

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

1820

Zungen, Schollen, Lachsforellen, Stockfisch u.s.w.

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

genannt, mit dem er in Geschmack und der Weise seines Fleisches viel ähnliches hat. Für die medizinische Fakultät ist er, seiner Unverdaulichkeit wegen, sehr einträglich.

Zungen, Schollen, Lachsforellen, Stockfisch u. s. w.

Zungen und Schollen werden nur gebraten und gebacken gegessen, und erst auf der Tafel zerlegt. Mit einem guten Citronenjus und einem Löffel Del begossen, erhalten sie sowohl für den Geschmack, als für den Magen sehr schätzbare Eigenschaften. Vom Stockfisch wird späterhin die Rede seyn. Frische Häringe auf dem Roste gebraten, mit einer Senffauce, können für ein Chef d'oeuvre von Delice gelten. Anders zubereitet, werden sie in keine anständige Gesellschaft zugelassen.

A u s t e r n.

Was diese Lieblingsleckerei der Pariser betrifft, so macht man einen großen Unterschied zwischen Austern, die zu Schiff und die zu