

halten, so müssen sie in ein hölzernes Gefäß kommen, und beschwert werden. — Man kann die Fische aber auch statt braten, nur in Essig und Wasser kochen.

Geräucherte Fische.

Geräucherter Aal.

Schlage den Aal ab, schneide ihn im Rücken aus einander, reibe ihn mit Salz und Salpeter ein, lasse ihn 5 bis 6 Tage in einem zugedeckten Gefäß liegen, spanne ihn mit spitzigen Spänen aus, und hänge ihn in Rauch, aber nicht in die Hitze. Ersteren mache von Wachholderbeerreißig, Wachholderbeeren und Eichenlaub, besprenge es aber zuvor mit Wasser, damit es keinen Dampf giebt. Nach Verlauf von 3 Tagen umbinde ihn mit Papier, und wenn wieder 2 Tage verflossen sind, so hänge ihn an einen luftigen Ort zum Trocknen.

Forellen zu räuchern.

Man nimmt die Forellen aus, wäscht sie, und salzt sie ein. Nachdem sie 3 Tage in einem Geschirr eingeschlichtet und zugedeckt gelegen sind, hängt man sie gleich dem Aal in Rauch. Nach 5 Tagen sind sie fertig.

Hecht zu räuchern.

Nachdem der Hecht ausgenommen und gereinigt worden ist, reibt man ihn mit Salz und Salpeter ein, legt ihn in ein Gefäß, deckt es zu, und beschwert ihn. Nach 4 Tagen wird er wie die obigen Fische in Rauch gehängt, und ist in 3 bis 4 Tagen fertig.

Karpfen zu räuchern.

Man wäscht die Karpfen, nimmt sie aus, reibt sie mit Salz und Salpeter ein, und schlichtet sie in ein Faß, oder in ein anderes Gefäß. Nach 4 Tagen nimmt man sie heraus, steckt der Länge nach Späne hinein, umbindet sie mit Papier, und hängt sie einige Tage in Rauch, aber in keine Hitze. Dann läßt man sie an einem Ort, wo die Luft hinzu kann, abtrocknen. Vor dem Kochen übergießt man den Fisch mit siedendem Wasser, und löset die Schuppen ab.

Lachs zu räuchern.

Reibe den Lachs mit Salz und Salpeter ein, lege ihn in ein hölzernes Geschirr, decke ihn zu, und beschwere ihn. Alle Tage