

und thut, so lang es noch warm ist, die Beine heraus. Wenn es kalt ist, und man davon brauchen will, wird es ganz zart geschnitten, und mit klein geschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Oehl und Essig gut angemacht.

Härings-Salat.

Man puzt 2 bis 3 Häringe, reißt sie in der Mitte von einander, schneidet den Kopf ganz ab, steckt ihm den ebenfalls abgeschnittenen Schwanz in das Maul, schneidet aus einem Häring sechs lange Theile, rollt sie über den Finger auf, setzt sie in der Ordnung auf eine kleine Platte, hackt von 2 hartgefotenen Eiern das Gelbe und Weiße jedes besonders, etwas Petersilie, Zwiebeln und rothe Rüben auch jedes allein, füllt die aufgerollten Härings-Stücklein nach der Schattirung damit, zerdrückt die Milch von den Häringen mit einem Löffel, streut etwas Pfeffer und klein geschnittene Zwiebeln darüber, macht es mit Essig und Oehl unter einander, thut es zwischen die Häringe, und stellt die Köpfe dazwischen.

Härings-Salat auf andere Art mit Grundbirnen.

Es werden etliche Grundbirnen gefotten, geschält, und sobald sie kalt sind, zu Rädlein geschnitten. Hierauf schneidet man 2 gepuzte Häringe, eine Zwiebel und etliche Aepfel zu Bröcklein, mengt dieß alles unter einander, etwas Pfeffer und ein wenig Salz darunter, und macht sie mit Essig und Oehl gut an.

Salat von Bricken und Sardellen.

Man schabt die Bricken ein wenig ab, schneidet sie zu kleinen Bröcklein, wässert 4 auch 8