

FISK

FERSKVANDS

508. Aal. (2 à 2½ Kg (4 à 5 lb) Aal. Til 12 Personer.)

Aalen fanges baade i fersk og i salt Vand og bør altid købes i levende Tilstand. Naar den skal flaaes, gør man bedst i at holde med en Klud fast omkring den og slaa dens Hoved haardt mod en eller anden Kant. Skindet løsnes i Nakken ved et Tværsnit og Aalen hænges op paa et Søm i et Sejlgarnsbaand, der er bundet stramt om dens Nakke. Med Kluden tager man fat omkring Skindet, hvor det er løsnet, og trækker med et rask Tag det hele af. Hovedet afskæres, og Finnerne klippes af med en Saks, hvorefter Indvoldene udtrækkes, saa Bugen forbliver hel. Aalen skæres i 5—8 Centimeter (2 à 3 Tommer) lange Stykker, som renses omhyggeligt med en spids Kniv. Fisken udvaskes godt og bestrøs med Salt, forinden den videre tilberedes.

Aal er en meget ufordøjelig Spise.

509. Aal à l'anglaise.

Den flaaede, rensede og ituskaarne Aal kommes i kogende Vand med Salt og en god Visk Persille. Naar den er kogt, anrettes den paa Fad, garneret med reven Peberrod, som bestrøs med hakket Persille. Hertil smeltet Smør og kogte Kartoffler.

510. Aale-Frikassé.

Efter at Aalene er rensede, flaaede og skaarne i Stykker samt godt udvaskede, kommes de i kogende Vand med Salt og en Visk Persille, men ikke i mere Væde end nødvendigt, for at Sauceen kan blive desto kraftigere. Suppen sis, og Aalene holdes varme, medens Sauceen tillaves. Smør og Mel bages og opspædes med Fiskesuppen til en passende jævn Sauce, der lieres med et Par Æggeblommer og tilsættes hakket Persille. Ved Anretningen hældes Sauceen over Aalene.

Til Frikasseen kan spises kogte Kartoffler.

511. Aal i Karry-Sauce.

Aalen behandles, udskæres og koges som til Frikassé Nr. 510. Til Sauceen smeltes Smør, hvori svitses et revet Løg, og deri bages en god Skefuld Mel sammen med Karry efter Behag. Sauceen opspædes med Fiskesuppen. Den hældes over Aalene, der anrettes i Rand af løse, kogte Ris eller i en Rand af Kartoffelfmos. Randen bestrøs med groft hakkede brunede Løg.

512. Aale-Ragout.

I en Gryde brunes et Stykke Smør sammen med et revet Løg, lidt Paprika og en Skefuld Mel, det opspædes med tynd Kød- eller Fiskesuppe og tilsættes Kulør, saa det faar en smuk, brun Farve. Heri kommes de

rensede og ituskaarne Aal og koges møre. De optages med en Hulske og lægges paa det Fad, hvorpaa de skal anrettes. Fedtet skummes af Saucen, som, hvis den ikke er tilstrækkelig jævn, kan tilsættes lidt udrørt Kartoffelmel og til sidst tillaves med Sherry.

Saucen hældes over Aalestykkerne. Hertil spises Simler eller Butterdejgs-Snitter. Aale-Ragout kan ogsaa anrettes i Butterdejgs- eller Kartoffel-Rand.

513. Røgede Aal.

Aalen maa afvaskes og tørres, forinden den skæres i mindre Stykker, der ristes paa Stegepanden i Smør. Til røgede Aal kan spises det brunede Smør, hvori de er ristede. Som Gemyse kan serveres stuede Grønsager som: Spinat, Ærter, Karotter, Blomkaal, Kartoffelmos, Røræg.

Aal kan, foruden efter ovenstaaende Anvisninger, tillige tillaves som:

Rulle-Aal (Nr. 265).

Aal i Gelé (Nr. 263).

514. Stegte Aal.

Efter at Aalene er flaaede, skæres de i 8 Centimeter (3 Tommer) lange Stykker, som udvaskes og nedstrøs med Salt, hvormed de henstaar en Times Tid, og aftørres derefter i Fiskeklædet. Stykkerne vendes først i Mel, derefter dyppes de i Æg eller blot i Æggehvide og til sidst i Brød. De steges paa Panden i brunet Smør eller Klaret. Til Aalene kan spises brunet Smør med Citronsaft og kogte Kartoffler eller Kartoffelmos. Retten pyntes med Persille og Citronskiver.

Nystegte Aal anvendes meget til koldt Bord.

515. Kogt Aborre.

Aborren er en Ferskvandsfisk, som spises den meste Del af Aaret med Undtagelse af Maanederne Marts og April. Skællene, som sidder meget fast, rives lettest af med et Rivejærn. Den renses, og Finnerne afskæres, og efter at den er godt afvasket, bestrøs den med Salt, hvormed den henstaar, indtil den koges. Til kogte Aborrrer vælges helst de større Fisk, som sættes over i koldt Vand med Salt og en Visk Persille.

Til Fisken serveres kogte Kartoffler samt smeltet Smør og reven Peberrod eller Persille-Sauce, lavet af Suppen (se Nr. 785).

Skaller kan tillaves som Aborren.

516. Farserede Aborrrer.

Den flaaede og rensede Fisk opskæres i Bugen, og Rygbenet udtages. Fisken breddes ud og bestryges med et Lag Fars, som er tillavet af de mindre Aborrrer. I Farsen kan røres fint hakket Persille. Bugen sys derefter sammen, og Fisken koges i Vand med Salt. De anrettes pyntet med Persille, og Traadene, hvormed de er sammensyede, udtrækkes. Farserede Aborrrer spises med Sauce hollandaise (se Nr. 776) og kogte Kartoffler.

517. Aborre-Frikassé. (2 Kg (4 ⷑ) Aborre. Til 8 Personer.)

Aborrerne flaas og flækkes, og Rygbenet udtages, hvorefter de udskæres i mindre Stykker, som afvaskes godt og hensættes bestrøede med Salt en Times Tid. Efter at de er kogt, sis Suppen fra, og Sauceen tillaves som Aale-Frikassé Nr. 510. Til Frikasseen kan serveres kogte Kartofler.

