

HET BAKKEN VAN VISCH

Voor bakken komen tong spiering, schol, bot, paling en bokking in aanmerking. De visch, die men bakken wil, wordt een half uur te voren afgewasschen en met zout bestrooid op een vergiet gelegd, daarna stijf afgedroogd, ook van binnen, en gebakken in den koekepan, niet gepaneerd, in veel olie of boter hard kokend, zoodat er een blauw waas over ligt. Men bakt ze aan beide kanten en legt ze op een ruw papier om uit te lekken, daarna op den goed verwarmden schotel. Tong, als zeer fijne visch, bakt men in natuurboter, en garneert de visschen op den schotel met schijfjes citroen even gebakken, en takjes gebakken peterselie; voor alle andere visch neemt men: $\frac{1}{2}$ liter bakolie, 150 gram margarine. De bakolie of boterolie wordt vooruit tien minuten in een pannetje gekookt met een stuk rogge of tarwebrood, voor den sterken smaak, en daarna vermengd met 150 gram margarine, dit mengsel heeft het voordeel boven margarine alléén, dat het niet haakt in de pan, en boven olie alléén, dat het niet zulk een sterken oliesmaak heeft. Men kan er ook koekjes, huishoudelijke pannekoeken en drie in de pan mee bakken.

Tong, bot en schol bakt men in 3 à 4 minuten, bokking in 5 en paling, naar dikte, in 10 à 15 minuten, ze gedurig omwentelende, de spiering wordt naast en over elkaar geschikt in den koekepan, zoodat zij als 't ware een koek vormt, die men vijf minuten aan elke kant bakt. De paling krijgt men gewoonlijk afgehaald,

is dit niet het geval, zoo begint men met de koppen er af te snijden om de dieren minder te martelen en stroopt ze van de kop zijde naar den staart af, met zand aan de hand voor het afglijden, de darmen worden er met een stokje uitgestooten, en de paling bij het koken in schuine mooten gesneden, terwijl men voor het stoven rechte mooten neemt, die goed kunnen staan. Schuine mooten zijn gauwer gaar. Dikke paling wordt niet gaar bij het bakken. Bij versche bokking neemt men de graat er uit, alvorens het zout er op te strooien en bakt ze dan aan beide zijden mooi bruin.

In Noorwegen bakt men veel versche haring, hier te lande zijn de prijzen te hoog daarvoor, men zou het alleen kunnen doen in den tijd, dat de haring goedkoper is, vóór dat de eigenlijke winterharing komt, die te zout is voor dit doel. Deze visch moet men paneeren en daarna bakken in 3 à 4 minuten, de liefhebbers houden er veel van.

GECONSERVEERDE VISCH

Men kan visch het best door middel van azijn conserveeren of ze in Wecksche flesschen doen. Voor het laatste leent zich zeer goed, gekookte paling, zalm of elft, die koud gegeten kan worden. Voor het conserveeren in azijn komen paling, haring en elft in aanmerking, ook mosselen. De paling 500 gram in mooten, de elft in stukken, worden den vorigen dag in het zout gezet, den volgenden dag afgedroogd en gekookt in heeten azijn en water, van ieder de helft, met een ui en citroenschil, 10 peperkorrels en een paar laurierbladen. De paling is na 10 minuten onge-