

tertaig darein. Hierauf füllt man die Mödel von der angerührten Masse halb voll, streut von geriebenem Milchbrod oder Semmel eines Messerrücken dick darüber, und legt ein Stücklein frische Butter darauf. Auf diese Art kann man Pastetelein von allen Arten Fischen verfertigen, nur im Fall es ein Hecht, Schleie oder eine Forelle wäre, müssen solche gebraten und nicht gedämpft werden. Ein Karpfe aber oder sonst ein weicher Fisch wird in Salzwasser mit Petersilien gesotten.

Wir wollen hier gleich anzeigen,  
wie der Stockfisch gewässert werden soll.

Es ist dabey Hauptsache, daß es kein alter ist. Es wird ungeklopft einige Stunden in Regen- oder sonst ein weiches Wasser gelegt, daß er bey'm Klopfen nicht zersplittert. Wenn er hierauf geklopft ist, schneidet man ihn in 4 oder 5 Stücke, doch so, daß das Schwanzstück ganz bleibt, und zum Füllen gebraucht werden kann, wie solches unter den Fischen angezeigt ist. Alsdann legt man ihn in ein tiefes Geschirr und 2 Stecken dar- über, stellt ein kleines Körbchen oder Salat-Seiher darauf, thut ein Tuch darein nebst einer Hand voll Stroh und 4 Schaufeln voll guter Asche, gießt kaltes Regen- oder sonst weiches Wasser darüber, bis die Lauge über den Fisch geht, und läßt ihn 24 Stunden darin liegen, hierauf gießt man die Lauge ab, und gibt ihm 3 Tage jeden Tag 2mal frisches Wasser. Will man davon gebrauchen, so thut man davon in ein Geschirr, gießt kaltes Wasser darüber, setzt es auf Kohlen, und läßt es so lange stehen, bis das Wasser ganz heiß ist, und nächstens kochen will. Dann wird er vom Feuer gethan, und bleibt stehen, bis er zubereitet wer-