

die Fische darein, garnirt sie mit Petersilie, und bringt sie zugedeckt zu Tische. Essig und Oehl wird besonders dazu aufgestellt.

### Forellen zu braten.

Man schuppt die Forellen, nimmt sie aus, macht oben, wie bey dem Aal, kleine Schnitte hinein, mengt mit Pfeffer und Salz geriebene oder geschnittene Salbey-Blätter darunter, reibt die Fische von aussen und innen wohl ein, macht den Rost, worauf sie gebraten werden, zuvor heiß, bestreicht sie mit zerlassener Butter, und bratet sie saftig. Weil die Forellen nicht fett sind, so röstet man Butter mit geschnittenen Salbey-Blättern gelb, gießt dieß über die Forellen, und stellt Zitronen dazu auf.

### Forellen zu backen.

Diese zerschneidet man nach ihrer Größe in 2 bis 3 Theile, vermengt eine Hand voll Mutschel-Mehl mit Salz und Pfeffer, kehrt die Fische darin um, und backt sie in heißem Schmalz gelb. Ueberhaupt ist bey den gebackenen Fischen die Bemerkung zu machen, daß sie nicht langsam, sondern schnell gebacken werden müssen.

### Hecht in einer Sauce mit Rahm.

Wenn der Hecht gepuzt und ausgenommen ist, wird er gespalten, nach Belieben zu Stücklein geschnitten, und ein Glas Essig darüber gegossen. Dann werden 4 bis 6 Loth Sardellen sauber gewaschen, von den Grätchen gesäubert, und nebst ein wenig Zitronenschalen ganz fein geschnitten. Auf die Platte, worin der Fisch zu Tische kommt, schneidet man kleine Stücklein But-