

## Von der Forelle. De la truite.

Es giebt Forellen mit weißem so wie mit röthlichem Fleisch; letztere werden Lachsforellen genannt und erstern vorgezogen. Ihr Fleisch ist leichtkörnig, feinschmäckend, und leicht verdaulich. Gewöhnlich werden sie blau gekocht.

### Forellen blau gekocht. Truites au bleu.

Die Forellen sterben leicht, und da sie, wenn sie absterben, sich nicht mehr bläuen, so müssen sie schnell abgeschlachtet werden; sie werden nämlich mit dem flachen Messer vor den Kopf geschlagen, aufgeschnitten, ausgenommen, schnell ausgewaschen und dabei in Acht genommen daß der Schleim auf der Haut nicht abgedrückt werde, und so in ihrem Wasser ohngefähr acht Minuten liegen gelassen; dann heraus gehoben, auf eine breite Schüssel gelegt, mit heißem, oder auch nur mit kaltem guten Weinessig übergossen und darinne umgewendet, zugedeckt und so stehen gelassen bis sie schön blau geworden sind. Vorher muß in einem passenden Kasserol Wasser wozu nöthiges Salz, ein Sträuschen Petersilie, zwei Lorbeerblätter, einige kleine Zwiebeln, einige zerschnittene Möhren, ganzer Pfeffer und einige Gewürznägel gefügt worden sind, kochen, darein werden die Forellen, nachdem sie sich schön blau gezogen haben, mit der Schüssel aneinander hineingeschüttet, auf starkes Feuer gesetzt bis daß sie kochen, dann aber auf ganz wenig Feuer zehn bis fünfzehn Minuten nur ziehen lassen; hernach auf die Seite gesetzt, mit ein wenig kaltem Wasser abgeschreckt, Papier darüber gedeckt und halb verkühlen gelassen; denn aus dem heißen Sud angerichtet werden sie gleich Lufttrocken und dadurch schwarz; zuletzt werden sie über eine Serviette angerichtet und mit gepflückter Petersilie bekränzt; eine Buttersose mit Petersilie, Oehl und Weinessig, so auch aufgeschnittene Citronen werden zur Seite gegeben. Sollen die Forellen zum Braten dienen, so werden sie ganz kalt aufgesetzt.

Da die Forellen so leicht auffspringen, besonders wenn sie schnell auf das Feuer gebracht werden, so werden gewöhnlich die Rippen auf beiden Seiten am Rückgrat hin mit einem kleinen scharfen Messer behutsam durchschnitten, auch der Rückgrat selbst zum Theil behutsam abgelöst und eines Zolles breit dazwischen herausgebrochen, damit das Fleisch nachgeben kann.

### Forellen mit Sulze. Truites à la gelée.

Nachdem die Forellen nach vorgehender Weise blau gekocht und ganz kalt geworden sind, werden sie auf eine Serviette zum Abtropfen heraus gethan, dann auf die Schüssel angerichtet, mit kalter, zerflüssener Sulze übergossen, welches noch Einigemal wiederholt