



#### IV. Kapitel.

### Von Assietten (Vorspeisen).

#### 73. Hühnchen-Frikassée à la Gelee.

Wenn man 3—4 Hühnchen rein gepuht und gewaschen hat, werden selbe auf zierliche Stückchen geschnitten, wäscht sie nochmals ab und legt die Stückchen dann auf ein Tuch zum Abtrocknen; dann lasse man 10 Dekk Butter in einer Kasserolle heiß werden, gebe den Saft 1 Lemonie und einige Schwämme darein, dünste sie ein wenig ab, und gebe die Hühnchen nebst 4—5 klein geschnittenen Schalotten, 2 Nelken, 10 Pfefferkörner, ein Stückchen Ingwer, 2—3 Lorbeerblätter darein, lasse sie auf schnelltem Feuer abdünsten, streue einen gehäuften Eßlöffel voll Mehl darauf, rühre es um, lasse es eine Weile dünsten, gebe 1 Schöpflöffel voll gute Rindsuppe nebst einige Löffel voll weißen Wein dazu und lasse das Ganze  $\frac{1}{2}$  Stunde dünsten, legt dann die Hühnchen auf eine Schüssel und läßt sie kalt werden; die Sauce wird eingekocht, mit 2—3 rohen Eidottern legirt und durch eine nasse Serviette gewunden, dann zum Erkalten hingestellt; dann nimmt man 6 Löffel voll zerlassenen Aspik darein und rührt die Sauce auf dem Eise, bis sie steif wird. Die kalt gewordenen Hühnchen werden rein gepuht, zugeschnitten; und nun wendet man jedes Stückchen in der Sauce um, richtet sie schön an, gibt die übrige Sauce darüber und garnirt das Frikassée mit zierlichen Aspik-Schnitten oder mit Moos von Butter. (Nr. 69.)

#### 74. Hühnchen à la Reine.

Wenn die Hühnchen in der Presse (Nr. 335) gar gedünstet sind, werden sie auf ein Tuch gelegt, damit Alles ablaufe, sie werden dann in eine Schüssel angerichtet; darüber kommt Glace (Nr. 27) mit Aspice verstärkt, und es wird kalt servirt.

#### 75. Croquettes von Kalbsbrühen.

Die Kalbsbrühen werden rein gepuzt, in Würfel geschnitten, so auch ein Stück Kalbs- oder Schweinszunge, beides wird in Butter mit fein gehackter grüner Petersilie und einem Stückchen Zwiebel weich gedünstet, mit feinem Pfeffer und Salz gewürzt; fein gehackte Schwämme werden ebenfalls auf grüner Petersilie gedünstet, mit dem Ubrigen vermengt, mit ein wenig dicker weißer Butter-Sauce und einem rohen Dotter legirt (gebunden) und bis zum Verdicken gedünstet, auskühlen gelassen, kleine Würstel daraus gemacht, mit Semmelbröseln eingestreut, in abgeschlagenes Ei getunkt, nochmals recht mit Semmelbröseln einballirt und schön roth im Schmalz oder Fetten gebacken, dann angerichtet und mit grüner gebackener Petersilie aufgepuzt.

#### 76. Austern mit Fajsch gebacken.

Man lasse die Austern in Butter und etwas Wein anlaufen, dann puze man das Schwarze davon ab; nun wird ein übrig gebliebener Polard- oder Kapaun-Braten fein gehackt, mit dem Austernsaft angefeuchtet, mit etwas Lemoniesaft gesäuert. Dann nehme man Oblaten, Schneide sie in Größe eines Kartenblattes, tunke sie in kaltes Wasser, damit sie biegsam werden, lege etwas von der Fajsch darauf, in die Mitte 2 Austern mit etwas Fajsch bedeckt, nun wird es zusammengerollt, in abgeschlagenes Ei getunkt, in Semmelbröseln einballirt und im Schmalz schön roth gebacken.

#### 77. Marinirte Hühner gebacken.

3 Hühner werden, wenn sie rein gepuzt und gewaschen sind jedes in 6 Stückel geschnitten; man gibt auf eine Schüssel Salz,

Muskat, 1 Messerspitze voll feinen Pfeffer, 2 Eßlöffel voll feines Tafelöl, von 1 LEMONIE den Saft, fein gehackte grüne Petersilie, rührt Alles gut durcheinander, legt die Hühner darein, schwenkt es einigemal recht um und läßt es so 2 Stunden zugedeckt mariniren, legt dann die Stückel auf ein Tuch, laßt sie abtrocknen, panirt sie in Ei und Semmelbröseln, bakt sie im Schmalz aus und garnirt sie mit gebackener grüner Petersilie.

