

Del noch Butter darinnen zerlassen : den Schüssel- Stand kan man mit eingemachten Weinlegelein oder Saurach / und andern dergleichen Sachen zusamt den Forellen belegen / und selbige hier und dar mit Pinien- Nüßlein bestecken.

15. Forellen in einer Knoblauch- Brüh.

Die Forellen werden in Essig / wie bereits gedacht / gesotten ; dann macht man die Brüh zusammen wie folgt : man läßt ein gut Stück Dotter- Brod in Wein / und ein wenig Essig zusamt einer klein- geschnittenen Knoblauch- Zehen / sieden / zwingt alles zusammen durch einen Seiher oder Durchschlag / und würcket es mit Cardamomen / Muscaten- Blüh / und nur so viel Saffran / daß man es kaum verspühret / und die Brüh ein wenig gelblicht davon wird ; auch druckt man von Citronen und Pomeranzen den Safft darein / legt die Fische in eine Schüssel / gießt die Brüh / wann sie aufgesotten / neben denenselben hinein / und bestreuet sie mit klein- und würfflicht- geschnittenen Citronen- Schelfen. *

16. Forellen wie einen Stockfisch zu blättern.

Reiße die Forellen auf die gleich anfangs Num. 10. beschriebene Weise auf / wasche sie wohl aus und sieds im Wasser / wann sie dann genug gesotten / zerblättere dieselbige wie einen Stockfisch / thue die Gräte besonders / und lege die Blätter in eine Schüssel / drücke Citronen- Safft darein / streue Ingber / Pfeffer / Cardamomen und Muscaten- Blüh darauf / thue ein gut Stück Butter dazu / besprenge ein klein wenig mit Saltz / setze sie auf ein Kohlfener und laß sieden. **

Si

17. Forel-

* Wann man will / kan man an statt des Weins / lauter süßen Wein / oder nur die Helfft desselben darunter nehmen / so wird diese Brüh noch besser.

** Wem diese Brüh zu fett wäre / der kan nur zwey oder drey Löffel voll Fleischbrüh mit dazu gessen.