und ein bißchen Wasser darauf und brät die Stücke schön braun und weich und begießt sie dabei immer mit dem Saft. Mit Petersilie und Kartoffeln wird das Fleisch garniert und mit Senfsauce serviert.

Nr. 853. Gefochter Aal. Preis: 3 bis 4 K.

Einen wie Nr. 852 gepuzten Aal schneidet man in Stücke und kocht ihn mit einer Beize wie Nr. 798, II. Art, weich. Dann läßt man ihn erkalten und gibt ihn, auf einer Schüssel angerichtet, mit Petersilie belegt und mit Essig und Öl oder Sauce Tartare zu Tisch.

Nr. 854. Gebadener Aal. Preis: 3 K 10 h.

Selber wird eine Stunde in obige Marinade gelegt, hierauf abgetrocknet, paniert und aus dem heißen Schmalze lichtgelb gebaden.

Nr. 855. Aal am Rost. Preis: 4 K.

Die hergerichteten Stücke werden, wie bei Lachs Nr. 847 angegeben ist, begossen und dann auch so am Rost gebaden. Rümmele kartoffeln und Senfsauce serviert man dazu.

Nr. 856. Wallerschnitzel (Wels). Preis: 3 bis 4 K.

Man kauft 4 fingerdicke Schnitzel vom Waller, wäscht und salzt sie, reibt sie mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gut ein und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde abliegen. Nun taucht man sie in Mehl, Ei und Brösel, bäckt sie aus heißem Schmalze heraus und gibt sie mit Zitronenscheiben zu Tisch.

Nr. 857. Wallerschnitzel gebraten. Preis: 3 bis 4 K.

Schnitten vom Waller werden gewaschen, mit Pfeffer und Salz eingerieben, hierauf mit Limoniensaft betropft, in Mehl getaucht und aus der Butter schön braun herausgebraten. Man gibt die Schnitzel mit Senfsauce zu Tisch.

Nr. 858. Waller mit Butter und Kartoffeln. Preis: 4 K 20 h.

Dieser wird im ganzen oder in Schnitten wie Schill Nr. 808 bereitet und auch so serviert.

Nr. 859. Stodfisch. Preis: 2 K 20 h.

70 dkg in Stücke geschnittener Stodfisch wird gut ausgewässert, (12 Stunden), die Haut abgezogen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft gut eingerieben und in der Beize wie Nr. 797 eine halbe Stunde an der Seite des Herdes stehen gelassen und dann weich gekocht. Inzwischen läßt man Butter heiß werden, röstet ringelig geschnittene Zwiebel lichtgelb, richtet den gekochten Fisch auf einer erwärmten Schüssel an, gießt die Zwiebel darüber, legt ringsherum Kümmerkartoffeln und gibt ihn sehr heiß zu Tisch. Der Stodfisch muß sehr heiß gegessen werden. Man kann auch vor der Zwiebel geröstete Bröseln darauffstreuen.

Nr. 860. Stodfisch gebacken. Preis: 2 K 80 h.

Ein wie oben gekochter Stodfisch wird aus dem Sude genommen, abgewischt, einpaniert und aus heißem Schmalze lichtgelb herausgebacken. Nun gibt man ihn in eine erwärmte Schüssel, garniert ihn mit Zitronenscheiben und gibt ihn mit Salat oder pikanten Saucen zu Tisch.

Nr. 861. Stodfisch mit Paprikasauce. Preis: 2 K 60 h.

Der Fisch wird wie obiger gekocht. Nun bereitet man Paprikasauce und gibt ihn mit dieser zu Tisch.

Nr. 862. **Schellfisch.** Preis: 1 K 90 h.

Dieser ist eine Art Stodfisch. Er wird in Salzwasser gekocht, wenn es aufwallt, wird das Wasser abgegossen. Nun zieht man dem Fisch die Haut ab, kocht ihn dann in Fischbeize Nr. 797 weich, gießt heiße Butter darüber und gibt Rümmelkartoffeln und Sauce Tartare dazu.

Nr. 863. **Branzino.** Preis: 2 K 60 h.

Dieser wird gut in Zitronenwasser ausgewässert, dann wie Schill auf alle Arten bereitet.

Nr. 864. **Seezungen gebaden.** Preis: 3 K 80 h.

