

## VIII. Abschnitt.

### Von der Zubereitung der Fische, Krebse u. s. w.

(Siehe auf der Tafel III die Abbildung verschiedener Fische.)

#### Bemerkungen im Allgemeinen.

Alle Fische schmecken am besten, wenn sie frisch aus dem Wasser kommend gekocht werden, doch erhalten sie sich in kühler Jahreszeit auch wohl noch einen oder ein paar Tage frisch, wenn man sie gleich durch Schläge auf den Kopf tödtet, ausnimmt und auf dem Eise oder in einem kühlen Keller verwahrt. Die Frische der Fische, welche nicht mehr leben, wenn man sie erhält, kann man an der Röthe der Kiemen erkennen, welche bleich aussehen, wenn der Fisch schon längere Zeit todt ist. — Die Fische werden gewöhnlich geschuppt, nachdem man sie vorher getödtet hat. Das dabei zu beobachtende Verfahren dürfte wohl als allgemein bekannt vorausgesetzt werden, doch giebt es einige Arten von Fischen, z. B. Barse und Schleien, die man anders als auf gewöhnliche Art von ihren Schuppen befreien muß, weil diese sehr fest in der Haut sitzen. Die Barse werden mit einem kleinen Reibeisen abgeschuppt, nachdem man zuvor die stacheligen Flossen derselben mit einem Hackmesser abgehauen hat. Die Schleien, deren kleine schleimbedeckte Schuppen außerordentlich fest in der Haut haften, werden auf einige Augenblicke in siedendheißes Wasser getaucht und lassen sich dann leicht schuppen. Fische, welche man ganz kochen will, wie z. B. große Zander, Lachse, Hechte und Karpfen, müssen, damit sie recht weiß und sauber aussehen, durch das sogenannte Barbieren entschuppt werden. Das Barbieren geschieht auf folgende Weise: Man hält den Fisch, der bis zu dem Augenblicke des Abschuppens in Wasser gelegen haben muß, damit seine Schuppen nicht trocknen, mit einem Tuche am Schwanz fest und schneidet mit einem sehr scharfen Messer vom Schwanz nach dem Kopf hin die Schuppen in langen Streifen von der Haut ab, ohne letztere zu beschädigen. — Nachdem die Fische geschuppt sind, nimmt man sie aus, was gewöhnlich so geschieht, daß man ihnen den Bauch von der Afteröffnung bis oben hin aufschneidet (wobei man sich vor dem Zerschneiden der Leber und der Galle zu hüten hat), die Eingeweide herausnimmt, die zähe, am Rückgrat haftende Haut herauschneidet und das darunter befindliche Blut herauskrahlt; dann reißt man die Kiemen heraus und wäscht