518. Aborre-Frikassé. (*finere.*)

Aborrerne flaas, flækkes og udskæres som omtalt i den foregaaende Opskrift. — Fisken koges i ganske lidt Vand med Salt, for at Sauceen kan blive desto bedre. Smør og Mel bages sammen og opspædes med Fiskesuppen til en hvid, jævn Sauce, som lieres med nogle Æggeblommer og tillaves med Sherry eller Graves samt lidt Citronsaft og stødt, hvidt Peber. Sauceen kan varieres med Tilsætning af Champignons eller Østers. Den hældes over Fisken, som garneres med Butterdejgs-Snitter.

519. Brasen.

Tillaves som Karper, Karusser og Sudere, men er en tarveligere Fisk.

520. Kogt Gedde. (2½ à 3 Kg (5 à 6 ⷑ) Gedde. Til 12 Personer.)

Denne Fisk har en meget stor geografisk Udbredelse og er en Ferskvandsfisk, men fanges ogsaa i Brakvand. Gedder, som fanges i Mosehuller, kan undertiden have en stærk mudret Smag. Gedden er bedst i Februar og mindst god i de to følgende Maaneder. Dens Kød er hvidt og fast og meget anvendeligt i Husholdningen. Man holder for, at Fisk fra 1½ til 3½ à 4 Kg (3 til 7 à 8 ⷑ) Stykket er de bedste, da de større let bliver for grove i Kødets. Gedden er vore ferske Vandes graadigste Rovfisk, dens Gab er bevæbnet med et uhyre Antal spidse Tænder, som man, naar den skal renses, maa vogte sig vel for at komme i Berøring med. Den gælles, udtages og vaskes godt indvendig. Skællene, som maa blive paa Fisken, afgnides godt med Eddike og Salt. Naar den skal koges, bindes Hoved og Hale sammen med et Sejlgarnsbaand, trukket igennem med en Naal, og Fisken ligger da krum ved Anretningen. Den sættes over i koldt Vand og maa koge, indtil Finnerne begynder at løsne sig. Fisken serveres paa Fad, hvorpaa er lagt en Fiskerist og derover en sammenfoldet Serviet. Baandet fjernes, og der stikkes enten grøn Salat eller Persille i Gabet paa den.

Til kogt Gedde spises kogte Kartofler, og Sauceen kan bestaa af smeltet Smør og reven Peberrod eller af Flødeskum og reven Peberrod (se Nr. 755).

521. Fars af Gedde.

I første Del findes Opskrifter paa Anvendelse af Gedde til forskellige Fiske-Anretninger. Se Fars Nr. 205—206.

522. Farseret Gedde.

Hertil anvendes en mellemstor Gedde. Den flækkes op i Bugen, Indvoldene udtages, og den renses og vaskes godt. Derefter udskæres Rygbenet med en skarp Kniv, men saaledes, at Fisken beholder Hovedet og Halen. Den indgnides indvendig med Salt og bestryges med et Lag Fiskefars, hvorefter Bugen sys sammen. Gedden koges som beskrevet i de foregaaende Opskrifter, og ved Anretningen udtrækkes Baandet. Fisken anrettes pyntet med Persille og garneret med smaa, kogte Kartofler. Af Sauce kan serveres enten smeltet Smør med reven Peberrod, Sauce hollandaise (Nr. 777—793) eller Champignons-Sauce (Nr. 775).

523. Stegt Gedde.

Den kan steges hel eller flækkes, men da udtages Rygbenet. Skindet trækkes af, efter at den er ridset med et Tværnsnit i Nakken. Naar Gedden er godt afvasket, spækkes den tæt med fine, ferske Spækstrimler og sættes ind i den varme Ovn. Den maa under Stegningen dryppes flittigt med god Sky, da den ellers let bliver tør. Naar den er stegt, sis Skyen fra, skummes og jævnes med Kartoffelmel udrørt i Sherry. Sauce tillaves yderligere med Paprika og Chutney, som er meget pikant til stegt Fisk. Østers- eller Hummer-Sauce kan ogsaa anvendes.

524. Kogte Karper. ($\frac{1}{4}$ Kg ($\frac{1}{2}$ ⌘) til hver Person.)

Den hos os bedst kendte Maade at tilberede Karper paa, er at koge dem. Karper paa $1\frac{1}{2}$ à 2 Kg (3 à 4 ⌘) Stykket regner man for at være de fedeste og mest delikate, og Vintermaanederne for den Tid, Fisken er bedst. Ved Rensningen af Karper maa Skællene blive paa, og Slimet let afskrabes. Fiskene kan enten koges hele eller flækkes, og Benene bliver da siddende ved den ene Halvdel. Efter at de er godt afvaskede, bestrøs de med Salt og hensættes en Times Tid; de lægges derefter i en Kasserolle og overhældes med $3\frac{3}{4}$ Dl ($1\frac{1}{2}$ Pægl) kogende Eddike til 2 à 3 Karper. De vendes jævnlgt heri og staa saaledes et godt Kvarter. Naar Fiskene skal koges, kommes der i Kasserollen nogle hele Peberkorn, et Par Laurbærblade, en Visk Persille og saa meget Vand, at der er tilstrækkeligt til at koge dem i. Heri gives de et rask Opkog og sættes derefter til svag Kogning 3 Kvarter à 1 Time, ganske efter Fiskenes Størrelse. Karper serveres med kold Fløde-Peberrod-Sauce (se Nr. 755) og smeltet Smør samt kogte Kartofler. Retten kan pyntes med kogte Krebs, Citronskiver og Persille.

525. Karper, kogt i Rødvin.

En Skive Smør brunes, og heri bages en god Skefuld Mel, som opspædes først med $\frac{1}{2}$ Flaske Rødvin og derefter med saa meget tynd Suppe, at der bliver tilstrækkeligt Sauce til nogenlunde at dække Fisken. Af Krydderier tilsættes et Par Laurbærblade, nogle hele Peberkorn og et Par Løg eller en lille Suppevisk. Karperne, der i Forvejen er be-

handlede som i foregaaende Opskrift. nedlægges i Sauce, men med Skælsiden opad, og koges sagte heri tilligemed Rognen eller Mælken, indtil de er møre. Ved Anretningen pyntes Fisken med Persille og Citronskiver. Sauce kan, om fornødent, jævnes yderligere med lidt udrørt Sagemel. Den sis og serveres i Saueskaal.