Seezunge ist sehr fein und schmackhaft. Man zieht ihr die Haut ab, teilt sie in Schnitten, wässert sie in Zitronenwasser, salzt sie ein und läßt sie eine Weile stehen. Dann dreht man sie in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie aus heißem Schmalze heraus, richtet sie auf einer Schüssel an, belegt sie mit Zitronenscheiben und serviert Salat dazu.

Nr. 865. **Seezungenfilets.** Preis: 4 K 10 h.

Die Seezunge wird von den Gräten befreit, und zwar so: Man zieht ihr die Haut ab, löst sie mit einem scharfen Messer von der Mittelgräte ab und bekommt so 4 Stück Filets, welche man in Zitronenwasser gut aufziehen läßt. Dann bäckt man sie oder läßt sie in einem Fischsude pochieren und gibt sie mit Butter begossen und mit Fischsauce zu Tisch.

Nr. 866. **Seezungen gebraten.** Preis: 4 K 80 h.

Man richtet Filets wie Nr. 865 her und kocht sie 5 Minuten in Salzwasser. Nun streicht man eine Schüssel mit Butter aus, gibt die Filets darauf und läßt sie 20 Minuten mit folgender Sauce im Rohre braten: 15 dkg fäshierten Schinken kocht man mit $\frac{1}{8}$ l Milch auf. Nun bereitet man von 6 dkg Butter und 2 Eßlöffeln Mehl eine Einmach, gießt sie mit Suppe auf, mischt den gekochten Schinken, um 15 h geriebenen Parmesan, 3 Eßlöffel Worschester sauce, Pfeffer und Salz dazu, kocht die Sauce gut auf, gießt sie über die Filets, bestreut sie mit Parmesan, Bröseln und zerbröckelter Butter und stellt sie, wie oben angegeben ist, 20 Minuten in das Rohr.

Nr. 867. **Soole gebraten.** Preis: 5 K 10 h.

Man löst die Filets vom Fische ab oder läßt sich beim Fischhändler Filets herrichten, wäscht, salzt sie ein, läßt sie eine Weile liegen, brät sie aus heißer Butter heraus und gibt folgende Sauce darüber: Man macht Holländer sauce Nr. 236, gibt etwas Madeira, Zitronensaft, weiters 3 in Butter und Wasser gedünstete, geschnittene Champignons, ausgelöste Crevettes, Pfeffer und Salz nach Geschmack dazu, kocht die Sauce auf und gießt sie über die angerichteten Filets. Diese müssen heiß serviert werden.

Nr. 868. **Soole am Rost.** Preis: 4 K 10 h.

Man richtet Filets wie Nr. 865 her, legt sie in Zitronenwasser, reibt sie hierauf mit Salz und Pfeffer ein und läßt sie eine Weile liegen. Nun werden sie wie Schill am Rost gebraten, was länger dauert, da sie ein härteres Fleisch haben. Man gibt sie hierauf mit Maitre d'hotel-Butter belegt und mit Sauce Tartare, Holländer sauce, beliebiger Fisch sauce oder pikantem Salat zu Tisch.

Nr. 869. **Soole gratiniert.** Preis: 2 K 80 h.

Eine in Salzwasser pochierte Soole wird mit einer weißen Gratiniersauce wie Nr. 255 begossen, mit Parmesan und Bröseln bestreut, im Rohre gratinieren gelassen und dann serviert.

Nr. 870. **Soole.** Preis je nach der Sauce.

Man kann einer pochierten Soole beliebige Fisch sauce begeben. Sie erhält dann den Namen der Sauce; auch Champignonsauce kann man damit servieren.

Nr. 871. **Soole mit Gemüse.** Preis: 3 K 90 h.

Man pochiert Soolefilets. Nun kocht man, grüne Erbsen, Spargelspitzen, kleine Karotten und grüne Bohnen in Salzwasser weich. Inzwischen bereitet man Holländer sauce und mengt das Gemüse darunter. Die Filets richtet man auf einer Schüssel an, gießt heiße Butter, welche man mit Zitronensaft und Salz würzt, darüber, garniert die Filets mit den Gemüsearten und gibt sie zu Tisch.

Nr. 872. **Soole mit Ragout.** Preis: 4 K 10 h.

Soolefilets gibt man in heiße Butter, in die man $\frac{1}{4}$ l Wein, Zitronensaft und so viel Wasser hineingibt, daß die Filets bedeckt

sind und pochierten können. Nun bereitet man ein Ragout aus Crevetten und gibt Champignons und Trüffeln dazu. Die pochierten Filets richtet man im Kranze auf einer Schüssel an, gibt in die Mitte das Ragout, rundherum Butterteigtrapferl und serviert die Filets.

