

NB. So man die Forellen trucken aufgiebt/
soll man Rosen-Himbeer-oder Nägelein-Eßig/
der schön roth ist/ darbey setzen.

Forellen auff mancherley Art und Manier
zu kochen und zu bereiten.

Forellen lebendig außgenommen / auff den
Rücken geriget / alsdan mit warmen Wein be-
gossen / in den Ziegel sammt den Wein gethan /
wol gesotten / und das Salz erst im sieden darein
geworffen / so werden sie hübsch blau.

Man giebt's kalt oder warm mit grüner Pe-
tersil bedeckt / oder thut's warm in ein Serviet /
bestreuet's mit Ingber / und träget's in einer Plat-
ten oder Schüssel auff.

Oder mit halb Wein und Wasser mit Zu-
satz frischer Butter / Salz / Pfeffer / etlicher gan-
zen Nägelein / Muscaten-Blüt / Ingber / und
klein-geschnittenen Peterfilien gekocht.

Forellen auff ein ander Art.

Machets zu rechte / nehmet's aus / siedets mit
rothen Wein / Muscatenblüt / Nägelein und
Salbey / traget trocken zu Tisch / bestreuet sie
mit Peterfilien und andern Blumenwerck.

Forellen mit Senff gekocht.

Siedet die Forellen trucken ab / daß sie fein
blau sind / zeucht sie auff eine Schüssel / und gief-