

Geräucherter Lachs geschwungen. Saumon fumé et sauté.

Der Lachs wird wie vorgehend in Scheiben geschnitten und in Oehl auf beiden Seiten erhitzt, nachher das Oehl abgegossen, ein Citronsaft darüber gedrückt und angerichtet.

Lachs gebeizt zum Aufbewahren. Saumon mariné pour conserver.

Ein starker Lachs wird in daumdicke Scheiben, oder gespalten und in zwei bis drei Quersfingerbreite Stücke geschnitten und gewaschen. Ein Theil Weinessig, zwei Theile weißer Wein, in Ermanglung aber Wasser, drei ganze, große Zwiebeln, zwölf Lorbeerblätter, scharf Salz, ein Theelöffelvoll Gewürznägel und zwei bis drei Theelöffelvoll ganzer Pfeffer werden drei Viertelstunde langsam gekocht; dann durchgegossen, wieder zum Feuer gesetzt und der Lachs langsam darinne kochen lassen bis daß er, zwischen zwei Fingern gedrückt, nachgiebt; dabei verschäumt und dann zurückgestellt. Wenn er kalt geworden ist, wird er Stück für Stück in irdne oder steinerne Gefäße gelegt, der Sud darüber gegossen, rund geschnittenes Papier vest darüber gedeckt, dann noch mit Papier überbunden oder sonst vest verschlossen und, nachdem alles kalt ist, in den Keller gestellt und aufbewahrt. So läßt sich der Lachs eine Zeitlang erhalten. Am besten wird er so immer kalt, nämlich mit Oehl, Essig, Salz, Pfeffer und fein gehackter Petersilie oder fein gehackten Salat-Kräutern gegeben.

Von dem Sander. Du sandre.

Der Sander welcher auch Sandbarsch und Schill genannt wird, hat ein weißes, feinfadiges, kurzes und schmackhaftes Fleisch. Er hält sich in Flüssen und tiefen Seen mit reinem Wasser auf. In Frankreich soll er nicht existiren, dafür aber hat man dort einen Seefisch, Namens: Merlan, der ihm ganz nahe kommt. Beide werden auf gleiche Weise bereitet.

Sander holländisch. Sandre à la Hollandaise.

Ein zehn bis zwölfpfünder Sander wird abgeschuppt, ausgenommen und ausgewaschen, drei fingerbreit auseinander und einen fingertief querüber eingeschnitten, durchaus gesalzen und einige Stunden so in eine passende Fischwanne mit Einseker gelegt; nachher mit einer Salzbrühe (m. s. Salzbrühe) übergossen; oder bloßes Wasser stark gesalzen, acht bis zehn Lorbeerblätter dazu gethan und, wann es kocht, der Sander darein gelegt und über dem Feuer angekocht, dann aber an die Seite gesetzt, zugedeckt, glühende Kohlen darauf gethan, und, nur wenig bemerkbar, eine halbe Stunde