#### 78. Schnecken-Würste.

Man nimmt 30—40 schöne frische, große Schnecken, kocht sie wie gewöhnlich, putzt und wäscht sie sauber ab, dann hackt man sie mit Sardellen (auf 30 St. nimmt man 10 Defa Sardellen), wenn es leicht sein kann, so nimmt man 1 Karpfenmilch dazu; 14 Defa Butter wird abgetrieben, darein kommt von 4 Eiern eine lockere überkühlte Eierpeise, wenn selbe mit der Butter gut abgetrieben ist, kommen die fein gehackten Schnecken darein, dann 2 Beherl fein zerriebenen Knobel, 4—6 St. fein gehackte Schalotten, in Ermangelung dieser 1 kleine weiße Zwiebel, grüne Petersilie, und 1 in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Mundsemmel, zuletzt noch etwas Pfeffer. Alles wird gut abgetrieben und in Bratwurst-Därme gefüllt, dann in einer Pfanne auf guter Butter gebraten und als Assiette oder als Belege auf eine Zupeise servirt.

#### 79. Hasen-Salami.

Von einem großen, rein ausgewaschenen und gut gehäuteten Hasenrücken und Schlegeln wird alles Fleisch abgelöst, von allen Häuten und Fasern gereinigt und mit  $\frac{1}{2}$  Kilo gutem Speck sehr fein gehackt, darein kommen nun 3—4 mit Salz fein zerriebene Beherl Knobel, 1 fein gehackte Zwiebel, 30 Körner Pfeffer, eben so viel Neugewürz, 8 Nelken, 3 Lorbeerblätter, Alles fein gestoßen, von 1 LEMONIE die Schale und Salz; nun werden 2 Mundsemmeln gerieben und in Rindsuppe zu einem dicken Rasch (Koch) eingekocht, Muskat und Ingwer als Würze, und zum Auskühlen gestellt; nun

werden 3 ganze Eier hineingerührt, mit dem Fleisch zusammen gegeben und nun mit den Händen recht abgeknetet, zuletzt werden 21 Deka sehr guten Speck auf Würfel geschnitten, darein gearbeitet; endlich wird das Ganze in eine lange Wurst gerollt, in der Dicke einer Salami. In eine lange Bratpfanne kommt entweder gute Schweinfetten, oder ausgeröstete Speck, darein werden 2 Lorbeerblätter, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel gethan, die Salami wird darauf gelegt, sehr langsam unter öftern Begießen mit dem Saft gebraten, aus der Pfanne gelegt und kalt wie Salami geschnitten, der Saft darf nicht darauf gegossen werden. Dann als Affiette, Gabelrühstück, oder zum Souper servirt.

#### 80. Kalte Gansleberwurst. Deutsche Art.

3—4 kleinere, oder 1 sehr große Gansleber wird mit 21 Deka guten Speck, 2 weißen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, 6 St. Gewürznelken, 10 Körner weißen Pfeffer, 3 Lorbeerblättern, 3—4 Champignons oder Pilze, klein geschnitten, gesalzen, gedünstet, so lange bis die Leber keinen röthlichen Saft von sich gibt, dann wird die Leber mit Allem dabei befindlichen im Mörser fein gestoßen, dann mit dem Saft vermengt und durch ein Haarsieb gestrichen, auf eine Schüssel gegeben und  $\frac{1}{2}$  Stunde lang abgetrieben, so daß sie ganz weiß wird; sodann gibt man sehr guten Speck klein würfelig geschnitten darein, rührt das Ganze durch und füllt es in die sehr rein gepuzte Schweinsdärmer, die man gewöhnlich zu Leberwürsten nimmt, macht die gefüllte Wurst von beiden Seiten gut zu und kocht selbe 10 Minuten lang im Salzwasser oder Rindsuppe, nimmt sie heraus, trocknet sie ab und schneidet sie, wenn sie ganz kalt ist, wie Salami.

