

Der Stör wird mit Sardellen gespickt am Spieß gebraten, oder auch au Four, und öfterer noch au court-bouillon gegeben. Für große Fische ist diese einfache Zubereitung die Beste; sie erscheinen alsdann auf der Tafel gleichsam als die Heroen aus der Wasserwelt, die keiner Ausschmückung bedürfen. —

Der Salm oder Lachs ist einer von den Fischen, der in allen Gestalten erscheint, und immer willkommen ist. Man giebt ihm à la Genoise in rothen Wein gekocht, oder au court bouillon, nebst Sardellen-Sauce; ferner wird sein hohler Bauch mit Butter gefüllt, worin etwas weiß Mehl gewirkt worden, in Wein gekocht, und dann kann jede Sauce dazu gegeben werden. Man verarbeitet sein Fleisch zu warmen und kalten Pasteten, und wer speißt nicht gern ein Stückchen geräucherten Rheinlachs! —

Der Elbut und Schellfisch sind sehr Izart von Fleisch, besonders der Erstere; beide werden am liebsten au court bouillon oder à la Mtr. d' Hôtel gegessen. Hingegen die Seezungen, der Dorsch und andere zu dieser Gattung gehörige Seefische werden aus Schmalz gebacken, und mit feinem Provenceröhl und Citronensaft gespeißt. —