

Rädlein frische Zitronen darein, verrührt 3 bis 4 Eyer gelb, gießt die Sauce langsam daran, und läßt sie unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen. Dann wird der Fisch angerichtet, und die Sauce darüber gegossen.

Anderer Sauce zu Forellen.

4 Loth Butter wird in ein Rädlein genommen, ein kleiner Kochlöffel voll Mehl darin verknätet, das Gelbe von 4 bis 5 Eiern recht darein verrührt, etwas Muskatnuß, ein halber Schöpf-Edel voll Fisch- und ein Schöpf-Edel voll Fleischbrühe nebst ein paar Rädlein Zitronen und einem Edel voll Kappern dazu gethan, und auf den Kohlen so lang gerührt, bis es zu kochen anfängt. Statt der Fleischbrühe kann man auch einen guten halben Schoppen sauren Rahm nehmen.

Beide Saucen können auch zu Hechten gebraucht werden.

Forellen blau zu sieden.

Die Forellen werden nicht geschuppt, sondern nur ausgenommen und gekrümmt, mit einem halben Schoppen Essig abgebläut, und in einer Kastrol oder messingenen Pfanne mit halb Wein und halb Wasser über das Feuer gesetzt. Der Burgunderwein ist der beste dazu, in dessen Ermangelung nimmt man einen andern, thut Salz, von allen Sorten Kräuter, eine ganze Zwiebel und die Rädlein von einer halben Zitrone darein. Sobald dieß zusammen siedet, schüttet man die Fische nebst dem Essig schnell darein, ohne sie mit der Hand anzurühren. Wenn sie fertig sind, stellt man sie bey Seite, deckt sie mit einem weißen Papier zu, bricht eine Serviette auf eine Platte, legt