Nr. 873. Soolefilets. Preis: 3 K 60 h.

Man läßt die Soolefilets eine Viertelstunde in Milch weichen, taucht sie dann in Mehl und zerklopftes Ei, welches man mit ein bißchen Öl und Salz vermischt, ein, dreht sie in Brösel und bädert sie aus heißer Butter heraus. Man serviert sie mit Salat.

Nr. 874. Steinbutte. Preis: 3 K 10 h.

$\frac{3}{4}$ kg Steinbutte wird abgeschuppt, ausgenommen, gereinigt, die Steine werden aus der Haut entfernt und das Fleisch wird gut ausgewässert. Nun gibt man in eine Kasserolle Milch und Wasser, legt den guteingesalzenen Fisch hinein, bringt ihn zum Kochen und läßt ihn dann an der Seite des Herdes 1 Stunde stehen. Meerfische müssen länger im Sude bleiben, da das Fleisch härter wie das des Süßwasserfisches ist. Dann richtet man den Fisch auf einer Schüssel an, belegt ihn mit Petersilie und serviert Butter und Kartoffeln oder Holländersauce dazu.

Nr. 875. Steinbutte aus Summersauce. Preis: 4 K 50 h.

Ein wie oben gekochter Fisch wird mit Summersauce Nr. 247 serviert. Man kann die Steinbutte mit verschiedenen Saucen servieren.

Nr. 876. Steinbutte gebaden Preis: 4 K 10 h.

Wie Nr. 874 gekochte Steinbutte, paniert man ein, bädert sie aus heißem Schmalze lichtgelb heraus und gibt sie mit Salat zu Tisch.

Nr. 877. Sterlet und Hausen. Preis je nach der Zubereitung.

Selber wird auf alle Arten wie Stör oder Schaiden zubereitet, auch Hausen unterliegt derselben Zubereitung.

Nr. 878. Weißlinge. Preis je nach der Bereitung.

Sie werden wie die Seezunge zubereitet.

Nr. 879. Meerfische.

Dazu eignen sich die kleinen Fische, wie Sombri, Barboni, Orade, Stampfchwänze, Branzin und andere. Sie werden abgeschuppt, halbiert oder in Stücke geschnitten, eingesalzen, in Mehl gedreht und aus siedendem Öle herausgebakten; oder man dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie aus heißem Schmalze heraus. Stampfchwänzen kann man beim Braten den Schild daran lassen. Preise variieren stark.

Nr. 880. Tintenfisch. Preis: 4 K 20 h.

Man entfernt bei diesem Tiere den Knorpel und das Tintige. Dies ist ein eiförmiger Saft. Die Füße hackt man weg. Man wäscht ihn gut aus, schneidet ihn in Ringe, salzt ihn ein und läßt ihn eine Weile liegen. Hierauf wird er in Mehl gedreht und aus siedendem Öle herausgebakten.

Es gibt noch viele Arten von Fischen, die verwendet werden. Es können aber alle auf diese Art und Weise, wie sie im Buche angegeben sind, bereitet werden.

Nr. 881. Schildkröten. Preis je nach der Zeit.

Das Töten der Schildkröte geschieht folgendermaßen: Man hält auf den Rückenschild ein glühendes Schäuferl, worauf die Schildkröte Kopf und Füße herausstreckt; man hackt rasch den Kopf und die Füße ab, dann wäscht man die Schildkröte gut in warmem Wasser, gibt sie in Wasser auf den Herd und kocht sie so lange, bis der Rückenschild sich leicht ablöst, was sofort nach dem Herausnehmen aus dem Wasser geschehen muß. Nun löst man behutsam Galle und Gedärme aus. Man bereitet eine Einmach wie Nr. 252, legt das ausgelöste, in Stücke geschnittene Fleisch hinein und kocht es darinnen weich. Dazu bereitet man Bröselknödeln wie Nr. 19 und gibt die Speise angerichtet zu Tisch.

Fleischspeisen von Rindfleisch.

Wenn Rindfleisch gekocht genossen werden soll und auf Suppe nicht reflektiert wird, gibt man es in kochendes Wasser, andernfalls stellt man es mit kaltem Wasser zu und bringt es lang-