#### 81. Gefüllte Krebsen.

Die Krebsen werden auf ganz gewöhnliche Art gekocht, die Scheeren und Schweifchen ausgelöst, die Schalen sammt den Innerlichkeiten fein gestoßen, die Schilde der Krebsen aber rein gemacht,

bei Seite gesetzt, von dem Gestoßenen wird Krebsbutter gemacht (Nr. 68), die Krebsbutter wird fein abgetrieben, darein kommen 3 Dotter, 2 ganze Eier; sind 30 St. Krebsen, kommt von 2—3 Mundsemmeln die Schmolle in Milch geweicht gut ausgedrückt dazu, Salz, Muskat und Lemonieschale als Würze, es wird gut abgetrieben, zuletzt kommen 3 Theile von den klein gehackten Scheeren und Schweischnen dazu, es wird recht durchgerührt, die Krebs-Schilde damit gefüllt, eine Tortenpfanne oder flache Kasserolle wird mit Butter bestrichen, die gefüllten Krebsen einer neben dem anderen darein gestellt, mit der Fülle nach oben, und schön gebacken, ofl mit Butter bespritzt. Nun wird folgende Sauce gemacht: etwas von dem Krebsenwasser wird mit  $\frac{1}{2}$  Liter dicken Milchrahm (sauerer Schmetten) aufgekocht, darein kommen der 4. Theil der geschnittenen Scheeren und Schweischnen, einige fein geschnittene Maurachen, oder in wenig Wein geweichte Kartoffeln, oder sonst eine feine Gattung Schwämme, etwas Krebsbutter wird mit 1 Kochlöffel voll Mehl umlaujen gelassen, in die Sauce recht eingerührt, nun wird es auf schwachem Feuer durchkochen gelassen, dann kommt die Sauce auf eine Schüssel und die fahirteten Krebschilde werden herum gelegt, man kann auch die Sauce mit einem rohen Dotter legiren (binden) und gleich serviren.

## 82. Roher Schinken zum Butterbrod.

Deutsche Art.

Man schneidet von einem schönen zarten rohen Schinken so viel Fleisch, als man braucht; puzt und wäscht Sardellen, nach der Menge des Fleisches, und hackt beides zusammen recht fein, gibt fein geschnittenen Schnittlauch darein, rührt es durch und legt es über schön geschnittene Butterschnitte zierlich auf. Dieser Schinken wird meistens zum Thee servirt.

## 83. Kapanner-Brüste mit Trüffeln.

Französische Art.

Von 3—4 Kapannern werden die Brüste herausgelöst, die Haut davon abgezogen, und jedes Filet in 2 Theile getheilt; nun gibt man etwas Butter in eine flache Kasserolle, legt die Filets neben einander hinein. Nun puht und schält man 14 Deka Trüffeln (Nr. 137), schneidet sie in Scheibchen, thut sie zu den Filets, streuet Salz und Muskat darauf, thut noch ein Stückchen Butter dazu und läßt sie stehen; nun schneidet man eben so viele Croutons (Semmel-scheiben) in Gestalt der Filets, backt sie in Butter goldgelb aus und legt sie auf ein Fliießpapier; ist bald Zeit zum Anrichten, setze man die Filets auf Feuer, mache sie schnell auf beiden Seiten gar, und gieße die Butter ab; nun gibt man einige Löffel Glace (Nr. 27) zu den Filets, schwenket sie einigemal in dem Saft um und richtet sie an, gibt zwischen jedes Filet ein Crouton; die Trüffeln werden in den Glace-Saft recht heiß gemacht und in die Mitte der Filets angerichtet.

## 84. Grillirte Hühner.

Die rein gepuhten Hühner werden auf Stückel zerschnitten und gesalzen, dann wird von 4 Sardellen Butter gemacht, fein gehackte 4 Schalotten, 1 Beherl Knobel, grüne gehackte Petersilie, 1 Messerspiz voll Pfeffer und 2 ganze Eier, Alles wird mit einem Messer auf einem Teller gut abgeschlagen, die Hühner darein gegeben,  $\frac{1}{4}$  Stunde lang darin gelassen, dann werden sie panirt (nämlich in abgeschlagenem Ei getunkt, dann mit Semmelbröseln einballirt); eine flache Kasserolle wird stark mit kalter Butter ausgeschmiert, die Stückel eines neben dem andern darein gelegt und von beiden Seiten schön roth gebacken, mit gehackter grüner Petersilie aufgepuht und servirt.

85. *Majonaise*. Französische Art.

10 rohe Eidotter werden mit 5 Löffel voll feinsten Tafelöls recht abgerührt; dann wird 3 Deciliter von der kalten Hühnerbrühe (Nr. 89) dazu gegossen, recht abgerührt, zum Feuer gestellt und wie Chaudeau fort gesprudelt; kochen darf es nicht; wenn es anfängt dick zu werden, wird es vom Feuer genommen, noch eine Weile gesprudelt, um das Gerinnen zu verhindern; dann wird es kalt über die dazu bestimmte kalte Speise gegossen; hat man Aspice, so kann der Rand der Schüssel damit garnirt werden. Hat man keine Hühnerbrühe, so macht man sie von Wasser und Eißig, das Ubrige bleibt sich gleich.

86. *Kapauner à la Gelée*. Französische Art.

Zu diesem Gerichte wird ein schickliches Model  $\frac{1}{2}$  fingerhoch mit Aspice begossen, nach dem Sulzen mit Trüffeln und dünnblättrig geschnittenen Kapaunerbrüsten belegt (die gepuzten Trüffeln werden fein geschält, dünnblättrig geschnitten, mit Pfeffer und Lorbeerblatt auf Butter gedünstet, dann auf eine Serviette zum Abfließen gelegt, die Kapaunerbrüste sind von Tag vorher gebratenen Kapaunern, die Haut wird abgezogen); nun wird es mit Aspice besprengt, nachdem wieder 1 Messerrücken hoch mit Aspice begossen, nach diesem dritten Sulzen wird der in der Presse (Nro. 335) weich gedämpfte Kapauner abdressirt, rein gemacht, ausgekühlt und behutsam mit der Brust über die Verzierung gelegt; das Model wird dann vollends mit Aspice angefüllt und an einen sehr kalten Ort zum Sulzen gestellt. Beim Anrichten, wenn das Ganze vollkommen gesulzt und fest ist, wird das Model in heißes Wasser getunkt, schnell abgetrocknet und schnell über die passende Schüssel gestürzt.

### 87. Indian- oder Sapauner-Leber mit Austern.

Italienische Art.

Nachdem die Leber ausgewaschen wurde, wird sie dünnblät-  
terig geschnitten, die Austern werden ausgelöst und mit der Leber  
in Butter nur anlaufen gelassen, nun kommen fein geschnittene  
Lemonieschalen und Semmelbröseln nebst Muskat dazu und der  
Saft 1 LEMONIE, das Ganze wird zugedeckt gedünstet, bis die Leber  
nicht mehr roth ist, nun wird sie angerichtet und mit Croutons  
(gerösteten Semmelschnitten) eingefast. Auch Akruten-Leber wird  
so bereitet; wenn man die Leber anrichtet, wird selbe erst gejalzen.

### 88. Lachs mit Aspic. (Suiz.)

Der Lachs wird, wenn er gereinigt, ausgeweidet und gewaschen  
wurde, in einer langen Pfanne in klarer kräftiger Presse (Nr. 335)  
langsam weich gekocht, dann vorsichtig ohne Brühe auf eine passende  
lange Schüssel herausgehoben, mit sehr klarer Aspic begossen und  
sulzen gelassen; der Rand der Schüssel kann, wenn der Lachs ge-  
hörig gesulzt ist, mit rothen Aspic-Zacken garnirt werden. Oder  
man legt den Lachs verkehrt mit dem Bauch in die Höhe in eine  
lange Pfanne, wo der Boden derselben fingerhoch mit Aspic gesulzt  
und bedeckt ist, legt den weich gekochten Lachs darauf, begießt ihn  
mit klarem Aspic und läßt ihn also sulzen; bei dem Anrichten  
wird die Pfanne auf ein nasses heißes Tuch gestellt, dann schnell  
auf die passende Schüssel herausgestürzt. Man kann den Lachs  
auch in Stückel schneiden, in einer beliebigen Form schön aufge-  
pußt sulzen lassen; es ist Geschmacksache.

