

der Hecht und Aal auf dem Rost gebraten, ein fetter Karpfen à la Chambord, die Lachsforelle, der schneeweiße Sander, der Kabeliau à la holandoise, der Schellfisch oder Dorsch mit einer Senf-, oder der Stör mit einer Aустern-Sauce, finden überall eine gleich gute Aufnahme.

Die schüchternen Luft-Seebler sind bestimmt die Fische abzulösen. Die Schnepfen, die gespickten Feldhühner, die Becassinen, Lerchen, Grammetsvogel u. s. w. dürfen dreist sowohl gebraten, au Gratin, oder in einer guten Sauce sich darstellen; sind es Tauben oder junge Hühner, so suchen sie sich bescheiden in eine Pastete zu verbergen.

Nun folgt eine kalte Speise von Hasen, Kalbfleisch, Gänseleber und dergleichen,