

geröſtet, und der geſchnittene Hering und Zwiebel darin abgedämpft. Dieß alles nimmt man, bis auf etwas wenigſes, das in der Kachel bleibt, heraus, thut von dem verſeſenen Stockfiſch ein Geleg in die Kachel, von dem herausgenom- menen Hering und Semmelmehl wieder ein Geleg darein, und fährt ſo fort, bis beyde Theile gleich auf ſind. Darauf gießt man einen halben Schöpf- Löffel Fleiſchbrühe daran, ſtellt es auf heiße Aſche, deckt es zu, und läßt es bis zum Anrichten ſtehen. Alsdann thut man von dem gekochten Kraut ein Geleg auf die Platte, ein Geleg von dem Stockfiſch darüber, und macht ſo fort, bis genug auf der Platte iſt, welche dann aufgetragen wird. Auf dieſes Kraut kommt nichts von Fleiſch. Gebratene Heringe können noch dazu gegeben werden; man macht ſie auf folgende Art: Die Heringe werden 3 Tage täglich mit friſchem Waſſer gewäſ- fert, alſdann mit einem Faden am Schwanz auf- gehängt, daß ſie über Nacht abtrocknen. Hierauf verfertigt man eine Kapsel von Papier, welche ei- nen 2 Finger breiten Rand hat, beſtreicht ſolche wohl mit Butter, ſtellt das Papier auf den Roſt, legt die Heringe darauf, ſtreut klein gehackte Pe- terſilie darüber, bratet ſie langſam, beſtreicht ſie oben mit einem Butter-Pinſel, wendet ſie ein paarmal um, und gibt die Heringe ſammt dem Pa- pier auf einem Plättchen zum Kraut.

Sauerkraut mit einem Hecht gefüllt.

Das Sauerkraut wird gut gekocht oder ge- dämpft, ein 2pfündiger Hecht auf dem Roſt ge- braten, das Fleiſch rein von den Gräthen geſäubert, eine breite Kachel wohl mit Butter beſtrichen, und mit Semmel- oder Mutſchelmehl beſtreut. Als-