dann ruhig fortkochen lassen; wenn der Fisch gar ist, wird das Sträußchen heraus genommen, die Sose abgefettet und, wenn sie dicke genug ist, mit drei Eierdottern legirt, widrigen Falls müßte sie abgegossen, allein eingekocht und alsdann legirt und wieder über die Schleien gegossen werden; nach Befinden wird noch mit Citronsaft geschärft und hernach angerichtet.

Schleien nach Matrosen-Art. Tanches en Matelote.

Die Schleien werden wie vorgehend vorbereitet und dann wie Karpfen nach Matrosen-Art beendiget.

Schleien mit ihrem Blut. Tanches au sang.

Drei bis vier Schleien werden aufgeschnitten, das Eingeweide behutsam heraus genommen, etwas Essig in den Bauch gegossen, das Blut aufgefaßt und aufgehoben; nachher in Stücke geschnitten und gesalzen; ein Kasserol mit zwei Eiergroß Butter ausgestrichen, eine mittlere Zwiebel mit drei Gewürznägeln besteckt, einige Möhren und Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, ein Lorbeerblatt, Citronschale und Pfefferkörner darüber gestreut, die Schleien darauf gelegt, eine reichliche Viertelsflasche Wein und ebensoviel Wasser daran gegossen, so daß sie ziemlich darinne baden, zugedeckt und schnell eindämpfen lassen; nachher einige Löffel braune Sose, etwas klarer Zucker oder Sirop daran gegeben, durchkochen lassen und mit dem Blut legirt, dann angerichtet, die Sose durch ein Haartuch gewunden und darüber gegossen.

Schleien nach italienscher Art. Tanches à l'Italienne.

Die Schleien werden gebrüht, abgeschuppt, ausgenommen und gewaschen, in ein Kasserol, welches mit Möhren und Zwiebel in Scheiben geschnitten, Citronschale, einem Sträußchen Petersilie nebst einem Lorbeerblatt, wenig Thimian und Basilicum, Gewürznägeln, grob gestoßenem Pfeffer, Neuwürze, Muscatblüthe und ohngefähr vier Loth Butter bedeckt ist, gelegt, halb weißer Wein und halb Wasser dazu gegossen, so daß sie darinne baden und dann schnell einkochen lassen; bei dem Anrichten werden sie auf die Schüssel gelegt und eine italiensche braune Sose darüber gegeben.

Schleien gebacken. Tanches frites.

Schöne Schleien werden gebrüht, abgeschuppt, die Bauch- und Rücken-Flossen weggeschnitten, beide Seiten eingekerbt, am Rücken vom Kopf bis zum Schwanz aufgeschnitten, ausgenommen, die Ohren heraus gemacht, gewaschen und eingesalzen. Vor dem An-

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/394 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG