

Von der Aalraupe. De la lotte.

Die Aalraupe auch Quappe genannt ist kleiner als der Aal, sie wird selten über funfzehn Zoll lang. Sie gleicht dem Aal etwas in Ansehung ihres Körpers, welcher auch glatt und schlüpfrig ist; der Kopf aber ist dicker und der Leib breiter als beim Aal. Ihr Fleisch ist fett und sehr wohlschmäckend, und ihre Leber ist für die Feinesser etwas ganz Vorzügliches. In der Zubereitung wird sie im Ganzen dem Aal gleich gehalten; ihre Haut aber wird nicht abgezogen, sondern gebrüht und abgeschlammt.

Von dem Wels. Du glanis.

Der Wels wird wie er ist genommen; oder er wird mit kochendem Wasser überbrühet und die schwärzlich-graue, schleimigte Haut abgeschabt; dabei muß er aber in Acht genommen werden daß man ihn nicht verbrühet (verbrennt), weil sonst die ganze Haut mitgehen würde; nachher der Bauch von unten nach oben aufgeschlitzt und die Messerspitze dabei nur sehr wenig nach innen gehalten, um die Galle nicht zu verletzen, und ausgenommen; er wird übrigens in großen Stücken, oder der Quere in Zolldicke Scheiben geschnitten, dem Lachs ähnlich zubereitet.

Von dem Stör. De l'esturgeon.

Der Stör ist der größte Fisch welcher im Frühling aus den Meeren in die Flüsse steigt um da zu laichen. Er hat keine Schuppen, sondern der Körper ist mit fünf Reihen beinhardter Schilde besetzt, davon eine Reihe auf dem Rücken und zwei auf jeder Seite hinlaufen; auch hat er keine Gräten: nur eine Art Knorpel geht durch den Körper. Sein Fleisch ist verschieden: das vorherrschende gleicht dem Kalb- und andres dem Rindfleisch. Die Russen treiben großen Handel mit seinem Rogen, welcher eingesalzen unter dem Namen „Kaviar“ verkauft, schwarzgrün aussiehet und von vielen Nationen, besonders von den Russen mit Lust genossen wird.

Ganzer Stör in Weinbrühe gekocht. Esturgeon entier au court-bouillon.

Ein kleiner Stör wird am Hals und am After geöffnet und ausgenommen; die Ohrflossen heraus geschnitten, gewaschen und der Kopf mit Bindfaden gebunden; in eine Fischwanne mit Einseser gelegt, eine Weinbrühe (m. s. Weinbrühe) mit Butter oder geschabtem Speck wohl genährt und mehr als zu andern Fischen gewürzt, darauf gegossen, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt