

braten wird. Alsdann läßt man ihn stehen, bis er kalt ist, schneidet 2 große Hände voll Zwiebeln fein, dämpft sie in einem starken Viertelpfund Provencer-Dehl, daß sie weich, aber nicht braun werden, schüttet einen starken Schoppen guten Essig daran, nimmt die Schale von einer ganzen Zitrone, 4 Loth feine Kappern, Rosmarin, Basilikum, Dragon, oder in Ermanglung dieser 3 Arten Kräuter, Nägelein und Muskatblüthe dazu, schneidet dieß alles zusammen klein, thut es an den Essig, in einen Hafen oder kleines Fäßchen aber ein Geleg von dem Alal, von dem gekochten Essig, wenn er kalt ist, 2 Eßlöffel darüber, wieder ein Geleg, und macht so fort, bis beyde Stücke zu Ende sind. Wenn der Essig nicht ganz über den Fisch gehen sollte, wird noch ein wenig frischer Essig darüber gegossen, der Alal mit Lorbeerblättern überlegt, mit einem reinen Brettlein beschwert, oben fest zugebunden, und im Keller aufbehalten. Auf diese Art hält sich der Alal sehr lang.

Alal zu räuchern.

Der zuvor abgestreifte und ausgenommene Alal kann, je nachdem er in der Größe ist, entweder ganz gelassen, oder in 2 bis 3 Theile zerschnitten werden. Alsdann vermengt man ein Loth Salpeter mit einer Hand voll Salz, reibt den Alal stark damit ein, und läßt ihn 6 Tage in dem Pack liegen. Hat man einen weiten Darm, daß der Alal hinein kann, so wird er aus dem Pack darein gethan, in Ermanglung dessen aber mit Papier umwickelt, und in einen kalten Rauch gehängt. Er ist nach Beschaffenheit des Rauchs in 8 bis 10 Tagen fertig. Wenn er zu Tisch gegeben