526. Karusser.

Karusser er mindst gode i Maanederne Maj, Juni og Juli. De kan behandles og tilberedes ganske som Karper. Foruden de ved Karper omtalte Saucer kan Karusserne tillige serveres med en Hummer-Sauce, som ved Anretningen hældes over Fisken.

527. Stegte Karusser.

Hertil anvendes de smaa Fisk. Efter at Skællene er afskrabede, og Fiske-klædet rensede og udvaskede, drysses de med Salt. De aftørres i Fiskeklædet forinden Stegningen, dyppes i Mel, Æg og Brød og steges i brunet Smør eller Palmin.

De spises med brunet Smør og Citron eller engelsk Fiske-Sauce. Hertil kogte Kartofler.

528. Kogt Laks.

Af Laks beregnes $1\frac{1}{2}$ Kg (1 t) til 3 Personer, men ved større Middage bruges ikke fuldt saa meget. Laksen er en Fisk, som fanges baade i fersk og salt Vand, den er absolut bedst, naar den lige er fanget; men er Gællerne røde, Øjnene klare og Fisken stiv og fast, er det Tegn paa, at den er frisk. Før Rensningen lægges den i koldt Vand og skræbes derefter med en Kniv fra Hovedet og ned imod Halen, men uden at Skællene løsnes. Laksen gives et lille Tværnit ved Gatfinnen, som er nærmest Halefinnen, og Indvoldene udtages oppe ved Hovedet uden at Bugen aabnes. Fisken vaskes i flere Hold koldt Vand og renses godt indvendig. Den bestros med Salt, hvormed den henstaar et Par Timer for Kogningen. Laks bliver bedst, naar den koges hel, men kan ogsaa udskæres i runde Skiver paa en Tommes Tykkelse. Ved Anretningen sammenlægges Fisken i dens oprindelige Form. En anden Maade er at flække Fisken, mens den er raa, og derved faa en smuk Anretning til 2 Fade. Med en skarp Kniv følger man Rygbenet lige fra Halen og op igennem Hovedet. Det er vanskeligt at angive bestemt den Tid der medgaar til Kogningen, da det væsentligt beror paa Fiskens Tykkelse, men sædvanlig regner man 5 à 6 Minutters Kogning for hvert t Fisk. For at kunne koge den hel er det nødvendigt, hvis man ikke er i Besiddelse af en Fiskekedel, at have en Fiskerist; i Mangel deraf lægges et groft Klæde i Bunden af Gryden. Det maa være saa stort, at det hænger ud over Grydens Kant, og i Klædet stilles enten et Fad eller en Tallerken, hvorpaa Fisken lægges; den er da let at optage, naar den skal anrettes. *Fisk, som koges hel, sættes altid over i saa meget koldt Vand, at det staar lige over den. Udskaaren Fisk kom-*

mes derimod i kogende Vand; den bliver fastere ved, at der tilsættes saa meget som 2½ Dl (1 Pægl) Eddike til 5 à 6 L (5 à 6 Potter) Vand. Nogle hele Peberkorn, et Par Laurbærblade og Salt kommes i. Fiskens Godhed afhænger i væsentlig Grad af Kogningen, der maa ske jævnt. Den skummes godt under Kogningen og maa, naar den er kogt, gerne henstaa i Vandet nogle Minutter forinden Anretningen. Den serveres paa et varmt Fad, hvorpaa først er lagt en Fiskerist og derefter en smukt sammenfoldet Serviet. Laksen kan ved Hoved og Hale pyntes med Persille og Citronskiver eller kogte Krebs. Fadet kan yderligere garneres med Kru-stader, fyldte med Ragout af Rejer, Krebs, Hummer eller Østers. Eller Ragout'en fyldes i Gratinskaller, der stilles omkring Kanten af Fadet.

Naar man har kogt Fisk, bør man altid stille en Skaal Fiskesuppe til Side og ikke, som det er temmelig almindeligt, straks kaste den bort; thi er der tiloversbleven Fisk, kan den anvendes til Salat, Gratin o. d. l., og da savnes Suppen, naar man vil tilberede en god Sauce.

Skal Laks opbevares i raa Tilstand et Par Dage, maa Indvoldene udtages, og Fisken lægges enten paa Is eller paa et koldt Stengulv i en Kælder.

Til kogt Laks kan serveres:

Hummer- og Asparges-Sauce (Nr. 778) og Butterdejgs-Snitter,
Sauce-hollandaise (Nr. 777) og kogte Kartofler.

Kapers-Sauce (Nr. 779) og do. do.,

Smeltet Smør med Citronsaft og do. do.,

do. do. med reven Peberrod og do. do.,

do. do. med hakket Persille og do. do.,

do. do. med forskellig Slags engelsk Fiske-Sauce.

529. Laks i Karry-Sauce.

Rester af kogt Laks kan deles i mindre Stykker, som varmes i en Karry-Sauce, tillavet af Smør, Mel, Karry og opspædt med Fiskesuppen. Omkring Kanten af Fadet lægges en Rand af løse kogte Ris, som bestrøs med lidt tør Karry.

530. Engelske Lakskoteletter.

Den raa Laks renses og flækkes fra Ryggen, og Benet udskæres, hvorefter den parteres i Skiver af 2½ Centimeters (1 Tommes) Tykkelse, som udbankes ganske lidt, og Skindet fjernes. Koteletterne bestrøs med Salt og Peber samt dyppes i Æg og Brød og steges paa Panden i brunet Smør. Spises med brunet Smør, tilsat Chutney, engelsk Fiske-Sauce eller blot Citronsaft. Hertil kogte Kartofler. Fadet pyntes med Persille og Citronskiver.

En elegantere Maade er at opsætte en Pynterand paa et Fad og inden i denne at fylde en Ragout, tillavet af Hummer eller Østers. Uden om Randen lægges Koteletter i en Krans og pyntes med Persille. Helleflynder

FISK

kan behandles paa samme Maade. Anvendelse af Rester af Laks er nærmere beskrevet i Afsnittet for varme og kolde Smaaretter.

531. Laks-Ørred og Laks-Foreller.

Tilberedes og anvendes aldeles som Laks. Forellen fordrer mindre Kogning.

532. Stør.

Kan tilberedes og serveres som Laks.

