

Wachteln. (Cailles.)

Wachteln bereitet man so wie die vorgenannten Vögel, den Speck, in welchem sie gebraten haben, schneidet man in Streifen und legt ihn beim Serviren zwischen die Vögel.

Man macht auch Salmi von Wachteln, welche man dann entweder auf Brot streicht, oder mit Butterteig im Reis oder Polenta-reis mit den Vögeln servirt.

Kleinere Vögel.

Treu deutscher Sitte und deutscher Art soll hier über die Bereitungsweise kleiner Vögel gar nichts gesagt werden; diese haben eine andere Bestimmung im Haushalte der Natur, als von Menschen gespeist zu werden. Bedauern müssen wir, daß unsere romanischen Nachbarn jenseits der Alpen noch nicht zu dieser Einsicht gelangt sind.

Fische.

Blau gefottene Fische. (Poissons au bleu.)

Dazu eignen sich vorzüglich Forellen, Lachse, Saiblinge und Hechte.

Man kocht Salzwasser mit Zwiebelscheiben, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern.

Den durch einen Schlag am Kopfe getödteten Fisch nimmt man in Wasser aus und wäscht und salzt ihn, dann gibt man ihn auf eine Schüssel und gießt sehr scharfen Essig darüber, wodurch sich die Haut blau färbt.

Das Salzwasser seht man in ein längliches Geschirr, wo es kocht, wenn man den Fisch mit Essig übergießt.

In dieses kochende Salzwasser gibt man den Fisch vorsichtig hinein, das Wasser muß den Fisch decken.

Wenn die Augen herausstehen, ist der Fisch gekocht, was bei kleinen Fischen schon in einigen Minuten der Fall ist; man muß daher sehr vorsichtig sein, daß die Fische nicht zerkochen.

Größere bedürfen je nach der Größe 15 Minuten bis eine halbe Stunde.

Man läßt sie im Sud erkalten, bedeckt mit Papier. Hechte schuppt man zum Blau-Abfieden im Wasser mit einem stumpfen Messer ab, dann darf man den Fisch nicht mehr berühren.

Große Fische zerschneidet man wohl auch zum Kochen. Beim Anrichten auf einem mit Servietten überzogenen Brett stellt man dann den Fisch zusammen und ziert die Risse mit Aspic, oder beim warmen Fische deckt man sie mit grüner Petersilie, welche man auch sonst auf den Fisch vertheilt.

Abgekochte Fische.

Große Fische werden auf einem Einsatz fest gebunden, mit diesem in kochendes Salzwasser, welchem einige Löffel Vertram-Essig beigegeben sind, hineingestellt und abgekocht, dann zugedeckt, beiseite gestellt und mit verschiedenen Saucen, welche man mit dem Sud des Fisches bereitet, angerichtet.

Fische auf ungarische Art.

Die Fische werden der Länge nach gespalten, mit Salz und Paprika eingerieben, und reichlich mit Butter begossen in der Pfanne im Bratrohr gebraten.

Gebakene Fische. (Poissons frits.)

Karpfen, Hechte, wohl auch andere Fische, werden in Stücke geschnitten, gesalzen, in Mehl, Ei und Semmelbrösel paniert und schön gelb aus dem Schmalze gebacken.

Pflüchhecht.

Der Hecht wird mit Salz und Gewürz im Wasser gekocht, dann in kleine Stücke gepflückt, die Gräten entfernt, beiseite gestellt. Die durchgegossene Fischbrühe setzt man wieder ans Feuer, legt ein großes Stück Butter hinein, rührt in $\frac{3}{10}$ Liter Rahm ein Löffel Mehl ein und läßt dies in der Fischbrühe verkochen, gibt Kapern und Sardellen fein geschnitten, und zuletzt etwas Essig dazu. Die Hechtstückchen kommen in diese Sauce, welche noch einmal aufgekocht und zu Tische gegeben wird. Erdäpfel können dazu gegeben werden.

Lachs.

Wird durch $\frac{3}{4}$ Stunden mit gewässertem Essig und Gewürz gekocht, dann mit Holländer-Sauce zu Tisch gegeben, oder erkaltet mit Mayonnaise, oder, nachdem der in Stücke geschnittene Lachs in Salz, Pfeffer, feinem Del, Lorberblättern einige Stunden gelegen ist, wird er am Rost gebraten, Robertsaucen oder Senfsauce dazu gegeben.

