

179. Kalbsgekröse.

Man reibt das Kalbsgekröse, wenn es noch roh ist, einigemal mit Salz durch, wäscht es in kaltem Wasser gut ab und übersiedet es, legt es wieder in frisches Wasser und löset alle Drüsen davon ab; schneidet es in drei Finger lange Stückchen, läßt ein Stückchen Butter in einer Klein warm werden, läßt zwei Löffel voll schönes Mehl darin anlaufen, doch nur so viel, bis die Einbrenn anfängt zu schäumen, sodann gießt man die Suppe daran was nöthig ist, gibt das Gekröse und wie feine Nudeln geschnittene Limonien-schalen, eine ganze Zwiebel mit sechs Gewürznelken besteckt dazu und läßt es gut verkochen. Kurz vor dem Anrichten drückt man den Saft von einer Limonie daran und läßt es damit aufkochen. Wenn man will, kann man vor dem Anrichten die Sauce mit drei Eierdottern absprudeln.

Siebenter Abschnitt.

Von den Fischspeisen.

180. Gespickter Hecht.

Man nimmt einen Hecht von 2 Kilo 24 Deka (4 Pfund), schuppet und salzet ihn und läßt ihn eine Stunde liegen, dann häutelt man ihn über die Quere streifenweis ab, nämlich: drei Finger breit läßt man die Haut stehen, drei Finger breit häutelt man ihn ab, und so macht man den ganzen Fisch; er muß aussehen, als wäre er mit Bändern gebunden. Wird er an einem Fleischtag zugerichtet, so werden die abgehäutelten Streifen mit Speck, gehört er für einen Fasttag, so werden sie mit Sardellen recht dicht gespickt. 7 Deka (4 Loth) Sardellen werden gepuzt, von den Gräten gelöset und mit einem Stück Butter gut zerdrückt, von dieser Sardellenbutter gibt man die Hälfte in eine Bratpfanne, sammt etwas fein geschnittener Zwiebel,