

Zwiebeln, ganzen Schalotten, englisch Gewürz, Pfeffer, Citronenscheiben, Lorbeerblättern, Kapern und geschnittenen Pfeffergurken in ein irdenes oder gläsernes Gefäß geschichtet, mit abgekochtem und erkaltetem Essig übergossen, mit Papier fest zugebunden und an einem kühlen Orte verwahrt. Beim Gebrauche wird ein wenig Öl darüber gegeben. Man kann sie auch wie Nr. 7 marinieren. In 2—3 Tagen sind sie zum Essen gut; sie halten sich 2—3 Wochen.

28. Bücklinge

sind geräucherte Heringe, die abgezogen und roh gegessen oder gespalten und von den Gräten befreit in Ei und geriebener Semmel umgewendet und in Butter gebraten oder, würflicht geschnitten, unter Rührei, Eierkuchen u. dgl. gemischt werden. Man giebt sie auch zu Sauerkraut.

Krebse, Frösche, Schnecken.

1. Krebse zu kochen.

Die recht reingewaschenen Krebse werden mit frischer Butter (auf 20 Stück 1 Eßlöffel voll), Salz, einem Büschelchen Petersilie und etwas in ein Lämpchen eingebundenen Kümmel in eine Kasserole gesetzt, mit 1 Liter kochendem Wein und Wasser, von jedem die Hälfte, begossen und zugedeckt 10 Minuten gekocht. Viele geben auch statt Wein 1—2 Eßlöffel voll Essig in den Sud.

2. Hummer, Seekrebs

wird auf dieselbe Weise gekocht. Er braucht eine halbe Stunde bis er gar ist, und wird, nachdem das Fleisch