533. Sandart. ($\frac{1}{4}$ Kg ($\frac{1}{2}$ Ⓔ) til hver Person.)

Sandarten hører til Aborreslægten og er en meget fin, hvid og bladet Fisk, der kan tillaves som Laksen. Den skræbes, renses og afvaskes godt, og Finnerne skæres af. Efter at Fisken er behandlet saaledes, bestros den med Salt, hvormed den henstaar et Par Timer, forinden den koges. Serveres paa Fad med Serviet, garneret med smaa, kogte Kartofler, bestrøede med hakket Persille.

534. Sandart à la General Blücher.

Fisken renses og flækkes, og Benet udtages, hvorefter den skæres i $2\frac{1}{2}$ Centimeter (ca. 1 Tomme) tykke Skiver, som afvaskes og bestros med Salt. Hovedet og Rygbenet koges i Vand eller i tynd Suppe, som gives en smuk, brun Farve ved Hjælp af Kulør. En Skive Smør brunes, og heri bages en god Skefuld Mel, der opspædes med den afsiede Fiske-suppe, indtil der er tilstrækkeligt til at koge Fisken i. Sauce tillaves efter Smag med Paprika og Madeira. Fisken skylles forinden Stykkerne nedlægges Side om Side i en flad Kasserolle eller Gryde, og den tillavede Sauce hældes over. Den koges ganske sagte heri og optages, naar den er kogt. Sauce gives et Opkog med Champignons og hældes over Fisken. Garneres med Butterdejgs-Snitter.

535. Suder.

Efter at Suderne er skræbete, skoldes de i varmt Vand for bedre at fjerne Slimen og vaskes derefter i flere Hold koldt Vand. De spises i Regelen kogte og tillaves som Karper. Til kogte Suder kan serveres Sauce hollandaise og kogte Kartofler.

SALTVANDS-FISK

536. Helleflynder (kogt). (Til første Ret beregnes $\frac{1}{4}$ Kg ($\frac{1}{2}$ Ⓔ) Fisk til hver Person. 6 Minutters Kogning til hvert $\frac{1}{2}$ Kg (1 Ⓔ) Fisk.)

Helleflynder er en Fisk af usædvanlig Størrelse, men de meget store er langt fra at foretrække, da Kødet er temmelig groft. En Fisk paa omtrent $7\frac{1}{2}$ Kg (15 Ⓔ) regnes for at være bedst. Den udskæres og sælges i Pundervis. Ligesom paa Rødspætten flaaes det mørke Skind af, og den

hvide Side skrabes godt, hvorefter Fisken vaskes i flere Hold koldt Vand. Den flaaede Side kan spækkes med fine Gulerodsstrimler; den vendes opad under Kogningen. Fisken sættes over i koldt Vand med Salt eller, som mange foretrækker, i halvt Mælk og halvt Vand, hvorved den skal vinde i Hvidhed. Ved Anretningen pyntes Fisken med Persille, og paa Siderne lægges kogte Kartofler. Hertil kan serveres Sauce som til Pighvarre og Laks.

Fisken bliver bedst kogt i et helt Stykke, men kan ogsaa udskæres i Skiver paa $2\frac{1}{2}$ Centimeters (1 Tommes) Tykkelse, som da kommer i kogende Vand.

Helleflynder er en Fisk, som anvendes meget i Gelé og til mange Fiske-retter (se 1ste Del).

Helleflynder kan indbages (se indbagt Rødspætte Nr. 560).

537. Koteletter af Helleflynder.

Kødet skæres i tykke Skiver paa langs med Kødtrævlerne, men uden Ben og Skind. Stykkerne bankes med Kødhammeren, bestrøs med Salt og Peber og dyppes i Æg og Brød, hvorefter de steges paa Panden i Smør eller rigeligt Palmin. Anrettes, opstillet i en Top paa Midten af Fadet, dækket med en Serviet og garneres med Citron. De spises enten med brunet Smør og kogte Kartofler eller med forskellige Sorter rørt Smør (se Nr. 743—749).

538. Koteletter af Helleflynder (hakkede). (Til 6 Personer.)

Til Efterret behøves kun $\frac{1}{2}$ Kg (1 lb) Fisk uden Skind og Ben; den hakkes 2 Gange igennem Kødmaskinen. 60 Gr (12 Kvint) lunkent Smør eller Margarine røres til en Crême, hvorefter den hakkede Fisk, lidt Salt, stødt, hvidt Peber og 3 Spiseskefulde raa Fløde arbejdes sammen. Af denne Portion formes smaa Koteletter, som stilles paa et koldt Sted, indtil de skal steges i Smør eller Palmin paa Panden. Dyp dem først i stødt Brød, derefter i Æg eller blot i Æggehvite og atter i Brød. Hertil kan spises en Tomat-Sauce, og de stegte Koteletter kan garneres med løse, kogte Ris.

539. Bøf af Helleflynder.

Fisken udskæres som til Koteletter (Nr. 537). Den udbankes, bestrøs med Salt og Peber og steges som Bøf med Løg. Saucen hældes over Bøffen, der serveres med kogte Kartofler.

540. Butterdejgs-Rand med Helleflynder i Hummer- og Asparges-Sauce.

Fisken til Fyldning i Randen maa helst ligge i temmelig store Stykker, altsaa koges hel, parteres varm og lægges i den varmede Butterdejgs-Rand. Den overhældes med en Hummer-Sauce, lavet af Fiskesuppen og den tidligere omtalte Hummer- og Krebse-Ekstrakt. Nogle henkogte

Asparges i denne Sauce smager udmærket; Asparges-Vandet anvendes til Sauce, og Asparges'erne varmes i den tillavede Hummer-Sauce. Hvis man ikke har friske Hummer, kan henkogte benyttes.

541. Hornfisk (kogt).

Af Hornfisken afskæres Hoved og Hale, og den renses og koges som Makrel (Nr. 551). Den spises med kogte Kartofler og Sauce som omtalt ved Makrel.

Hornfisk i Gelé (Nr. 247).

Indbagt Hornfisk. Hornfisken flækkes, Benet udtages, og Fisken skæres i mindre Stykker (se Nr. 560).