Hecht mit Knödelchen. (Brochet aux boulettes.)

Während man den Hecht im Salzwasser kochen läßt, werden Stückchen Hechtfleisch ganz fein gehackt, 6—8 Deka Butter abgetrieben, eine abgeriebene, in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmel dazu gegeben, zwei ganze Eier, ein Dotter, die gehackten Hechtstücke, Salz, feine Limonienschalen, und sollten die Knödelchen zu weich sein, ein wenig Semmelbrösel.

Der fertig gekochte Hecht wird aus dem Wasser heraus in eine Casserole mit Butter gelegt, in das Wasser kleine Knödelchen eingelegt und wenn diese ausgekocht sind, zum Hecht gelegt.

Die Suppe, worin der Hecht gekocht hat, brennt man mit einer dünnen, lichtgelben Einbrenn ein, würzt sie mit Muskatblüthe und wenn sie gut verkocht ist, seigt man sie über den Hecht und die Knödelchen.

Man kann auch Carfiol in der Suppe kochen, welchen man dann mit den Knödelchen um den in Mitte der Schüssel angerichteten Hecht gibt, die Suppe gießt man darüber.

Hausen.

Der Hausen wird mit Wasser und Essig, Wurzelwerk und Gewürz abgekocht, im Sud erkalten gelassen und mit Essig und Del servirt. — Gebacken wird der Hausen wie der Karpfen.

Schaiden.

Wird enthäutet, in Semmelbrösel paniert, gebacken.

Wird gebraten, dann in ein Casserol gegeben und mit Milchrahm, Citronensaft und Schale aufgekocht und angerichtet.

Huchen. (Houchen.)

Wird wie der Hausen gekocht.

Wird in Scheiben geschnitten, auf Butter in eine Casserole gelegt, mit klein geschnittener Petersilie bestreut, mit Rahm begossen, gedünstet, bis er weich ist.

Zu den verschiedenen gekochten Fischen wird wie zum Hecht Kren, Essig und Del gegeben.

Sonst gibt man warme Holländersauce, Kräutersauce, Champignonsauce.

Man garnirt die Fische mit Erdäpfeln, abgeschmalzenen grünen Erbsen, Krebschweischen u. dgl.

Fischschnitzern.

Einem Hecht, Schill oder anderem beliebigen Fisch wird die Haut abgezogen, das Fleisch fein geschnitten, grüne Petersilie, Limonien-schalen, Butter zu $\frac{1}{2}$ Kilogramm, Fleisch 12 Deka; dann zwei blät-lich geschnittene, in Milch geweichte Semmeln, 4 Eier, davon wird ein Fajch gemacht, auf einem mit Mehl bestäubten Breite vorsichtig geformt, dann mit dem Federbart mit Ei bestrichen und mit Semmelbrösel angestreut, was auf beiden Seiten geschehen muß; dann mit dem Paßlöffel in kochendes Schmalz gegeben und gebacken. Diese Schnitzern können als Beilage zu feinen Gemüsen gegeben werden, oder man macht folgende Sauce dazu.

Die Abfälle des Fisches werden mit Butter, den Suppenwurzeln geröstet, wenn braun gestaubt, mit rothem Wein vergossen, Gewürz, Fleischextrakt und einige Löffel Rahm, Saft und Schale einer Limonie dazu gegeben, passirt und zu dem Fisch in Saucieren servirt.

Gesalzter Karpfen.

$\frac{3}{10}$ Liter Wein, $\frac{1}{2}$ Liter Essig, 1 Liter Wasser werden mit 1 Stück gelber Rübe, 1 Stück Pastinak, 1 Stück Petersilie, Sellerie, 10 Pfefferkörnern, Saft und Schale einer halben Limonie, 1 Lorbeerblatt und 1 zerschnittene Zwiebel aufgekocht.

