

19. Forellen in Del zu bachen.

**M**An macht die Forellen am Bauch auf / wie gebräuchlich /  
 Nimmt das Eingeweid heraus / wäscht sie mit kalten Wasser /  
 salzt dieselbige und läst sie ein wenig im Salz ligen ; dann  
 streiff man solches wieder davon ab / und würzet sie mit scharffen  
 Gewürz : nechst diesem macht man ein Del in einer Pfanne wohl  
 heiß / legt die eingewürzte Fische darein / (dann man darff sie nicht  
 einmelben) und bächt sie also schön gelb heraus : hierauf sezt man  
 eine Schüssel auf eine Glut-oder Kohl-Pfanne / gießt ein frisches  
 Baum-Del / wie auch einen einigen Löffel voll Wein darein / wür-  
 zet es mit Cardamomen / und Muscaten-Blüh / drückt den Safft  
 von Citronen dazu / und läst es also auffieden : dann werden die ge-  
 bachene Forellen darein / auch rings herum zur Zierde Lorbeer-Blät-  
 ter gelegt / und oben klein-zerschnittene Citronen-Schelfen darauf  
 gestreut. \*

20. Forellen in Del zu braten.

**M**ache die Forellen am Bauch auf / und thue das Eingeweid  
 samt der Gall schön heraus ; darnach mache hin und wieder  
 kleine Creuzschnittlein darein / bestreue selbige mit Salz und  
 Pfeffer / und laß sie also eine Weile ligen : indessen gieß frisches  
 Baum-Del in eine Pfanne / laß es mit einem Zwiebel-Häutlein  
 wohl heiß werden / damit ihm der grobe Geschmack benommen wer-  
 de / hebe die Pfanne vom Feuer / daß es ein wenig erkühle / und  
 schröcke es dann mit etlichen Tropffen kaltes Wasser ab / giesse her-  
 nach Essig oder sauern Pomeranzen-Safft darein : brate hierauf  
 die Forellen auf einen Rost über einer Glut / bestreiche sie oft mit  
 diesem Del gieße Wein dazu / zuckers ein wenig / doch also daß die  
 Säure

D iij

\* So es beliebig / kan man auch in dem Del und Wein etliche zuvor ge-  
 wässerte und klein-zerschnittene Sardellen mit auffieden lassen / indeme sie  
 gleich darinnen zersieden / und der Brüß einen gar annehmlichen Geschmack  
 geben.