542. Hornfisk (stegt).

Fisken flækkes, Benet udtages, hvorefter den parteres i mindre Stykker, som, efter at være afvaskede og bestrøede med Salt, dyppes i Mel, Æg og Brød og steges i Smør eller Palmin. Serveres med brunet Smør, Citron eller Eddike og Kartofler. Gemyse kan passe godt hertil.

543. Hornfisk, stegt som Kyllinger.

Fisken flækkes i Bugen, og Benet udtages. Den deles i 3 à 4 Stykker, som fyldes med Persille og lidt Smør, og Bugen sys sammen. Hornfisken brunes i Smør, og derefter kommes enten Sky eller Suppe derpaa; heri steger den ganske kort, da den hurtig bliver mør og let falder fra hinanden. Skyen sis, jævnes med udrørt Sagomel og tillaves med Maggis-Bouillon-Tærninger. Traadene udtages før Anretningen. Kogte eller brundede Kartofler serveres til Fisken tillige med grøn Salat. Denne Ret er meget velsmagende, hvad enten den serveres kold eller varm.

Røget Hornfisk. (Se Makrel Nr. 553.) Serveres med Gemyse.

Hornfisk til Fars. Hertil maa man søge at undgaa at medtage den mørke Kødstribe, som sidder nærmest Skindet. (Se Fars Nr. 205—206).

544. Hvidling (Hvilling).

Hvidlingen er en af de mindre Torskearter, dens Kød er meget fint og let fordøjeligt og er derfor en udmærket Spise for Patienter. Man regner, at den er bedst om Vinteren, men spises dog hele Aaret. Hvidlingen er en Fisk, som helst maa tillaves og spises, saa snart den er trukken op af Vandet. Den renses ligesom Torsken og kommes hel i det kogende Vand med Salt. Hvidling taaler kun faa Minutters Kogning. Spises med smeltet Smør og hakket Persille samt med kogte Kartofler.

Kogt Hvidling kan tillaves med Karry-Sauce og kogte Ris.

545. Hvidling à l'anglaise.

Som Torske-Filet Nr. 567 tillaves Hvidling og spises med Maitre d'hôtel eller Tartar-Smør (Nr. 745—746).

546. Stegt Hvidling.

Naar Fisken er rensset, Hovedet og Finnerne afskaarne, gives den nogle Indsnit paa Siderne, udvaskes godt og drysses med Salt. Forinden den steges, aftørres den godt i Fiskeklædet, dyppes i Mel, Æg og Brød og steges paa Panden i Smør eller Palmin. Stegt Hvidling serveres med brunet Smør og kogte Kartofler. Pyntes med Salat eller Persille og Citronskiver.

Hvidling kan fyldes med Persille og Smør, og Bugen sys sammen. De steges som Kyllinger, og Traadene, hvormed de ere syede sammen, udtækkes forinden Anretningen.

547. Klipfisk. ($1\frac{3}{4}$ à 2 Kg ($3\frac{1}{2}$ à 4 Ⓔ) Klipfisk. Til 12 Personer.)

Klipfisk er saltet og tørret Torsk. Den skæres itu og lægges 1 Døgn i Blød i lunkent Vand med ubetydeligt Natron i. Er den meget salt, kan Vandet skiftes nogle Gange. Forinden Fisken koges, skræbes det graa Skind godt, og Finnerne afskæres, hvorefter den sættes over Ilden i koldt Vand og maa koge en god halv Time samt skummes godt. Den anrettes paa Fad med Skindsiden opad, garneret med overskaarne, haardkogte Æg og pyntet med Persille. Hertil spises smeltet Smør og Sennep-Sauce (Nr. 789) samt kogte Kartofler. Æggene kan ogsaa hakkes og serveres særskilt til Fisken. Af Klipfisk laves Plukfisk.

548. Plukfisk.

Smør og Mel bages og opspædes med god Mælk til en jævn Sauce, der tillaves med Salt og udrørt Sennep eller Resten af Vandsenneppen fra Klipfisken. Heri røres den itupillede Fisk, og Stuvningen hældes op paa et Fad, bestrøs med et godt Lag stødt Brød samt overhældes med lidt smeltet Smør. Fadet sættes i Ovnen, og Stuvningen bages, indtil Brødet er brunt.

Plukfisk, stuvet paa ovennævnte Maade, kan tilsættes ituskaarne, kogte Kartofler og anrettes uden at bestrøs med Brød eller komme i Ovnen. Eller ogsaa kan den itupillede Fisk tillige med smaatskaarne Kartofler tillaves med smeltet Smør, Peber og udrørt Sennep.

Klipfisk kan anvendes til Klipfiske-Budding og til Klipfiske-Frikadeller.

Bergfisk (udblødt), spises som Klipfisken og koges som denne. Spises med Vandsennep-Sauce eller smeltet Smør. Hertil hakkede Æg.

549. Kuller.

Denne Torskefisk kan tillaves efter samme Anvisninger, som er givne for *Torsken*. Kuller anvendes meget til Fars. Kuller kan lige saavel som Torsk benyttes til forskellige Fiskeretter (se 1ste Del).

550. Langen.

Langen, denne meget kødfulde Torskefisk, vil jeg anbefale Husmødrene at købe, naar de ser den; den er meget billig, let at tilberede og let an-

vendelig, den er god, hvad enten den er kogt eller stegt, og serveres med Sauce som til Laks, Gedder, Helleflynder eller Torsk.

Skal Langen spises stegt, flækkes Fisken, der købes i flaaet Tilstand, Benet udtages, og de derved fremkomne 2 lange, kødfulde Filét'er udskæres i mindre Stykker; de meget tykke Stykker faar et Slag med Kødhammeren. Bestrø Fisken med rigeligt Salt og lad den staa dermed $\frac{1}{2}$ Times Tid, skyl og aftør den og bestrø den med Peber, dyp den i Æg og stødt Brød og gennemsteg den godt i Palmin. Brunet Smør og Citron.

Kogt Lange kan spises med Flødeskums Peberrod-Sauce.

Kogt Lange kan serveres i Karry- eller Tomat-Sauce og garneres med løse, kogte Ris.

551. Kogt Makrel.

Makrel spises om Sommeren. Ved Indkøb deraf maa man paase, at Fisken er stiv og fast, da Makrelen er en Fisk, som hurtig taber sig og altsaa let fordærves. Den renses som Laksen. Hovedet bliver paa, og Makrelen koges hel i koldt Vand med Salt, Laurbærblade og hele Peberkorn i et Kvarters Tid, men maa straks, naar den er kogt, tages op af Vandet og anrettes. Makrelen pyntes med Persille og garneres med kogte Kartoffler.

Hertil kan spises:

Kapers-Sauce Nr. 779), kold Fløde-Peberrod-Sauce (Nr. 755),

Persille-Sauce (Nr. 785), Sauce hollandaise (Nr. 777).

Makrel tillaves i Gelé (Nr. 247).

552. Indbagt Makrel.

Makrelen renses, skæres fra Benene og udskæres i mindre Stykker, som dyppes i en Pandekagedejg og koges i Klaret som forklaret i Nr. 560. Den anrettes og spises med Sauce som til indbagt Rødspætte.

Den kan tillige serveres med Tomat-Sauce og pyntes med Skiver af friske Tomater og Persille.

553. Røget Makrel.

Den røgede Makrel aftørres i et vaadt Klæde, skæres i Stykker og ristes i Smør paa Panden. Stykkerne lægges paa Fadet med Skindsiden opad og samles i Fiskens oprindelige Form. Pyntes med Salat eller Persille. Til røget Makrel kan serveres:

Røræg og brunet Smør,

Kartoffelmos og do. do. (Nr. 650),

Stuede Kartoffler og do. do. (Nr. 659),

do. Asparges og do. do. (Nr. 587—88),

do. Gulerødder og do. do. (Nr. 610),

do. Grønærter og do. do. (Nr. 720—24),

do. Blomkaal og do. do. (Nr. 619—622),

do. Roer (hvide) og do. do. (Nr. 700),

Stuvede Snittebønner og do. do. (Nr. 593),
do. Spinat og do. do. (Nr. 714—15).

Røget Makrel kan, i Stedet for at lægges paa Stegepanden, skæres itu, oversmøres med Smør og arrangeres paa Fadet, hvorpaa de skal anrettes. Det sættes i en varm Ovn 1 Kvarter.

554. Kogt Pighvarre.

Pighvarren er den næststørste Flynderart og kan opnaa en Størrelse af indtil 12 Kg (24 t). Dens Kød betragtes som en stor Delikatesse, men er altid i høj Pris. Fisken er bedst i Sommertiden, men spises dog Aaret rundt. Naar den renses, udtages Indvoldene gennem et Indsnit, som gøres oppe ved Hovedet, der maa blive paa Fisken. Pighvarren har, ligesom Rødspætten, paa den opadvendte Side et tykt, mørkt Skind, men Pighvarrens er besat med en Mængde smaa Pigge (Benknuder). Den renses lettest ved at børstes i Saltvand. Undersiden, som er hvid, skrabes, indtil den er klar og fri for Slim, og Finnerne afpudses, hvorefter Fisken vaskes i flere Hold koldt Vand og bestrøs med Salt. Den koges i Fiskekedel paa Rist eller paa Fad (se Laks Nr. 528) og sættes over i koldt Vand med Salt. Saa snart den er kommen i Kog, stilles Kedlen over svagere Ild, og efter en god halv Times Kogning, naar Finnerne begynder at løsne sig, er Fisken færdig. Den anrettes paa Fad, men helst med en Porcelænsrist under den sammenfoldede Serviet. Ved Hoved og Hale pyntes Fisken med en Buket Persille eller grøn Salat, og paa Siderne lægges smaa, kogte Kartofler. Den almindeligste Maade at tillave Pighvarren paa er saaledes simpelt at koge den hel, da den i sig selv er en saa fin Fisk, at den ikke trænger til yderligere Tilberedning.

Rester af kogt Pighvarre er anvendelige til Rouletter, som Fyldning i Krustader, Postej, til Gratin og Salat.

Saucen kan varieres.

Østers-Sauce (Nr. 791),

Hummer-Sauce (Nr. 778),

Champignons-Sauce (Nr. 775),

Sauce hollandaise (Nr. 777),

Chutney-Sauce (Nr. 759),

Smeltet Smør med hakket Persille.

Slethvarren er nær beslægtet med Pighvarren, men naar ikke den sidstes Størrelse, og Kødet er langt fra saa velmagende. Den koges hel og spises med Sauce som til Pighvarre.

555. Kogte Rødspætter. ($\frac{1}{4}$ Kg ($\frac{1}{2}$ t) til hver Person.)

Denne Fisk er ikke blot den almindeligste og bedst kendte af alle vore Flynderarter, men den er tillige i økonomisk Henseende en af de vigtigste af vore Saltvandsfisk. Rødspætten er en Fladfisk, der spises Aaret rundt, men er dog bedst i Sommermaanederne. Fiskens opadvendte Side har mørkt Skind, besat med røde Pletter, hvorimod den nedadvendte er hvid. Den maa helst købes levende. Ved Rengøringen afskæres først Ho-

vedet, og Indvoldene udtages af Halsaabningen. Side- og Halefinnen afskæres. Naar Fisken flaas, løsnes det mørke Skind saa meget oppe ved Hovedet, at man med en Klud kan faa fat deri og med et rask Tag trække det af. Den hvide Skindside maa skrubes godt fri for Slim.

Til at koges vælges helst de større Rødspætter, som, efter at de er rensede og vel afvaskede i flere Hold koldt Vand, nedstrøs med Salt, hvormed de henstaar, indtil de skal koges. Fisken kan enten gennemskæres langs med Rygbenet og deles i 2 Dele, eller den parteres paa tværs i flere Stykker. Den sættes over Ilden i kogende Vand med Salt og nogle Laurbærblade og er kogt færdig i nogle Minutter. Kogte Rødspætter anrettes paa Serviet og garneres med smaa, koge Kartofler.

Saucen kan enten være smeltet Smør og fint hakket Persille, Persille-Sauce eller Sauce hollandaise (Nr. 785 og Nr. 793).

556. Kogte Rødspætte-Filet'er.

Se Nr. 37. Filet'erne anrettes paa Fad, og Saucen hældes over dem. I Nr. 235 findes forskellige Anretninger for Fiske-Filet'er samt tilsvarende Saucer.

