

Lamprete tartarisch. Lamproie à la Tartare.

Die Lamprete wird gebrüht und abgeschlemmt, in fünf bis sechs Zoll lange Stücke geschnitten, rein gewaschen, in ein Kasserol gethan, Zwiebel und Möhren in Scheiben geschnitten, Petersilien-ästchen, ein Lorbeerblatt, wenig Thimian, Salz und zwei Gewürz-nägel dazu gefügt, weißer Wein darauf gegossen und kochen lassen; wenn die Stücken weich sind, werden sie zum Abtropfen heraus gelegt, dann in Semmelbröseln gerollt und auf den Rost gelegt; eine gute Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie über Kohlenglut auf allen vier Seiten zu schöner Farbe gebraten und dann über eine kalte Senf-Sose angerichtet.

Von dem Aal. De l'anguille.

Der Aal ist ein vorzüglicher Fisch; sein Fleisch ist zart und wohlschmäckend; man darf ihn aber nicht zu häufig genießen, weil er wegen seiner Fettigkeit leicht widersteht und auch schwer zu verdauen ist.

Aal am Spieß. Anguille à la broche.

Der Aal wird mit Salz und einem Tuch gepackt und vor den Kopf geschlagen, hinter den Flossen die Haut ringsum durchschnitten, diese mit dem Messer und indem man mit zwei Fingern in das Salz greift, klein Fingerbreit losgelöst, dann mit beiden Händen in Salz gegriffen und so die Haut rückwärts abgestreift; oder es wird der Aal in glühende Kohlen geworfen, öfter umgewendet bis er überall oberflächlich geröstet ist, und dann mit einem groben Tuch überstreift, so bleibt die Haut im Tuch und der Aal liegt rein da. Die Rücken- und Bauchflossen werden dann weggeschärft, ein kleiner Einschnitt gemacht und das Eingeweide herausgenommen; darauf wird der Aal in drei Quersingerbreite Stücke geschnitten, Kopf und das Schwanzende weggethan, gewaschen, in der Quere an ein Spießchen und zwischen jedes Stückchen ein Lorbeer- oder ein Salbeiblatt gesteckt und mit Salz und Pfeffer bestreut, dann auf den Bratspieß gebunden und eine halbe Stunde lang bei starkem Feuer gebraten; angerichtet und eine Pfeffer-Kräuter- oder Italiensche-Sose darunter gegeben.

Aal tartarisch, oder geröstet mit kalter Senf-Sose. Anguille à la Tartare.

Der Aal wird wie vorgehend abgestreift und vorbereitet; dann eingekerbt, in vier Quersingerlange Stücke geschnitten und gewaschen, hernach mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Oehl, Zwiebelscheiben, zwei zerbrochenen Lorbeerblättern, Thimian, Petersilien-