drei Zwiebeln werden scheibigt geschnitten, zwei Lorbeerblätter, wenig Thimian, Petersiläſtchen, eine kleine Zehe Knoblauch, eine Prise weißer Pfeffer, Muscatblüthe und einige Gewürznägeln dazu gefügt und mit einem guten Stück Butter auf sanftem Feuer röthlich geschmort, nachher ein Glas Madeira- oder guter Rheinwein und ein weißer Dämpfsatz oder Consommee darauf gegossen, aufgekocht, gesalzen und auf den Lachs geschüttet so daß die Brühe darüber weg stehet, mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt, angekocht, mit dem Deckel geschlossen und dann über glühender Asche eine gute halbe bis drei Viertelstunde fortgedämpft; nachdem das Stück in seinem Sud kalt geworden ist, wird es heraus gehoben und auf eine Platte gesetzt; nach drei bis vier Stunden werden die Speckplatten abgenommen und der Lachs auf der Oberfläche so wie an der Seite rundum mit einem frisch geschliffenen Messer beschnitten um das angenehme Roth hervor zu bringen; nachher mit schöner, heller Glasur überglänzt und auf die Schüssel über einen kleinen Sockel von grüner Oehlbutter gesetzt; darauf wird er mit Trüffeln und Eierweis in schöner Zeichnung belegt und eine Einfassung von weißen und dunklen Sulzschnitten, oder von schönen Wurzeln darum aufgestellt.

Statt der Trüffeln kann zum Auslegen auch Pökelzunge genommen werden.

Salat von Lachs. Salade de saumon.

Der Lachs wird in halbfingerdicke Scheiben, dann in zwei fingerbreite und fingerlange Schnittchen geschnitten, in Salzbrühe gar gekocht und darinne erkalten gelassen; oder es werden von gekochtem übrigen Lachs ähnliche Stückchen gemacht, allerlei fein geschnittene Salat-Kräuter dazu genommen und übrigens wie mit dem Salat von jungen Hühnern verfahren.

Lachs in Oehl-Sose. Saumon à la magnonnaise.

Der Lachs wird wie vorgehend vorbereitet; oder es wird auch eine oder zwei Lachsscheiben ganz gekocht und so angerichtet, eine Oehl-Sose, worunter einige Eßlöffelvoll zerflossene Sulze genommen worden ist, wird darüber gegossen und das Ganze mit Fleisch-Sulze geziert. Auch kann der Lachs, ohne erst zum Salat angemacht worden zu seyn, so angerichtet und die Oehl-Sose, weiß oder grün, darüber gegossen werden.

Geräucherter Lachs. Saumon fumé.

Die Haut wird weggelöst und der Lachs in hübsche dünne Scheiben geschnitten, schön angerichtet und mit Petersilsträuschen geziert. Auch kann man Oehl, Essig, Salz, Pfeffer und grüne gehackte Petersilie durcheinander schlagen und darüber gießen.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/385 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG