

wird, und zum Sulzen hingestellt; nachher mit gehackter Sulze umgeben und der Rand der Schüssel mit Sulzschnitten besetzt.

Die Forellen können auch in einen langrunden Model in klare Sulze gesetzt und zuletzt gestürzt werden.

### Salat von Forellen. Salade de truites.

Ohngefähr neun Zoll lange Forellen werden nach dem Aufmachen, in der Quere durchschnitten, und wie vorgehend blau gekocht. Nachdem sie ganz kalt geworden und abgetropft sind, werden sie wie die jungen Hühner zum Salat bereitet, im Kranze angerichtet und so daß immer Kopf und Schwanz oben abwechseln; die Mitte wird mit Salat ausgefüllt und verziert; am Rand können Sulzschnitten aufgestellt werden.

### Forellen mit Dehlsose. Truites en Magnonnaise.

Die Forellen werden wie vorgehend vorbereitet und angerichtet, in die Mitte wird eine Dehlsose gegeben und der Rand mit Sulzschnitten bekränzt.

### Von dem Lachs. Du saumon.

Guten Elb-Lachs giebt es ohngefähr von Fastnachten an bis eine Zeit über Ostern hinaus, wo er aus dem Meer in die Elbe kommt und immer aufwärts steigend sich auch in alle sich darein ergießende Flüsse und sogar Bäche verbreitet. Ausser dieser Zeit ist er selten und noch seltner gut; denn da er in der Elbe seine Nahrung nicht findet, so wird er immer geringer, verliert er seine eigenthümliche Röthe, und wird mager und welk. Im Winter giebt es zuweilen Rheinflachs, dieser ist röther und fetter als der Elblachs, und ist diesem sehr vorzuziehen. Der Lachs hat ein sehr wohlschmeckendes, aber schwer zu verdauendes Fleisch.

### Lachs blau gekocht. Saumon au bleu ou au court-bouillon.

Ein ohngefähr zwölfpfündiger Lachs wird bei den Ohren, indem man erst die Ohrflossen (Wangen) heraus schneidet, ausgenommen, ausgewaschen und, wenn er kurz zuvor noch lebend war, wie der Karpfen gebläut und eine reichliche Stunde gekocht. Ist er schon ein oder mehrere Tage gelegen so wird er nicht mehr blau, und wird alsdann geschuppt. Ebenso wird ein halber oder noch kleineres Stück Lachs gekocht. Auch kann der Lachs in finger- oder daumdicke Scheiben geschnitten und ebenso gekocht werden; da ist dann aber eine halbe Stunde zu seinem Garcochen hinreichend. Eine englische Buttersose mit Petersilie oder mit Sardellenbutter;