557. Stegte Rødspætte-Filet'er.

Efter at de udskaarne Filet'er har henstaaet en Times Tid overstrøede med Salt, aftørres de i Fiskeklædet. De dyppes først i Mel, dernæst i Æg og til sidst i fint sigtet, stødt Brød. Filet'erne koges i Palmin eller Klaret eller steges paa Panden, til Fisken er sprød og har en smuk, brun Farve, da anrettes den straks.

Har man en Friturekurv, lægges Filet'erne deri og sænkes ned i det kogende Fedtstof. Stegte og kogte Fiske-Filet'er kan anrettes samlede. De kogte inden i en Bordure- eller Fiskefars-Rand og overhældte med en god Sauce (se Nr. 235), og de stegte udenom pyntede med Persille, Citronskiver og Butterdejgs-Snitter.

558. Rødspætter i Karry.

De udskæres og koges som Nr. 555, men ikke i for rigeligt Vand, da Fiskesuppen skal anvendes til Karry-Saucen. Naar Fisken er kogt, bages Smør, Mel og Karry sammen og opspædes med Fiskesuppen til en jævn Sauce, der ved Anretningen hældes over Fisken, som garneres med en Rand af løse, kogte Ris, der bestrøs med tør Karry.

559. Stegte Rødspætter.

Rødspætterne kan efter Størrelsen parteres paa forskellig Maade. Paa tværs i 3 à 4 Stykker, paa langs i 2 halve eller udskaarne som Filet'er. De steges og behandles i øvrigt som Nr. 557.

Stegt Rødspætte kan spises med:

brunet Smør, Citron og kogte Kartofler,

do. do. med Gemyse, saasom: Spinat, Ærter, Asparges eller stuvede Karotter,

brunet Smør med Kartoffel-Salat,
do. do. med Chutney-Sauce og kogte Ris.

560. Indbagt Rødspætte.

De udskaarne Filet'er aftørres efter at have staaet bestrøede med Salt og dyppes derefter i nedenstaaende Dejg: $\frac{1}{4}$ Kg ($\frac{1}{2}$ lb) Mel, 3 Æg, 50 Gr (10 Kvint) smeltet Margarine, Salt, ubetydeligt Sukker og $2\frac{1}{2}$ Dl (1 Pægl) Mælk røres sammen til en tyk Pandekagedejg. Fisken tages med en Gaffel og dyppes ned i Dejgen, som fuldstændig maa dække den, og lægges derefter lige over i den hede Klaret eller Palmin. Den er hurtig kogt, i Regelen saa snart Dejgen har faaet en smuk, lys, brun Farve. Hertil passer enten

rørt Smør (Nr. 743), Chutney eller Tartar-Smør (Nr. 745),
Mayonnaise (Nr. 753), Maitre d'hôtel Smør (Nr. 746).

Det rørte Smør kommes i en Skaal eller Asjet, der stilles i Midten af Fadet, og omkring Smørret arrangeres Fisken, som pyntes med Citron, grøn Salat eller Persille.

561. Sild.

Høstsilden er den fedeste, Foraarssilden derimod mere tør og mager. Sildene gællens, og Indvoldene udtrækkes; Hovedet tillige med noget af Halefinnen afskæres, og Sildene skræbes godt fri for Skæl; Rognen og Mælken bliver i Sildene, som udvaskes godt og bestrøs med Salt.

Kogt Sild. De sættes over Ilden i kogende Vand, tilsat Eddike, Salt, Laurbærblade og helt Peber. De serveres med kogte Kartoffler, Persille-, Kapers- eller smeltet Smør-Sauce med Eddike.

Kogt Sild kan spises i Karry-Sauce med Ris.

Sild i Gelé (Nr. 247).

Stegte Sild. Naar Sildene er rensede, gives de nogle Snit paa Siderne med en Kniv, tørres i Fiskeklædet og dyppes i Mel, Æg og Brød og steges i Smør eller Palmin. Serveres med brunet Smør med Eddike eller Citron og kogte Kartoffler.

Udbenede, stegte Sild smager godt, fyldt med Persille som Kyllinger.

Sild i Sky-Sauce. En god, brun Sauce, som ikke maa være for jævn, tillaves med Peber, Salt, Sukker og Eddike. Sauceen hældes varm over de stegte Sild. Spises kolde.

Silde-Filet. Silden flækkes, Benet udtages og Filet'erne dyppes i Æg og Brød og steges i Palmin.

Orla Lehmann's Sild. Stegte Sild serveres i en god Bøf-Sauce med Løg. De kan enten spises varme eller kolde.

Sild i Marinade. Kolde, stegte Sild nedlægges i Lag med Løgskiver, hvidt Peber, Salt, Eddike, lidt Sukker og Kød- eller Fiskesuppe. I denne Lage kan Sildene holde sig i flere Dage. Serveres som Frokostret.

Marinerede Spegesild (se Nr. 268).

Sild med Remoulade (se Nr. 270).

Nedlægning af Sild til Krydder- og Spegesild (se Nr. 266—267).

Slaabrok-Sild (Nr. 271).

Matjes-Sild (Nr. 269).

Røgede Sild (Flække-Sild) spises ristede med Gemyse som Frokostret.

562. Skærissingen.

Skærissingen egner sig udmærket til at udskære og stege som Filet. Denne Fladfisk er betydelig billigere end Rødspætten; den tillaves som denne, men kan ikke maale sig med den.

563. Stenbider (kogt).

Fisken flaas. Indvoldene udtages, den skæres fra Rygbenet i 2 Filet'er, disse henstaar bestrøet med Salt $\frac{1}{2}$ Time og sættes derefter over i koldt, saltet Vand. Denne kogte Fisk serveres overhældt med en *forloren hollandsk Sauce*, hvori kan røres lidt smaatskaaren Pickles, syltet i Senep. Leveren og Sugeskiven, de sammenvoksede Bugfinner, koges med og anses af mange *for at være en stor Delikatesse*.

Stegt Stenbider serveres flækket som ovenstaaende, udskåret i mindre Stykker, der dyppes i Æg og Brød og steges i Palmin. Spises med brunet Smør og garneres med Tomatskiver, belagte med Agurke-Salat. Stegt Stenbider kan ogsaa spises med Tomat-Sauce og ristede Ris.

Kogt Stenbider i Gelé er en meget almindelig Ret.

Røget Stenbider spises ristet i Smør og serveres med Gemyse (se Makrel Nr. 553).