### 89. Kalte Hühner-Fricassee.

3 Hühnchen werden, wenn sie gebrüht, gereinigt und gewaschen  
sind, zerschnitten (es ist Gustosache, wie viel Stückchen man aus  
jedem machen will) und werden eingesalzen; 3 Deciliter Wasser,  
1 $\frac{1}{2}$  Deciliter Essig, 2 kleinere Zwiebel, 1 Beherl Knobel,  $\frac{1}{2}$  gelbe

Rübe, 1 kleiner Zellerkopf, 1 Petersilienwurzel, 3 Lorbeerblätter, 1 Sträußchen Thymian (Kuttelkraut), 10 Körner Pfeffer, eben so viel Neugewürz, Stückchen Ingwer und Lemonieschale, dieses Alles läßt man  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen; dann legt man die zerschnittenen Hühnchen darein und läßt sie weich kochen; man kann die Hühnchen auch ganz kochen und erst kalt zer schneiden. Wenn die Hühner schön geschnitten und gereinigt sind, werden sie auf eine Schüssel schön angerichtet und mit kalter Majonaise begossen (Nro. 85).

#### 90. *Heißgefottene Hühner.* Italienische Art.

Wenn die Hühner rein gepußt und gewaschen sind, werden sie, wenn sie klein sind, in 4—6 Stückel, sind aber groß, in 9 Theile geschnitten, in eine Kasserolle kommt 1 Stück Butter, 1 große in Scheiben geschnittene Zwiebel, 3 Lorbeerblätter, 1 Hand voll Bertramblätter,  $\frac{1}{2}$  gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel,  $\frac{1}{2}$  Zellerkopf, Neugewürz, Ingwer, 4 Nelken und etwas weißen Pfeffer, die so geschnittenen und gesalzenen Hühner werden darauf gelegt, mit der Hälfte Essig, Hälfte Rindsuppe so begossen, daß die Flüssigkeit sie überspült, endlich über scharfem Feuer schnell gekocht, so daß die Flüssigkeit bis zu ihrem Garwerden auf den dritten Theil eingekocht ist und einen kräftigen Saft bildet; die Hühner werden nun zierlich angerichtet, der Saft wird mit 1 Löffel voll fein geschnittener Bertramblätter vermengt, über die angerichteten Hühner gegossen und servirt.

#### 91. *Meer-Spinne.* Italienische Art.

Die Meer- oder See-Spinnen sind ein großer Leckerbissen, welchen das Meer bietet; selbe werden nämlich in vielem Wasser mit Salz und Grünzeug so lange gekocht, bis die Füße oder Brägen sich leicht ablösen lassen, nun werden die Spinnen aus dem Sude herausgenommen, das Fleisch wird aus den Fußschalen (Füßen) schön herausgelöst und in kleine Stückel geschnitten, nun werden die vielen in dem Schilde (Schale) befindlichen Eier herausgenommen,

das wenige Fleisch aus dem Schilde herausgelöst, nahe am Kopf ist das bißchen Eingeweide beiläufig wie bei den Krebsen, welches beseitigt wird. Nun wird 1 Zeherl Knobel ganz fein gehackt, mit fein gehackter grüner Petersilie, feinem weißen Pfeffer und Lemoniesaft vermenget, das geschnittene Fleisch und die Eier darein gethan, dazu kommt noch ausgelöste Aустern oder Aустern-Sauce und etwas Lemonieschale, es wird das Ganze vermenget und in die Schilde gefüllt; auf einen Rost, worunter schwache Gluth ist, gestellt und aufdünsten gelassen, oder in einer schwach erhitzten Röhre eines neben dem andern auf ein Blech gestellt, oben mit Papier bedeckt, damit sie nicht abtrocknen, dann werden sie über eine zierlich gelegte Serviette auf die Schüssel angerichtet, mit Lemoniespalten garnirt und servirt. Auf eine Person wird eine Spinne gerechnet. Man kann auch Essig und Del beisehen, auch kann man etwas von der Aустern-Sauce (No. 138) beisehen. Die Meerspinnen werden vom Jänner bis erste Hälfte März gegessen, nach Josefi kommen die Eier auf die Oberfläche, die Spinne bleibt dadurch leer und ungenießbar, denn die größte Delikatesse sind die Eier. Wenn man die Spinne nach Josefi kauft, wird man betrogen, weil die Verkäufer die Eier beseitigen und die Spinne für voll verkaufen. Wenn die Spinne gekocht ist, wird sie roth wie ein Krebs. Wenn das Wasser mit Salz und Grünzeug kocht, werden die Spinnen erst hinein geworfen. Die Spinnen werden nur als Assiette aufgetragen.

## 92. Gedünstete Schwämme mit Sardellen.

Italienische Art.

