

Hering auf polnische Art einzulegen.
Milchene Heringe werden zwei Tage lang gewässert, nachher abgewaschen, die Milch derselben rein herausgedrückt und nun 24 Stunden lang in Milch gelegt und vor dem Einlegen ablaufen gelassen. Hierauf belegt man den Boden eines Einlegeglases, oder steinernen Topfes mit Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, klein geschnittenen Zwiebeln und gestoßenem Pfeffer, legt eine Schicht Heringe darauf, belegt diese wie den Boden, und fährt so mit Einlegen fort, bis das Gefäß voll ist. Zuletzt quirlt man die Heringsmilch in so viel Weinessig als nöthig ist, um das mit Heringen gefüllte Gefäß ganz zu füllen, füllt es damit an, verbindet es mit Blase und stellt es an einen kühlen Ort. Man kann sie bei dem Anrichten mit Kapern belegen.

Heringsallat. Das gewaschene, gereinigte und von der Gräte abgelöste Fleisch zweier Heringe wird in kleine Stückchen geschnitten und unter acht bis zehn, vorher geschälte und mit einer Zwiebel würfelig schnittene Aepfel gemengt, Del und Essig zugegossen und gut untereinander gemengt.

Auf eine andere Art verfährt man, wenn man den Hering zwei Stunden lang wässert, oder besser noch in Milch legt, dann aber häutet, von der Gräte abzieht, in kleine Stücke schneidet, auf eine Sallatschale legt und klein geschnittene Aepfel, Zwiebeln, kalten Braten, Kapern, Pfeffer, Essig und Del untereinander gemischt, dazu giebt. Hat man Heringsmilch, so zerrührt man diese mit Essig und Del, und macht den Hering damit an.