

fisch zubereitet, und muß daher, ehe er geklopft wird, etliche Stunden in Regen- oder sonst in ein weiches Wasser gelegt werden, daß er im Klopfen nicht zerfällt. Uebrigens wird er wie der Stockfisch gewässert.

Häringe zu mariniren.

Schöne Häringe werden 2 Tage gewässert, nach diesem aus dem Wasser genommen, die Schuppen mit dem Messer abgeschabt und an den Schwänzen aufgehängt, daß sie recht abtrocknen, dann auf dem Rost mit Provencer-Dehl gebraten, und wenn sie wieder kalt sind, in ein Gefäß wie der Alal marinirt, nur in einem breitem Geschirr, daß sie ganz darein zu liegen kommen. Es wird auch wie zu dem Alal die nehmliche Zugehör daran verfertigt. Sie halten sich ein ganzes Jahr.

Ein Häring-Gericht.

Man wascht und pußt gute Häringe sauber ab, nimmt sie aus, legt sie 3 Tage lang in süße Milch, welche aber alle Tage frisch daran gegossen werden muß, wascht sie dann mit frischem Wasser ab, und schneidet die Rücken daran auf. Alsdann vermengt man etwas fein geschnittene Zitronen-Schale mit geriebenem Milchbrod und Muskat-Blütthe, streut davon in den Bauch und Rücken der Häringe, thut in jeden ein Stückchen frische Butter, legt sie in ein mit kalter Butter bestrichenes Plättchen, bestreut sie oben wieder mit dem vermengten Weckmehl, schneidet etwas Butter darauf, deckt es fest zu, und läßt es langsam auf Kohlen aufkochen.

Forellen mit Petersilie geschmälzt.

Wenn sie ausgenommen sind, krümmt man sie, thut sie in eine Schüssel, gießt einen halben