

ganzer Ingber hinzu gethan, recht gut abgeschäumt, bis sie kocht und so lange kochen lassen, bis sie weich ist. Ehe sie angerichtet wird, pflegen manche sie mit Mehl behutsam abzureiben, damit sie in der Schüssel ein schönes weißes Ansehen habe.

Heringe. Von diesen sind die holländischen die besten. Sie sind daran zu erkennen, daß sie an dem Bauche mit glänzend weißen Schuppen belegt sind und nach dem Rücken zu ins Blaue spielen. Sie haben weißes, mildes und zartes Fleisch. Schlecht sind dagegen alle Heringe, die eine zähe Härte oder eine faulige Weiche haben, dieses findet man bei den schwedischen, dänischen u. a. Heringen und es liegt im Verfahren bei dem Einpökeln und Einsalzen.

Hering zu backen. Die Flossfedern des Heringes werden abgeschnitten, die Gräten, der Kogen, die Milch herausgenommen, und derselbe entweder einige Stunden gewässert oder in Milch geweicht, herausgenommen, abgetrocknet, in einer Sauce von Wein, einigen Eidottern und Mehl umgewendet, in Butter gebacken und beim Anrichten Sauerkraut dazu gegeben.

Heringe zu mariniren. Man wässert sie, trocknet sie, und bratet sie auf dem Roste, ohne sie mit Butter zu beträufeln. Wenn sie kalt sind, so schichtet man sie, nebst dazwischen gelegten Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, gestoßenem Pfeffer und Zimmt in eine Schüssel, begießt sie mit gutem Weinessig und Baumöl, und verwahrt sie, gut zugedeckt und beschwert, an einem kühlen Orte. Sie können, so wie sie sind, oder mit Sauerkraut verspeist werden.