schen jede Schicht und zuletzt obenauf von dem Gewürze. Dann wird das Fäßchen zugeschlagen, oder, wenn es offen ist, ein Deckel mit Gewicht aufgelegt und mit abgekochtem Essig angefüllt, oder bis er darüber steht, darauf gegossen. Manche gießen noch frisches Baumöl auf den Essig, damit er sich desto länger halte. So zubereitet hebt man die Fische an einem kühlen Orte auf und untersucht von Zeit zu Zeit, ob sie noch gut sind. Hat man die Fische in zugemachten Fäßchen marinirt, so kehre man diese öfters um; sie halten sich so behandelt an sechs Monate.

86.

Wie die Schmoraale im Lande Hadeln gemacht werden.

Die Aale werden rein gemacht, ausgewaschen und wenig gesalzen. Nachdem sie zwölf Stunden im Salze gelegen haben, werden sie in frischem Wasser abgewaschen und auf Stöcken an die Luft gehangen. Nachdem sie abgetrocknet sind, nimmt man eine Tonne, aus welcher beide Böden herausgenommen sind, stellet diese einen Fuß hoch von der Erde auf Steine und hängt die Aale in der Tonne auf, ungefähr einen Fuß hoch unter den obersten Rand. Darauf bedeckt man die Tonne oben mit einem alten Sacke oder alten Leinen und zündet unter derselben feine büchene Späne an, doch so, daß keine Flamme entsteht; die Hitze muß dabei dergestalt gemäßigt werden, daß man oben ohne Schmerzen die verkehrte Hand hinein halten kann, weil die Aale bei unmäßiger Hitze anfangen zu tropfen. In dieser Tonne bleiben die Aale ungefähr acht Stunden. Eine Probe ihrer Güte ist, daß sich die Haut

leicht