Wenn die Menge der Schwämme (Pilze) gepuzt und klein geschnitten ist, nimmt man, wenn ein gehäufter Teller voll ist, 7—9 Deka gute frische Butter und 2—3 Eßlöffel voll feines Tafelöl in eine Kasserolle, läßt Beides zusammen heiß werden, gibt darein 3 gepuzte fein zerdrückte Sardellen, 1 Löffel voll grüne gehackte Petersilie, etwas fein gestoßenen Pfeffer und Salz, läßt Alles aufschäumen und gibt die Schwämme darein, läßt es eine

Weile weich dünsten, zuletzt kommt von 1 Lemonie der Saft darein, es wird noch ein wenig ausgedünstet; dann werden sie hoch angerichtet, mit Croutons (Semmelstücken geröstet) eingefast, oder mit grüner gebackener Petersilie garnirt.

### 93. Gebackene Grundeln.

Eine Menge der Grundeln (diese Art kleine Fische werden nicht aufgemacht) werden rein gewaschen und gesalzen; nun werden feine Semmelbröseln in ein reines Abwisch Tuch gegeben, die Grundeln darein gethan und geschwungen, Schmalz wird heiß gemacht, die also bereiteten Grundeln darein gethan und schön roth gebacken.

### 94. Blau gekochter Lachs.

Man lasse reinen Weinessig sieden, lege den sauber hergerichteten Lachs, ob ganz oder in Stücke geschnitten darein, lasse ihn nur 3—4 Stunden kochen, und lege ihn auf eine Schüssel, nun wird eben so viel Wasser in den Essig gegossen, darein kommen 4—6 Lorbeerblätter, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, 1 Stückel Ingwer, 15 Körner Pfeffer, so viel Neugewürz, einige Nelken, Muskat, Lemoneschale und Salz (das Gewürz wird nicht gestoßen), wenn es siedet, wird der Lachs darein gelegt und  $\frac{1}{2}$  Stunde, auch länger, wie groß die Stücke sind, gekocht, dann in der Brühe kalt werden gelassen, endlich herausgenommen, schön angerichtet, mit einer Del-Sauce (Nr. 156) begossen, oder die Sauce nur beigelegt und aufgetragen.

### 95. Lachs gebraten.

Man schneidet vom Lachs fingerdicke Schnitzel herab, bestreuet sie mit Salz und Pfeffer, legt ein Schnitzel auf das andere und läßt es so eine Weile liegen; auf eine Schüssel wird Tafelöl gegeben, darein kommen mehrere Lorbeerblätter, 2 kleinere in Scheiben geschnittene Zwiebel, der Lachs wird darein gelegt,  $\frac{1}{4}$  Stunde darin liegen gelassen, in welcher Zeit die Schnitzel umgewendet werden,

vor dem Anrichten werden diese Schnitzel von beiden Seiten auf einer Pfanne schnell gebraten; eine warme Kappern-Sauce (No. 141) wird beigelegt.

### 96. Heringe marinirt.

Die Heringe werden gut ausgewaschen, dann werden die Köpfe abgeschnitten, die Milch oder Kogen herausgenommen, die Seele ausgelöst und die Haut von oben abwärts herunter gezogen, die Schweife werden gestutzt, der abgeschälte Hering wird nun in mit Butter stark beschmiertes weißes Papier gewickelt, in eine mit Butter ausgeschmierte Pfanne gelegt und  $\frac{1}{4}$  Stunde lang gebraten, über das Papier oft begossen; nun wird die Marinade gemacht: in eine tiefe weiße Schüssel kommt 1 Kaffeelöffel voll grüne gehackte Petersilie, 1 Löffel voll gehackte Kappern, 1—2 gestoßene Lorbeerblätter, 3 Schalotten fein geschnitten, 2 Eßlöffel voll Essig und 3 Löffel voll Tafelöl, es wird Alles gut abgerührt; wenn der gebratene Hering kalt geworden ist, wird er entweder ganz oder auf Stückel geschnitten in die Marinade gethan, nach einer Weile umgewendet und nach  $\frac{1}{4}$  Stunde im Ganzen servirt. Die Milch kann man roh in die Marinade abtreiben, der Kogen wird dem Hering in den Bauch gelegt und wird mitgebraten; wenn die Heringe angerichtet sind, wird die Marinade darüber gegossen.

