

### Gebackener Stockfisch.

Gleich bey'm Zerhauen des Stockfischs macht man kleine Portionen, nimmt den ganzen Grath davon heraus, und verbindet sie leicht mit einem saubern Faden, weil derselbe daran bleibt. Wenn der Stockfisch vollkommen gewässert ist, trocknet man die Stücklein mit einem Tuch wohl ab, vermengt eine Hand voll Mutschel- oder Habermehl und einen Eßlöffel Weiß-Mehl stark mit Salz, etwas Pfeffer und Ingwer, kehrt die Stücklein darin um, bakt sie schnell in heißem Schmalz, legt sie nach dem Baden auf geschnittenes Brod, und gibt sie zum Sauer, oder Bayerischen-Kraut. Sie können auch zuvor in einem verrührten Ey umgekehrt, und dann erst mit dem Mehl gestreut werden.

### Gebackene Karpfen auf Gemüse zu geben.

Ausser dem Hauptvorthail, daß er rösch gebacken wird, läßt sich hier nicht viel anführen. (Man kann jedoch die Stücklein Fische zuvor einsalzen, ehe sie bestreut und gebacken werden, damit sie desto kräftiger werden.) Der Karpfe wird nämlich zu Stücklein geschnitten, in Mutschel-Mehl, Pfeffer und Salz umgekehrt, dann schnell gebacken, damit er recht rösch wird, und nicht verbrennt. Weil die Karpfen auch öfters nach dem Schleimwasser riechen, so werden die Ohren sauber weggethan, weil sich der Schleim gern daran hängt.

### Gebackene Krebse auf gefülltes Kraut zu geben.

Von den zuvor im Salzwasser gesottenen Krebsen pußt man die Schwänze, schneidet die Füße und Seitenhaare weg, rührt einen starken