Ein gereinigter, gesalzener, in Stücke geschnittener Karpfen wird in diesem Sud weich gekocht. Der Fisch wird aus dem Sud genommen und beiseite gestellt. Der Sud wird mit 1 Kaffeelöffel Fleischextrakt noch bis auf die Hälfte eingekocht, dann kommen 3 Deka aufgelöste Hausenblase dazu und von 2 Eiklar der leichte Schnee nebst den zerdrückten Eierschalen. Der Sud wird zugedeckt, auf dem Deckel etwas Blut gegeben und einige Zeit zum Klären stehen gelassen. Nun wird dieser Sud durch eine in heißes Wasser getauchte Serviette, welche an die Füße eines verkehrt aufgestellten Stuhles gebunden ist, durchgeseiht, ein oder auch mehreremale, bis die Brühe klar ist. Nun wird ein Model damit fingerhoch angefüllt und an einem kühlen Orte sulzen gelassen; dann kommt der Fisch in nicht großen Stückchen darauf gelegt und der Rest der indessen im Warmen gehaltenen Brühe darüber gegossen und auch zum Sulzen ins Kalte gestellt. Vor dem Servieren taucht man die Form in heißes Wasser, wischt sie mit einem Tuch ab und stürzt die Sulze auf eine Schüssel.

Abgekochter Aal.

Dem Aal wird die Haut abgezogen, zu welchem Zwecke man sie beim Kopf rundherum durchschneidet und herabzieht. Dann ausgenommen und gereinigt in zwei Theile Wasser, 1 Theil Essig, dann Suppenwurzeln und Pfeffer, Ingwer, Neugewürz, ein Lorbeerblatt, was zusammen einige Zeit gekocht haben soll, eingelegt, durch eine halbe Stunde kochen gelassen. Beim Anrichten wird etwas vom Sud darüber gegossen, mit Petersilie verziert, Essiggurken oder eine pikante warme Sauce dazu servirt.

Gebratener Karpfen.

Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen, vom Rücken die Haut entfernt und der Fisch fein, doch nicht dicht gespickt. Gehörig gesalzen, kommt der Fisch in eine Beize von Rothwein, Essig und Wasser zu gleichen Theilen, in welcher 4 Möhren, etwas Petersilie, Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 10 Körner Neugewürz, 10 Pfefferkörner, 1 Scheibe Limonie gekocht haben.

Erfaltet, wird diese Beize auf den Fisch gegossen, in welcher er 12 Stunden liegen bleibt.

Goldgelb mit Butter im Rohr gebraten, wird der Fisch mit einigen Löffeln Sauce auf die Schüssel gegeben. Die Beize wird auf eine goldgelbe Buttereinbrenn gegossen, gut verkocht, durch ein Haarsieb passirt, mit etwas Rindsuppe die Pfanne, wo der Fisch gebraten hat, ausgekocht und ebenfalls zur Sauce gegeben. (Selbstverständlich nicht auf das Fett in der Pfanne, sondern auf das braun angelegte.) Nach Belieben kann auch Fleischextrakt in die Sauce gegeben werden, welche in Schalen mit dem Fisch zu Tische gegeben wird.

Karpfen mit Sardellen.

Ein rein gepuzter, ausgenommener Karpfen wird in Stücke geschnitten und eingesalzen.

In eine Casserole wird Butter gegeben, feingehackter Zwiebel und grüne Petersilie anlaufen gelassen, der Fisch nebst 10 Deka fein gehackten Sardellen darauf gelegt, oben wieder ein Stückchen Butter und im Rohr gebraten. Wenn der Fisch weich ist, wird in $\frac{1}{4}$ Liter gutem Rahm ein Eßlöffel Mehl gut verrührt, über dem Fisch gegossen, gut verkochen gelassen und sofort aufgetragen.

Fisch nach preussischem Recept.

(Spreewälder.)

In eine Fischcasserole gibt man 2 Kilogramm Fisch (Hecht, Schill, Aal, Karpfen), 1 Liter Wasser, in Scheiben geschnittene Zwiebel, Gewürzkörner und Lorbeerblätter, wenn das Wasser kocht, 125 Gramm Butter; nun wird der Fisch eingelegt, welcher in passende Stücke zerschnitten ist, gut durchgekocht, gießt dann $\frac{3}{10}$ Liter sehr guten saueren Rahm, läßt ihn nochmals 10 Minuten kochen, nimmt den Fisch heraus. In die Sauce gibt man noch eine Kaffeeschale mit 1 Löffel Mehl abgerührtem Rahm und 125 Gramm Butter, läßt es noch einmal aufkochen und seht die Sauce über den Fisch.

Fische zu mariniren.

