

Salm zu mariniren.

Er wird eben so wie zum Braten zu Stücklein geschnitten, nur daß er über Nacht eingesalzen, und aus dem Salz mit einem Tuch rein abgetrocknet werden muß, dann wird er erst mit Salbey-Blättern umbunden, auf dem Rost mit Provençer-Dehl gebraten, und wenn er kalt ist, wie der marinirte Aal behandelt.

Salm zu räuchern.

Er wird 3 Tage nur mit gewöhnlichem Salz eingesalzen, dann mit einem Tuch abgetrocknet, mit dünnem Papier umwickelt, mit einem starken Faden durchgezogen, und in den kalten Rauch gehängt. So groß der Salm ist, so groß schneidet man 2 Finger dicke Stücke.

Der Lachs wird wie der Salm zubereitet, nur zum Mariniren und zum Räuchern ist er nicht so dauerhaft.

Sanderfisch in einer Sauce.

Nach dem Waschen krümmt man ihn wie eine Forelle, macht in einem tiefen Geschirr süße Milch siedend, es kann auch die Hälfte Wasser dazu genommen werden, legt den Fisch darein, und läßt ihn schnell sieden. Wenn er fertig ist, wird eine gebrochene Serviette auf eine Platte und der Fisch darein gelegt, mit Petersilie gestreut, und gleich zu Tisch gebracht. Man stellt zerlassene frische Butter, auch guten Senf und eine starke Sardellen-Sauce dazu auf. Zur letztern nimmt man 8 Loth Sardellen, wascht sie, reinigt sie von den Gräthen, hackt eine kleine Hand voll Petersilie, schneidet die Sardellen dazu klein, röstet einen Kochlöffel voll Mehl gelb in einem Stücklein But-