

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Die Lamprete.

[urn:nbn:de:bsz:31-56073](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-56073)

Der Barsch.

Der Barsch — man fängt ihn hier in der Seine — ist ein Fisch für genesene Kranken und seines zarten und schwachhaften Fleisches wegen, sehr beliebt. Am besten schmeckt er, blos in Wasser abgekocht, mit einer frischen Buttersauce.

Die Lamprete.

Die Lamprete (Neunauge, Brücke) gehört zu den seltenen Fischen in Paris. Daher kommt er auch, während der Fasten, höchstens nur zweimal, wie Mal zubereitet, zum Vorschein. Auch gebraten, gedämpft, mit Speck glacirt, a la Bourgeoise, a l'Italienne, a la Villeroi, a la Normaine, a la Prussienne, in Schampagner, und mit einem Ragout von ihren Lebern werden sie gegessen. Die Lebern der Lampreten gehören zu den theuersten und kostbarsten Leckereien der Tafel. Es ist daher für Millionairs eine Art Ehrensache, wenigstens einmal in ihrem Leben, eine Schüssel davon zu serviren, und sich einer der glänzendsten Vergünstigungen der Glücksgöttin rühmen zu können, die sie nur Leckermäulern vom höchsten Reichthume vergönt.