

geschnittene Zwiebel, Kapern und Citronscheibchen sammt der Schale dazu gefügt, die Haringe angerichtet und die Sose darüber gegossen. Mit dieser Brühe können sie auch in Terrinen oder steinernen Töpfen wohl verwahrt im Keller einige Zeit erhalten werden.

**Gesalzene, oder Pickel-Haringe mit Aepfel als Salat.**  
**Harengs pees aux pommes en salade.**

Die Haringe werden wie vorgehend vorbereitet und entsalzen; fünf bis sechs Stettiner- oder Ränettäpfel werden geschält, fein nudlicht geschnitten, mit Olivenöhl, Weinessig und Zucker oder Salz angemacht, und nach Belieben auch ein wenig feingeschnittene Zwiebel hinzu gefügt; dann die Haringe schief in Stückchen geschnitten, angerichtet und der Salat darüber gegeben. Auch können die Seiten der Haringe vom Rückgrat getrennt, alle Gräten weggemacht, in dünne Scheibchen geschnitten und so unter den Salat gemischt werden.

**Salz-Haringe geröstet. Harengs pees grillés.**

Die Haringe werden gewaschen, entsalzen, abgetrocknet und mit feinem Dehl begossen. Vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost gebraten, angerichtet und eine Buttersose, Bohnen- oder Erbsennus, a. m. d. wird darüber gegeben.

**Geräucherte Haringe (Picklinge) geröstet. Harengs saurs ou saurets grillés.**

Die geräucherten Haringe werden abgewischt, die Köpfe und die Schwanzenden weggeschnitten, so ganz gelassen oder am ganzen Rücken hinunter gespalten und aufgemacht, auf eine thönerne flache Schüssel gelegt und mit Dehl begossen. Fünf Minuten vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost, über sanfter Kohlenglut, gebraten, so zu sagen: auf beiden Seiten nur erwärmt, und dann auf die Schüssel gelegt.

**Sardellen als Nebengerichtchen. Anchois pour hors-d'oeuvre.**

Die Sardellen werden rein abgewaschen, die Seiten von den Gräten getrennt und so oder durchschnitten mit feinen Kräutern und fein gehacktem harten Ei nett auf einen Teller angerichtet und feines Olivenöhl darüber gegossen. Die Sardellen können auch mit feinen ganzen Kapern überstreut und mit Essig und Dehl übergossen werden.