

U.

Wal blau zu sieden. Er wird mit einem schlechten, aber reinen Lappen oder Tuche, oben bei dem Kopfe angefaßt, fest gehalten, *) mit Salz gut abgerieben **) abgewaschen und nachdem man Kopf und Schwanz abgeschnitten hat, weil beide zu nichts gebraucht werden können, in angemessene Stücke zerschnitten, mit frischem Wasser nochmals abgewaschen, dann mit warmen Weinessig gebläuet und mit einer Gabel die Haut gestochen, damit sie bei dem Sieden nicht auffpringt. In einen Fischkessel wird Wasser gegossen, eine Zwiebel, etwas ganzer Pfeffer, Zitronenschale und das nöthige Salz hinzu gethan, und dasselbe über das Feuer gesetzt; sobald das Wasser heiß ist, wird der Wal in dasselbe gethan, eine Viertelstunde hindurch sieden lassen, dann vom Feuer gehoben, ein halbes Bierglas kalten Essigs darüber gegossen, ein Bogen Papier dar-

*) Große Wale werden mit dem Kopfe auf ein Bret genagelt und ihnen die Haut abgezogen; man schneidet dabei um den Kopf herum die Haut ein, löset so viel von der Haut mit dem Messer ab, bis man sie gut fassen kann und ziehet sie dann vollends ab.

**) An manchen Orten vermischt man das Salz bei dem Abreiben mit Sande, wodurch der zähe, klebrige Schleim der Haut am besten weggeschafft wird.