

is dit niet het geval, zoo begint men met de koppen er af te snijden om de dieren minder te martelen en stroopt ze van de kop zijde naar den staart af, met zand aan de hand voor het afglijden, de darmen worden er met een stokje uitgestooten, en de paling bij het koken in schuine mooten gesneden, terwijl men voor het stoven rechte mooten neemt, die goed kunnen staan. Schuine mooten zijn gauwer gaar. Dikke paling wordt niet gaar bij het bakken. Bij versche bokking neemt men de graat er uit, alvorens het zout er op te strooien en bakt ze dan aan beide zijden mooi bruin.

In Noorwegen bakt men veel versche haring, hier te lande zijn de prijzen te hoog daarvoor, men zou het alleen kunnen doen in den tijd, dat de haring goedkoper is, vóór dat de eigenlijke winterharing komt, die te zout is voor dit doel. Deze visch moet men paneeren en daarna bakken in 3 à 4 minuten, de liefhebbers houden er veel van.

GECONSERVEERDE VISCH

Men kan visch het best door middel van azijn conserveeren of ze in Wecksche flesschen doen. Voor het laatste leent zich zeer goed, gekookte paling, zalm of elft, die koud gegeten kan worden. Voor het conserveeren in azijn komen paling, haring en elft in aanmerking, ook mosselen. De paling 500 gram in mooten, de elft in stukken, worden den vorigen dag in het zout gezet, den volgenden dag afgedroogd en gekookt in heeten azijn en water, van ieder de helft, met een ui en citroenschil, 10 peperkorrels en een paar laurierbladen. De paling is na 10 minuten onge-

veer gaar, bij de elft hangt het van de dikte der stukken af, 10 à 15 minuten; men neemt ze voorzichtig met een schuimspaan uit het nat, schikt de mooten en stukken bekoeld in een flesch of pot, giet de azijn door een zeef en maakt er gelei van door toevoeging van gelatine. (10 blaadjes op $\frac{1}{2}$ liter vocht.) Als het half bekoeld is, giet men het nat op den visch, zoodat hij geheel onderstaat. Mosselen worden gekookt uit de schelp genomen en even nog opgekookt met azijn en water en de opgegeven kruiden, men kan den azijn laten zooals hij is of tot gelei maken met gelatine.

GEMARINEERDE HARINGEN

6 winterharingen worden schoon gemaakt, te weeken gezet in karnemelk 24 uren, daarna gewasschen, in een pot geschikt met een paar uien, paar laurierbladen, één spaansche peper, citroenschijfjes. Men bedekt de haring geheel met azijn en sluit pot of flesch goed; 'n paar maanden blijven ze goed, maar worden somste zuur. Vandaar dat men na eenige weken de azijn met water verdunnen moet.

ANSJOVISCH

Deze krijgt men in zout geconserveerd of gekruid, in het eerste geval weekt men ze een paar uur in lauwe water en melk, haalt er de graten uit en schikt ze op een schotel met mayonaise of olie en azijn.