564. Tobiser.

Det er en meget lille Fisk, som fanges om Sommeren. Den smager bedst stegt. Den renses, strøs med ubetydeligt Salt og staar kun ganske kort dermed. Tobisen tørres, dyppes i Mel, Æg og Brød og steges i Palmin. De anrettes, pyntede med Persille og Citron. I Midten af Fadet stilles en Asjet med rørt Smør, som enten kan være Tartar- eller maitre d'hôtel Smør (Nr. 746).

Eller ogsaa anvendes brunet Smør og kogte Kartoffler.

565. Kogt Torsk. ($\frac{1}{4}$ Kg ($\frac{1}{2}$ t) til hver Person.)

Torsken er en af vore mest yndede Saltvandsfisk, og tilmed er den en temmelig billig Spise. Dens Kød er hvidt og bladet og yderst velsmagende. Vore Naturforskere har delt Torsken i to Arter, de mindre kaldes Torsk og de større Kabliau eller Stortorsk. Torsken er bedst fra September til Maj. De store Torsk koges hele og sættes da over i koldt Vand med Salt og lidt Eddike, for at Fisken skal blive fastere i Kødet, hvorimod de mindre skæres itu og lægges i kogende Vand. Naar Torsken slagtes, gives den et Snit i Nakken og et ved Halen og holdes derefter hen under Vandhanen, medens man lader Vandstraalen overskylle den godt, hvorved Musklerne trækker sig sammen, og Fisken vinder i Fasthed. Bugen opskæres, Indmaden udtages, og Leveren, Krøllen eller Rognen koges sammen med Fisken. Galdeblæren maa omhyggeligt aftages. Torsken skræbes fra Halen opefter, renses godt indvendig, og efter at den er tilstrækkelig udvasket, ridses Skindet med 2 à 3 Snit paa hver Side, for at det ikke skal revne under Kogningen. Den maa henstaa med Salt et Par Timer, forinden den koges, hvilket maa foregaa uden Laag, da Fisken ellers bliver løs og falder sammen. Ved Anretningen lægges en Fiskerist paa Fadet og derover en sammenfoldet Serviet, hvorpaa Torsken lægges. Den pyntes ved Hoved og Hale med Lever, Krøllen eller den i Skiver skaarne Rogn, hvorimellem stikkes Persille. Paa Siderne af Torsken lægges kogte Kartoffler. (Anvendelse af Rester af kogt Torsk se 1ste Del).

Kogt Torsk kan serveres med:

Sennep-Sauce (Nr. 789) og kogte Kartoffler,
smeltet Smør og dertil hakkede, haardkogte Æg og kogte Kartoffler,
Østers-Sauce (Nr. 791),
Muslinge-Sauce (Nr. 782),
Hummer-Sauce (Nr. 778),
Champignons-Sauce (Nr. 775),
Tomat-Sauce (Nr. 790),
Sauce hollandaise (Nr. 793).

566. Torsk paa Fad.

Smaa Torsk renses, skæres itu, og Hovederne afskæres, og efter at Fisken er afvasket, bestrøs den med Salt. Naar de har staaet med Salt en Times Tid, skylles Fiskestykkerne og lægges paa et lidt dybt Fad, der kan taale at udsættes for Varmen i Ovnen. Sauce laves af Smør og Mel, som bages og opspædes med Fiskesuppen, kogt paa Fiskehovederne. Den lieres med nogle Æggeblommer og tillaves med Graves, Citronsaft, Salt og stødt, hvidt Peber efter Smag. Den hældes over Fisken, som bestrøs med stødt Tvebak og overdryppes med smeltet Smør. Fadet sættes i en varm Ovn i et godt Kvarter. Fiskeretten serveres paa Fadet, som garneres med Butterdejgs-Snitter.

Torsk kan benyttes til Fars og til Stuvninger (se endvidere Frokostbogen).

567. Torske-Filet.

Af ganske smaa Torsk bortskæres Hovedet, og Indvoldene udtages; Fiskene skræbes, flækkes, renses, og Finnerne afskæres. Filet'erne afvaskes i flere Hold koldt Vand og bestrøs med lidt Salt. Efter at være tørrede i Fiskeklædet dyppes de i Mel, derefter i Æg og Brød og koges i Palmin, indtil de er sprøde og smukt brune. De anrettes straks, da de ellers let bliver bløde.

Saa snart Fisken er rensed, koges Hovederne og Rygbenene af til Sauce, som tillaves, medens Fisken steges.

Stegt Torsk kan spises med:

Kapers-Sauce (Nr. 779),
 Champignons-Sauce (Nr. 775),
 Tomat-Sauce (Nr. 790),
 Chutney-Sauce (Nr. 759),
 brunet Smør med Citron og kogte Kartofler.

Fisken pyntes med Persille og Skiver af friske Tomater.

568. Torske-Rogn-Koteletter.

Rognen skal være kogt, og Hinden aftrækkes af den kolde Rogn, der udskæres i Skiver, ikke for tynde, dyppes i Æg og Brød, blandet med Salt og Peber og steges i Smør eller Palmin. Henkogt Torske-Rogn behandles paa samme Maade, den serveres nystegt paa Smørrebrød, ganske som man serverer stegt Fisk. Belægges med Citron, syltet Agurk eller Tomatskiver, belagt med Agurke-Salat.

569. Tunge.

Tungen hører til de middelstore Flyndere, den er smallere og mere langstrakt i Formen. Dens Kød er fast og hvidt, og den regnes for at være en særdeles fin og velsmagende Fisk.

Alle Anvisningerne for Tilberedning af Rødspætten kan tillige gælde for Tungen.

Den kan endvidere tillaves som Sandart à la General Blücher (Nr. 534).

570. Rødtunger.

Disse Fisketunger, hvis Skindside, det vil sige den farvede, har en lyserød Tone, er tykke, kødfulde Fisk med et fint, letfordøjeligt Kød. Rødtungen tilberedes paa samme Maade som den langt dyrere, almindeligst anvendte Fisketunge og tillige som Rødspætten. Til Filet anvender jeg dem, dertil er de fortræffelige.

BLØDDYR

og *Leddyr* gaar i Husholdningen under Navn af „Skaldyr“, men det er en højst ukorrekt Benævnelse, som sikkert ingen Zoolog vil godkende.