

richten werden sie mit Mehl leicht überrieben, aus heißem Schmalz gebacken und dann über eine gebrochne Serviette gelegt.

Ebensowohl können die Schleien in Stücke geschnitten und gebacken werden.

Von der Barbe. Du barbeau ou barbillon.

Die Barbe, welches kein vorzüglicher Fisch ist, wird im Ganzen immer dem Karpfen ähnlich bereitet.

Von dem Gründling. Du goujon.

Der Gründling ist ein guter Backfisch; er wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen, und gesalzen; dann bemehlt und aus heißem Schmalz gebacken.

Von der Schmerle. De la loche.

Die Schmerle ist, wie der Gründling, besonders zum backen geeignet. Sie werden am Hals in der Quere aufgeschnitten, das Eingeweide heraus gedrückt, gewaschen, gesalzen, bemehlt und (nicht zu viel auf einmal,) aus heißem Schmalz gebacken. Sie müssen, so wie alle Backfische, krustig seyn.

Von der Lamprete. De la lamproie.

Die Lamprete ist eine Art von Aal, hat sieben Augen oder kleine Löcher auf jeder Seite, und ist übrigens kein sonderlicher Fisch.

Lamprete nach Matrosen-Art. Matelote de lamproie.

Eine oder zwei Lampreten werden in beinahe kochendem Wasser abgeschleimt, dann ausgenommen, das Blut aufgehoben, in Stücke geschnitten und Kopf und Schwanzende weggethan; in einem passenden Kasserol werden zwei kleine Eßlöffelvoll Mehl in sechs Loth Butter langsam gelbbraun geröstet, die Lampreten dazu gefügt und ein Weilchen damit geschwitz; hernach mit rothem Wein angefüllt, oder halb Wein halb Brühe oder Wasser genommen; zwanzig bis dreißig kleine gewälte Zwiebeln, ebensoviel in Citronsaft und Butter geschwungene Champinionen, ein Sträußchen Petersilie nebst einem Lorbeerblatt und einem Gewürznägel, wenig Muscatblüthe und neue Würze gestoßen, Salz und etwas grober Pfeffer dazu gethan, kochen lassen und nachher abgefettet; vor dem Anrichten mit ihrem Blut legirt und auf guten Geschmack gesehen.