

Schoppen Essig darüber, setzt eine messingene Pfanne mit Salzwasser über das Feuer, nimmt eine starke Hand voll ganz grob geschnittene Petersilie, etliche Lorbeerblätter, eine halbe zu Rädlein geschnittene Zitrone, Basilikum und Dragon daren, thut, wenn das Wasser siedet, die abgeblauten Forellen sammt dem Essig dazu, und siedet sie so lang, bis sie anfangen aufzuspringen, nimmt sie dann vom Feuer weg, legt ein Blatt weißes Papier darauf in's Wasser, zerläßt ein gutes (etwas großes) Stück Butter, thut eine große Hand voll klein geschnittene Petersilie daren, macht dieß auf den Kohlen unter beständigem Rühren ein wenig gelb, richtet die Forellen aus der Sauce auf eine Platte an, und schmälzt sie mit der gelben Butter.

Forellen in einer Sardellen-Sauce.

Wenn solche gepukt, gekrümmt und mit einem halben Schoppen Essig begossen sind, setzt man eine messingene Pfanne mit Salzwasser, Lorbeerlaub, Zitronenrädlein, einer ganzen Zwiebel, Kräutern von allen Arten, oder in deren Ermangelung mit ganzem Gewürz über das Feuer, thut, sobald das Wasser siedet, die Forellen nebst dem Essig daren, nimmt solche, wenn sie gesotten sind, vom Feuer weg, legt einen Bogen weißes Papier darauf, und läßt sie stehen, bis die Sauce gemacht ist. Zu dieser säubert man 4 Loth gewaschene Sardellen von den Gräthen, hackt sie mit etwas Petersilie, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter hellgelb, kehrt das Gehackte darin um, thut einen Schöpflöffel Fleischbrühe und einen halben Schöpflöffel von der Fischbrühe dar, Muskatnuß und ein paar