

**Lachs à l'Allemande.** Man schneidet den Fisch in 6 Centimeter dicke Scheiben, wäscht dieselben gut ab, so daß inwendig kein Blut bleibt, bestreut die Fischstücke mit Salz, wendet sie nach einer halben Stunde um, wäscht sie nach einer weiteren halben Stunde in frischem Wasser ab und trocknet sie mit einem Tuch. Dann bestreicht man den durchlöchernten Einsatz des Fischkessels mit Butter, legt die Lachsstücke darauf, bedeckt sie mit Citronenscheiben, aus denen die Kerne entfernt sind, streut einige in Scheiben zerschnittene Chalotten, zerschnittene Petersilienwurzeln und weiße Pfefferkörner darüber, setzt den Einheber in den Fischkessel mit einem zuvor gekochten Fischjud von Weißwein, Essig und Wasser, Wurzelwerk und Gewürzen, und stellt den Kessel über glühende Asche, legt auch glühende Holzkohlen auf den Kesseldeckel und nimmt nach Verlauf von einer reichlichen halben Stunde bis drei Viertelstunden den Deckel ab, um zu sehen, ob der Fisch gar ist; das Fleisch muß dann saftig aber fest sein und sich leicht von den Gräten ablösen. Bei dem Anrichten setzt man den Fisch in seiner natürlichen Gestalt zusammen, beseitigt die Citronenscheiben, Petersilienwurzeln und Pfefferkörner, garniert ringsherum Petersilie und giebt folgende Sauce dazu: Man verkocht  $\frac{1}{2}$  Liter braune Coulis mit ebensoviele Fleischbrühe, würzt dies mit Citronensaft und Sardellenbutter, seigt die Sauce durch und serviert sie in einer Saucière zu dem Fisch.

**Lachs in Aspic.** In einem großen glasierten irdenen Topf oder Kasserol bereitet man einen Fischjud, indem man Wasser mit etwas Salz, Weinessig, Weißwein, Citronenscheiben ohne Kerne, zwei Lorbeerblättern, einigen Zwiebeln, etwas Wurzelwerk und einem Kräuterbündelchen eine Weile kochen läßt; hierauf legt man  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Kilogramm Lachs, den man in Stücke geschnitten und eine Stunde eingezogen hingestellt hat, in die siedende Court-Bouillon, läßt den Fisch fast eine halbe Stunde kochen und nimmt ihn heraus. Zu der Fischbrühe fügt man dann zwei bis drei sauber geputzte und zerhackte Kalbsfüße oder 45—50 Gr. Gelatine, ebenso etwas kräftige Fleischbrühe, und kocht alles, bis an den Kalbsfüßen das Fleisch von den Knochen fällt oder bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat, läßt die Brühe dann erkalten, befreit sie am folgenden Tage vom Fett und dem Bodensatz, verdünnt sie mit etwas Weißwein und klärt sie mit vier schaumig geschlagenen Eiweißen. Nach Belieben kann man sich das Gelée auch nur aus aufgelöster Gelatine und bereits geklärter heller Kraftbrühe nebst ein wenig Estragonessig bereiten, allein obiges Verfahren liefert entschieden ein viel schmackhafteres, kräftigeres Aspic. Man streicht eine Form mit Mandelöl aus, gießt eine fingerdicke Schicht von dem Aspic hinein, läßt dasselbe auf Eis starr werden, legt zunächst eine Verzierung von Krebschwänzen, mixed pickles, ausgezackten Citronenscheiben u. dergl. auf den Boden, schüttet behutsam Löffelweise die lauwarme Geléebrühe darauf, sodas sie mindestens  $\frac{1}{2}$  Centimeter stark darüber steht, legt nach dem Starr-

werden dieser Lage einen Teil des in feine Scheiben zerschnittenen Lachses ein und fährt mit abwechselnden Schichten von Lachs und Aspic fort, bis die Form beinahe gefüllt ist. Nachdem das Aspic später gänzlich fest geworden ist, taucht man die Form einen Moment in laues Wasser, stürzt den Inhalt auf eine Schüssel und verziert den Rand derselben mit Petersilie und kleinen gekochten Krebsen.

**Lachs au four.** Das Mittelstück eines großen frischen Lachses wird geschuppt und in gesalzenem Wasser mit Zusatz von etwas Essig oder Weißwein, Gewürz und Zwiebel gargekocht. Dann läßt man den Fisch austühlen, löst ihn aus Haut und Gräten, zerteilt ihn in Scheiben oder Filets und bestreicht eine das Feuer vertragende Schüssel oder Form mit Butter, bedeckt den Boden mit einer aus Hechtfleisch, feinen Kräutern, Parmesankäse und Sardellenbutter hergestellten pikanten Fischsauce (s. d.), auf die eine Lage Lachsfilets kommt, fährt mit den abwechselnden Schichten von Sauce und Fisch fort, bis beides verbraucht ist, bestreut die Oberfläche mit Parmesankäse und geriebener Semmel, träufelt Krebsbutter darüber und bäckt den Fisch auf dem Dreifuß bei mäßiger Dienhitze schön goldbraun, um ihn dann mit Krebs- oder Champignon-Sauce aufzugeben.

**Lachs aufzubewahren, auf englische Art.** Ein frischer Lachs oder auch nur ein Stück von etwa 2—3 Kilogramm wird geschuppt, gespalten, von der Mittelgräte befreit und völlig gesäubert, doch wäscht man den Fisch nicht, sondern wäscht ihn nur innen und außen mit einem sauberen Tuche sehr gut ab; dann zerschneidet man ihn in Stücke, reibt sie bloß mit Salz oder nach Belieben mit einer Mischung von Salz, Pfeffer und ein wenig gestoßenem Macis ein, läßt sie zwei bis drei Stunden so liegen und thut sie in ein Kasserol oder einen breiten Topf, fügt auf jedes Kilogramm Fisch 125 Gramm frische Butter hinzu und bäckt oder schmort den Fisch auf diese Art anderthalb Stunden in einem gelind warmen Ofen. Hierauf gießt man die Brühe ab, die man zu Fisch-Saucen verwendet, schichtet den Lachs in einen Steintopf, bedeckt ihn mit einem beschwerten Brettchen, um ihn völlig zusammenzupressen, bis er kalt geworden ist, nimmt das Brett und Gewicht weg und übergießt den Fisch mit geklärter Butter; zuweilen legt man auch etliche ausgegrätete Sardellen und eine feingehackte Zwiebel zwischen die Lachsstücke. Der auf diese Art aufbewahrte Fisch hält sich ziemlich lange und wird mit Essig und Del gegessen. — Will man einen sehr großen Lachs aufbewahren, so beobachtet man häufig noch ein anderes Verfahren; man spaltet und schuppt ihn, nimmt ihn aus, wäscht ihn sorgfältig, schneidet den Kopf ab und löst die Rückengräte heraus. Auf einen Fisch von 10 Kilogramm mischt man 750 Gramm Salz,  $\frac{1}{2}$  Kilogramm rohen Zucker und 70 Gramm Salpeter gut durcheinander, reibt den Fisch inwendig tüchtig damit ein, läßt ihn vierundzwanzig Stunden liegen, presst ihn ein bis zwei Tage mit Brettern und schweren Gewichten und trocknet ihn schließlich an der Sonne oder am Feuer, nachdem man ihn an Stöcken aufgespannt