

F i s c h e.

Nal blau zu sieden.

Wenn der Nal abgestreift und ausgenommen ist, schneidet man das Haarige mit der Scheere ab, macht in den ganzen Nal auf beyden Seiten kleine Schnitten, legt ihn in die Rundung, sticht ihn mit der Spicknadel durch den Kopf und Schwanz, befestigt ihn mit einem durchgezogenen Bindfaden, legt ihn in eine Kastrol oder sonst ein tiefes irdenes Geschirr, welches auf Kohlen gesetzt werden kann, gießt 2 Theile Essig, 2 Theile Wein und 1 Theil Wasser daran, bis es darüber geht, thut eine Hand voll ganze Petersilie, etliche Lorbeerblätter, eine in Rädlein geschnittene Zitrone, von allen Arten Kräutern, oder in deren Ermanglung grob gestoßenes Gewürz von allen Sorten dazu, läßt dieß alles über Nacht an dem Essig stehen, setzt ihn den andern Tag auf Kohlen, und siedet ihn langsam. Er kann warm oder kalt aufgetragen werden. Es können ganze Zitronen dazu aufgestellt, oder statt deren gehackte Kappern und Petersilie, mit Essig und Dehl angemacht, gegeben werden.

Gefüllter Nal.

Dieser darf nicht kleiner als von zwey Pfund seyn. Man streift ihn ab, nimmt ihn aus, macht durch den ganzen Nal kleine Schnitten, verfertigt ein wenig Fülle von einem Stücklein Kalbfleisch, welches mit Kappern (für 2 Kreuzer) ein wenig