Die gepuzten, rein gewaschenen Fische werden aufgehangen, damit sie gut vom Wasser ablaufen, dann in Stücke geschnitten, gesalzen und in eine Pfanne im heißen Olivenöl auf beiden Seiten gebacken. Beim Wenden und Herausnehmen des Fisches muß man vorsichtig sein, damit er nicht zerfällt. In einem reinen, irdenen Topf gelegt, Lorbeerlaub, Pfefferkörner und Neugewürz darunter gemischt. Guter Weinessig, so viel als nöthig, um den Fisch zu bedecken, wird mit dem Del, in welchem der Fisch gebacken wurde, aufgekocht über den Fisch gegossen, den man nun in 5 Tagen essen kann, der sich aber auch länger halten läßt.

Abgekochte Grundeln.

Die kleinen Fischchen werden lebend gewaschen, dann gibt man sie auf ein Sieb und von diesem in wallend kochendem Essig, welcher mit Wasser gemischt ist, und in welchem Zwiebelscheiben, 1 Lorbeerblatt, Ingwer, Pfeffer und Neugewürz einige Zeit gekocht haben und entfernt wurden, ehe die Fischchen hereinkamen. Bald gekocht, werden sie auf flache Schüsseln gelegt, etwas vom Sud darüber gegossen und erkaltet zu Tische gegeben. Sie sehen blau aus.

Gebackene Grundeln.

Man macht nun die größeren auf, wäscht die Fischchen, läßt sie durch eine Stunde in Milch liegen, schwenkt sie da in eine Serviette, wo Mehl, Semmelbrösel und etwas Salz gemischt sind, hin und her, backt sie dann aus sehr heißem Schmalze und gibt sie zu feinen Gemüsen.

Meerfische.

Diese sollen eigentlich am Rost in Del gebraten werden.

Kleine Meerfische braucht man dazu nicht abzuschuppen, am Rost springt die Haut mit den Schuppen weg.

Sonst bratet man sie in Del.

Man kocht sie mit Essig und etwas Wasser und gibt erkaltet Essig und Del dazu.

Schellfisch.

Der bekannteste unter den frischen Meerfischen dürfte der Schellfisch sein, der seines billigen Preises wegen auch in kleinen Verhältnissen gekauft wird. Der Fisch wird ausgenommen, rein gewaschen, in kochendes Salzwasser gegeben. Wie das Wasser wieder zu kochen anfängt, wird kaltes Wasser in kleiner Menge zugegossen; wie er wieder kocht, abermals, und so fort eine halbe Stunde, wo der Fisch mehr zieht als kocht. Nun ist er fertig und kommt auf die Schüssel. Goldbraun schäumende Butter wird über den Fisch gegossen, der Rand der Schüssel mit kleinen abgeschmalzenen Erdäpfeln belegt.

Abgekochter Kumbo.

Gereinigt, auf einen Einsatz gebunden, in Salzwasser gekocht. Auf ein mit einer Serviette überzogenes Fischbrett und mit diesem auf eine Fischschüssel gelegt, mit grüner Petersilie verziert, dazu Holländer Sauce, zu Tische gegeben.

Scrombri, Barboni und Andere bratet man am besten in feinem Del, betropft sie dabei mit Citronensaft und garnirt die Schüssel mit Citronenscheiben.

Stockfisch. (Morue.)

Der gut ausgewässerte Stockfisch wird ganz kurz in Salzwasser gekocht.

Dann wird die Haut abgezogen, das Fleisch von den Gräten gelöst, zerblättert, auf einer Schüssel mit Semmelbrösel überstreut und mit Sardellenbutter übergossen, oder der gekochte Stockfisch wie zuvor hergerichtet; wird mit gelb angelautenen Zwiebelringeln, mit Butter übergossen, zum Sauerkraut gegeben.

Der gekochte und hergerichtete Stockfisch kommt abwechselnd mit Erdäpfeln in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel.

Die letzte Lage müssen Erdäpfel sein, dann wird Milchrahm darüber gegossen, Semmelbrösel darauf gestreut, diese nun mit Butter übergossen, im Rohr gelb verdünstet, dann angerichtet.

Häring mit Äpfeln. (Hareng aux pommes.)

Der sehr rein gepuzte, von alter Haut und Gräten befreite Häring wird mit Äpfelspalten gemischt, welche mit dem Häring in gleich große Stücke geschnitten sind. Der Apfel wird, damit er weiß bleibt, mit Limonienjast betropft.

