

HET KOKEN VAN VISCH

Het water, waarin de visch kookt, moet flink gezouten zijn, zoodat men de hand er in kan houden, zonder zich te branden. Vindt men deze proef te kras, zoo kan men 15 gram zout per liter water nemen, na eenige oefening doet men het op de gis. Bij het koken van bot en schol doet men wat azijn in het water om de visch harder te maken. De visch mag niet vooraf in 't water staan, pas op 't laatste oogenblik wordt hij afgewasschen en dan terstond in siedend kokend water geworpen. Bij zalm doet men geen zout in 't water voor de mooie kleur, maar strooit er dit op, zoodra hij uit het water komt en „gelucht” is. De zalm wordt nam. na het koken terstond in de buitenlucht gebracht, ook voor de mooie kleur.

Wij geven hier den kooktijd van allerlei visch, men beproeft of hij gaar is, door aan een vin te trekken, laat deze gemakkelijk los, zoo is de visch gaar.

Schelvisch en kabeljauw 10 minuten,

Paling 10 minuten,

Roode poon of knorhaan 10 minuten,

Snoek 8 à 10 minuten naar grootte,

Heilbot en tarbot naar grootte van 15 tot 30 minuten,

Griet 10 tot 15 minuten,

Rivierkreeften 12 minuten,

Zeekreeften 30 minuten,

Baars en tong 8 minuten,

Zalm en elft 3 minuten per 500 gram,

Schol en bot 4 minuten.

Karper 10 minuten.

Schelvisch en kabeljauw en snoek worden met botersaus of gewelde boter gegeten en mosterd er bij gepresenteerd, ook geeft men soms mosterdsaus, d.w.z. mosterd door de botersaus geroerd. Tarbot en heilbot en griet kunnen ook met botersaus gegeten worden, maar gewoonlijk verkiest men zure eiersaus of peterseliesaus, ook wel warme tomatensaus. Paling, roode poon, kookschol en kookbot worden met zure eiersaus gegeven, terwijl men tegenwoordig ook filets van schol maakt en daarbij garnalen- of peterseliesaus geeft. Bij tong eet men eveneens garnalen- of peterseliesaus of stooft ze in witten wijn (zie recept hier achter), zalm of elft wordt met gewelde boter gegeven, daar de smaak te fijn is om die door een anderen geur te overstemmen, of koud met sla. Bij alle visch worden aardappelsgepresenteerd behalve bij den zoogenaamden watervis. Hieronder verstaat men baars en bot van middelsoort grootte, die gekookt wordt met bosjes peterselie en daarna opgedaan in het vischwater op den schotel. Men presenteert er boterhammetjes witten roggebread bij. Onder filets verstaat men het vleesch dat van de graten gesneden wordt bij tong, schol of bot, van elke visch middelsoort grootte, komen vier filets. Vroeger werden deze opgerold, tegenwoordig niet meer, men kookt ze niet, maar stooft ze langzaam gaar met boter en zout, in een gesloten pan of vuurvasten schotel in ongeveer 20 minuten. Er wordt peterselie- of garnalensaus bij gegeven of gekookte mosselen in saus (zie schulpen van mosselen) of ook wel tomatensaus.

TONG IN WITTEN WIJN

16 filets worden in een vuurvasten schotel of pan met deksel gestoofd met twee lepels boter en 2 deciliter witte wijn, gedurende 20 minuten. Daarna maakt men een saus van peper en zout een lepel boter en bloem en het nat dat zich op den visch bevindt, hierin doet men op 't laatst, wanneer men dit lekker vindt, een weinig gehakte peterselie. Ook kan men de peterselie weg laten, en de filets met den wittenwijnsaus en 8 lepels geraspte parmezaansche kaas in den oven zetten, om nog even door te stoven, bovenop wat fijne kaas en paneermeel. Dit noemt men *Sole au Gratin*.

KREEFT

Rivier- en zee kreeften worden levend gekookt, even als garnalen in kokend water (men krijgt ze gewoonlijk gekookt uit den winkel) de kreeften moeten 12 minuten koken, de garnalen 3, deze worden daarop terstond gepeld, en even als de kreeft koud gegeten bij sla of brood.

STOKVISCH KOKEN

De stokvisch krijgt men gewoonlijk geweekt en gebeukt, is dit niet 't geval, dan moet men het zelf doen, men zet dan den visch 2 dagen in water met wat gebluschte kalk, en beukt hem daarna (slaan met een stok) flink, wast hem goed af en kookt hem in kokend water met zout $\frac{1}{2}$ uur. Hij wordt gegeten met botersaus, rijst en aardappelen, gebakken uitjes en wat men er verder bij wil doen als peper, kerrie, mosterd, enz. Van de restanten maakt men een lekkere timbale, men

moest alles dooreen de visch fijn gehakt, doet ook de overgeschoten botersaus er door, of maakt nieuwe, verder peper, mosterd, kerrie en laat alles in den oven doorstoven onder een paneerkorst met boter.

AANGELEGDE SNOEK (GEFARCEERD)

Men ontdoet de gaar gekookte snoek 500 gr. van alle graten, hakt hem fijn en maakt er gehakt van met 2 eieren, ongeklopt, peper en zout 50 gram brood zonder korst en wat citroensap. Het brood wordt in het vischwater geweekt, en uitgewrongen, het gehakt geeft men den vorm van een visch, legt er den kop en staart weer aan en laat het in den oven, met een deel van het eiwit besmeerd, mooi licht bruin braden met boter, ongeveer één uur.

KARPER (BLAUW GEKOOKT)

Om karper blauw te koken, overgiet men hem vóór het koken met kokende azijn, kop en staart aan elkaar bindend men laat hem eenige minuten zoo staan, en werpt hem daarna in het kokende zoute water, met toevoeging van 1 deciliter azijn (waarin hij juist gelegen heeft) en wat peterselie. Hij wordt gegeten met zure eiersaus of met zoog. zwarte boter, d. w. z. boter, zoo lang gebraden, tot zij zeer donker ziet.

GESTOOFDE PALING OF ROODE POON

500 gram. mooten paling, van middelsoort dikte of mooten roode poon worden geschikt in een vuurvast schoteltje, recht overeind, met zout bestrooid en begoten met 1 deciliter warm water waarin 2 lepels

boter, sap van $\frac{1}{2}$ citroen en een weinig notemuskaat. Men zet dan den schotel in den oven, boven op paneermeel en boter, gegarneerd met schijfjes citroen en laat alles een uur zacht stoven, waarna het opgedaan wordt in hetzelfde schoteltje.

GESTOOFDE SCHELVISCHSTAART OF KABELJAUWSTAART

Men neemt dunne staarten en zet ze een dag en nacht weg, bestrooid met zout, den dag daarop legt men den staart in een vuurvast schoteltje waarin boter bruin gebraden is, 2 lepels ongeveer, voegt er 1 deciliter water bij, een weinig citroensap en notemuskaat, bestrooit den staart met paneermeel, en laat hem, met boter bovenop en gegarneerd met schijfjes citroen, één uur in den oven doorstoven. Hij wordt in dezelfde schotel opgebracht, omringd door een smalle kring van warme aardappelpurée. Een lekkere en aardige schotel.

HARINGSLA (12 PERSONEN)

6 winterharingen worden schoon gemaakt en in de week gezet, het best in karnemelk, anders in water en melk, een dag en nacht, daarna van de graat ontdaan, gewasschen en zeer fijn gehakt met kalfvleesch naar verkiezing, men hakt ook 4 gekookte bieten (zie bieten bij groente) 6 rauwe zure appels, 2 uien, 2 hard gekookte eieren en wrijft 10 aardappelen, terwijl ze pas gekookt zijn, fijn, (zij worden zoo beter, dan wanneer men ze eerst koud laat worden). Dit alles legt men op een schaal, in een ster, met vakjes, garneert die met

augurken en mayonais een vermengt alles met olie en azijn, vóór dat men er van eet.

VISCHRAGOÛT VAN VISCHRESTEN

Hiervoor kan men allerlei soort gekookte visch gebruiken; na de overgeschoten visch warm gemaakt te hebben, waardoor hij gemakkelijk loslaat van de graten, verdeelt men alles in kleine stukjes en legt deze in witte saus (zie sauzen bij soepen), aangemaakt met vischnat, in plaats van bouillon. Deze saus moet vrij dik zijn, wanneer men van plan is, ze met den visch in een pasteikorst of vol-au-vent te leggen, naar verkiezing kan men er I wat kokskruiden en champignons bij doen, II citroensap en schil. III geraspte kaas. Dit laatste vooral geeft aan den visch een fijnen geur. Heeft men geen resten, zoo kan men visch vooraf koken, onverschillig welke soort, paling of zalm niet verkieselijk.

VISCH IN PÂTE A FRIRE

De visch wordt r a u w van de graat gesneden in stukjes als een klein ei, vooral niet grooter, en met een weinig zout eenige uren weg gezet, daarna, goed afgedroogd, in de pâte à frire (zie pag. 104) gewenteld, en in het kokende bakvet gebakken. Eenvoudig en lekker.

MOSSELEN

De mosselen worden, na zeer goed schoongemaakt en geschrapd te zijn, droog opgezet, daar zich van zelf veel nat ontwikkelt. Zoodra zij open springen, zijn zij gaar en kunnen „au naturel” gegeten worden, met een

sausje van olie en azijn. Bij het koken kan men een zilver voorwerp in de pan leggen, wordt dit zwart aangeslagen, zoo zijn de mosselen vergiftig.

MOSSELEN EN GARNALEN BIJ ANDERE VISCH
Gekookte mosselen en garnalen worden veel bij andere visch, voornamelijk tong en schol gegeven, in de witte saus waarmee deze gegeten worden. Men legt de mosselen of garnalen dan in deze saus, als zij klaar is, en laat ze enkele minuten mee doorstoven, ook schikt men de mosselen wel om de filets van tong, in witte wijn gestoofd.

MOSSELEN EN GARNALEN IN SCHULPEN OF RAGOÛTPOTJES

Men legt de gekookte mosselen of garnalen met witte saus in schulpen of potjes, naar verkiezing met toevoeging van een weinig witte wijn. Deze witte saus kan, wanneer zij voor mosselen moet dienen, aangeemaakt worden met het nat, dat zich bij 't koken der mosselen ontwikkelde. Men zet schulpen of potjes in den oven zonder paneermeel en laat ze licht bruin worden.

OESTERS IN RAGOÛTPOTJES

Men maakt witte saus van room en het nat der oesters (zie witte saus bij soepen) naar verkiezing met toevoeging van bouillon of Maggi, en vult hiermee de ragoûtpotjes, na er twee á drie oesters in gedaan te hebben. Dit is een vrij duur, maar zeer loonend gerecht na de soep, dat door velen boven andere oesters „au naturel” verkozen wordt.