

Fische zu mariniren.

.....

Dies ist ein gutes Mittel, dieselben eine Zeit lang aufzubewahren und sie als eine Dauerspeise in Vorrath zu haben. Guter Essig (Weinessig) ist dabei die nothwendigste Zuthat; der zu schwache schlägt leicht um und verderbt alles. Ist der Essig nicht sauer genug, so muß man ihn durch das Abkochen noch saurer machen.

Zum Mariniren nimmt man nicht gern alle und jede Fische, oder verschiedene Fische durch einander. Aale, Barsche, Gründlinge, Häringe, Forellen, Lachse und Neunaugen werden am mehresten dazu angewendet. Man bedient sich dazu des Baumöls oder der Butter; beide aber müssen frisch seyn, sonst werden die marinirten Fische einen schlechten Geschmack erhalten. Wählt man das Baum- oder Provenceröl zum Mariniren, so werden die dazu bestimmten Fische der Länge nach am Rücken herunter aufgerissen; haben sie aber Schuppen, so müssen sie zuvor abgeschuppt werden; dann kann man sie kerben, salzen und auf dem Roste braten, während dessen man sie öfters mit dem Baumöl bestreichen und Acht haben muß, daß sie nicht anbrennen. Sobald sie gar sind, legt man sie auf eine Schüssel, daß sie kalt werden. Das Mariniren mit Butter ist dasselbe, nur mit dem Unterschiede, daß die Fische, anstatt mit Baumöl, hier beim Braten mit Butter bestrichen werden. Nach dem Braten werden die Fische in ein hölzernes oder irdenes Gefäß eingepackt. Das hölzerne kann man allenfalls inwendig mit frischem Baumöl bestreichen.

Zum Einlegen nimmt man ein Gemisch von Lorbeerblättern, Englischgewürz, Pfeffer, Nelken, Rosmarin u. s. w. Davon legt man zuerst etwas auf den Boden, und darauf die Fische schichtweise, bis sie alle sind, und zwischen