Gebratener Häring. (Hareng rôti.)

Enthäutet, der Mitte nach gespalten, wird der Häring zuerst in Milch geweicht, dann auf einem Sieb ablaufen gelassen und schließlich mit Butter in einer Pfanne gebraten.

Gebackener Häring. (Hareng frit.)

Die rein gepuzten Stückchen werden in Ei und Brösel panirt aus dem Schmalz gebacken und als Auflage für Gemüse verwendet.

Man backt sie auch so wie den Stockfisch mit Erdäpfeln und Rahm in der Röhre.

Häringspeise.

Zwei gewässerte Häringe (Milchner) werden rein gepuzt, die Gräten gut entfernt und nebst der Milch fein gewiegt. Die fein geschnittenen Häringe zersprudelt man mit $\frac{1}{8}$ Liter sauerem Rahm. Zwei Liter gekochte Kartoffeln schält man und schneidet sie in feine Scheiben. In einer Pfanne wird Fett heiß gemacht, eine Lage Kartoffeln, ein Guß von dem Häring-Rahm, wieder Kartoffeln. Oben ein Stückchen Butter gegeben und im Rohre gebraten. Die Speise läßt sich nicht stürzen, die Pfanne muß also ein solches Aussehen haben, daß man sie mit einer Serviette umwickelt, auf die Schüssel stellen kann, wenn man sie zu Tische trägt.

Marinirte Häringe.

Eine beliebige Zahl Häringe läßt man 24 Stunden im Wasser liegen, dann schuppt man sie und nimmt sie aus, legt sie in ein Porzellengefäß, Zwiebelringseln und Limonienscheiben darauf.

Guten Essig kocht man mit Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Lorbeerblättern, Stückchen Muscatnuß. Wenn der Essig kalt geworden, wird er sammt dem Gewürz über die Häringe gegossen, die in der Marinade längere Zeit aufgehoben werden können.

Falscher Caviar.

Ein ungewässerter Haring wird rein gepuzt und fein gewiegt. Dazu kommt $\frac{1}{2}$ fein gewiegter Zwiebel, 1 hartgekochtes, fein gewiegtes Ei, 1 Eßlöffel Senf, 1 Eßlöffel Del, ebensoviel Essig und etwas Pfeffer. Alles dies wird tüchtig verrührt.

Krebse. (Écrevisses.)

Die reingewaschenen Krebse kommen in kochendes Wasser, welchem Salz, Kümmel und grüne Petersilie beigegeben ist, sie werden gleich zugedeckt und gekocht, bis sie roth sind.

Krebs-Butter. (Beurre d'écrevisses.)

Aus den Schalen, aus welchen das Fleisch ausgelöst wurde, wird die Krebsbutter bereitet. Auf je einen Krebsen rechnet man 1 Deka Butter, mit welchem man die Krebse stößt, dann in heißem Wasser kocht und durch ein schütteres Tuch seiht.

Wenn die Butter gestocht ist, wird sie abgenommen, oder man röstet die gestoßenen Krebse in Butter, gießt heißes Wasser auf und läßt es verkochen, dann wird das Ganze geseiht.

Sardellen-Butter. (Beurre d'anchois.)

Sehr gut gereinigte Sardellen werden gestoßen, mit dem gleichen Gewichte Butter verrührt.

Man muß die Sardellen dazu passiren oder die Mischung durch ein Sieb streichen.

Hummern oder Meerkrebse. (Homard à la Provençale.)

Gewöhnlich kauft man diese schon abgekocht, in Büchsen verpackt. Aus den Büchsen genommen, servirt man sie mit Mayonnaise, welche man nach Geschmack mit Aspice verziert.

Sonst kocht man die Meerkrebse in stark gesalzenem Wasser und Essig. Die Eier stößt man und mischt sie zur weißen Mayonnaise, wodurch diese schön rosa gefärbt wird.

Meerspinne. (Grancevoli.)

Diese kocht man in Salzwasser, reißt die Beine aus und schält das Fleisch heraus.

Auch aus dem Körper der Meerspinne nimmt man das Fleisch, den Saft, das Gelbe — das Haarige, die Eier und das Schwarze wird weggeworfen.

