

Anmerkung. Weil dieser Fisch sehr böß zu schuppen ist, so macht man es sich dadurch leichter, daß man ihn ganz krumm zusammenhält, und von der Seite zu schuppen anfängt, bis er fertig ist. — Oder man gießt unmittelbar, nachdem er abgeschlagen ist, siedendes Wasser darüber, dann läßt er die Schuppen noch schneller gehen.

Schleien zu braten.

Sie sind am besten, wenn nach dem Ausnehmen kleine Schnitte darein gemacht, die Fische mit Pfeffer, Salz und Salbey eingerieben, und mit Butter und Zitronen auf dem Rost saftig gebraten werden. Man kann sie auch im Salzwasser sieden, und wie die Forellen mit Petersilie schmälzen, auch eine Rahm-Sauce mit Majoran daran machen.

Fischotter zuzurichten.

Sie ist auf keine andere Art besser, als wenn sie gebraten wird. Hat man Zeit, sie über Nacht mit Salz, Nägelein und Pfeffer einzureiben, und Essig nebst Zitronen und Lorbeerlaub darüber zu thun, so ist es gut, im Gegentheil aber wird sie ebenfalls wohl eingerieben, mit einem Butter-Papier umbunden, und langsam gebraten. In die Bratpfanne muß kommen: Rosmarin, ein paar Lorbeerblätter, Zitronenrädlein, ganze Nägelein, eine ganze Zwiebel, ein wenig Butter, Essig und etwas Fleischbrühe, womit man die Fischotter so fleißig als möglich begießt. Der Kopf muß abgeschnitten werden, weil er häßlich aussieht. Wenn sie nun gebraten ist, wird eine Hand voll Brodbrosamen mit ein wenig Mehl vermischt, in einem Stücklein Butter braun geröstet, eine klein geschnittene Zwiebel darin abgedämpft, die Sauce aus der Bratpfanne durch