Das Andere gibt man in die Schale der Spinne und gibt Pfeffer, Salz, Semmelbrösel, fein gehackte Petersilie, Limoniensaft und Del darüber und stellt die Schalen mit einem Blech in die Röhre, wo sie fünf Minuten kochen, dann werden sie servirt.

Schnecken.

Die abgewaschenen Schnecken, welche jedoch das Häuschen mit einem Blatt geschlossen haben müssen, werden in kochendes Salzwasser gegeben, $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Offene Häuschen im Frühling, und die Schnecke ist nicht mehr für die Küche verwendbar.

Gefüllte Schnecken.

Die gekochten Schnecken werden mit einer Spicknadel aus dem Häuschen gezogen, diese gut gewaschen und getrocknet. Von der Schnecke wird der Kopf, die Haut und sonstige Unreinigkeiten entfernt, die Schnecken fein gewiegt, auf 25 Schnecken 2 Sardellen, 4 Defa Butter, 2 Eier, etwas Pfeffer und Limonienschalen, Salz und Semmelbrösel, alles zu einem Fajsch verrührt in die Häuschen gefüllt, auf ein Blech gegeben, etwas Rahm und Semmelbrösel darauf gestreut und ins Rohr gegeben, $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken.

Schnecken mit Kren.

Abgeseiht werden sie zwischen eine Serviette gelegt und Kren Essig und Del dazu gegeben, oder die Schnecken werden aus den Häuschen gegeben, die Unreinigkeit entfernt und mit saueren Kren zu Tisch gegeben.

Schnecken eingemacht.

Eine gute Schwammnsauce wird mit Eierdotter legirt, Zitronensaft dazu gegeben, verkocht. Die gekochten, gereinigten Schnecken kommen nun in diese Sauce.

Rohrhühner.

Diesen zieht man die Haut ab, kocht sie mit Gewürz, Beizkräutern und Essig.

Macht eine Buttereinbrenn, die man zur Hälfte mit Wein, zur Hälfte mit dem Sud vergießt, etwas Rahm, Limonienschalen und

ein Stückchen Zucker beifügt. Geseiht und entfettet über die zerschnittenen Rohrhühner gibt. Etwas Fleischesterakt verbessert die Sauce. — oder:

Die Rohrhühner werden mit Butter, Gewürz, den Beizkräutern und Suppenwurzeln gedünstet, wenn sie weich sind, herausgelegt. Die Braise gestaubt, mit Erbsenwasser und Wein vergossen, Limonien-saft, Karpfenblut dazugegeben, gut verkocht über die Hühner geseiht.

Gebratene Rohrhühner.

Diese werden gebeizt und sonst so wie gebeiztes Wildgeflügel behandelt.

Fischreier

muß zweimal abgebrüht und das Wasser weggeschüttet werden, oder man läßt ihn aufkochen und schüttet das Wasser weg, damit der unangenehme Geschmack vergeht, dann wird er wie Wildgeflügel mit Beize behandelt.

Fischotter.

Wie Wildgeflügel mit Beize.

Biber.

Wie Hase, aber mit Sardellen gespickt, oder wie Hasenjunge mit dunkler Sauce, oder gedünstet mit Rahmsauce, aber immer früher gebeizt.

Austern.

Werden mit einem stumpfen Messer geöffnet, nachdem sie gereinigt wurden, die leichtere Schale wird entfernt, die Austern mit der tieferen Schale auf eine, mit Servietten belegte Schüssel gegeben. Zerschnittene Citronen dazu, damit man den Saft auf die Austern tropfen lassen kann

Austern lebend zu erhalten.

Die Austern werden in einem lustigen Keller mit den Mund nach oben in Reih und Glied am Sand gelegt und täglich zweimal mit Salzwasser begossen, wozu in etwa 7 bis 8 Liter Wasser 5 Eßlöffel Salz aufgelöst wurden. Auch werden sie mit Weizenkleie angestreut.

Gebratene Austern.

Beträufelt mit feinem Del und Limonien-saft, läßt man sie jäh durch 5 Minuten braten, oder mit Sardellenbutter übergossen und mit Semmelbröseln bestreut, läßt man sie 5 Minuten im Rohre schmorren; oder aus der Schale genommen, werden die Austern sammt ihrem Saft in Butter, grüner Petersilie und etwas Rahm, welche kochen, gegeben und aufgekocht. Geröstete Semmelbröseln werden darüber gegeben.