

reich gibt weniger gute Ausbeute, und wir sind gezwungen, nur jene Fische zu wählen, die, eingesalzen oder geräuchert, der Zeit trocken, oder solche, welche während ihrer Züge, die sie aus dem Meere in süße Wässer unternehmen, gefangen werden, ob sie gleich bey weitem nicht so schmackhaft sind, als um jene Zeit, wenn selbe die süßen Wässer verlassen, um wieder in das Meer zurück zu kehren.

Die Kunst muß dennoch ihre Zuflucht zu Gerichten nehmen, welche aus Mischungen und Verarbeitungen entstehen, als Fische, (Füllen) Gehäcke, purées, und dann aus solchen Thieren, bey welchen wir den Abgang an natürlicher Mürbe und Zartheit durch ein länger fortgesetztes Kochen einiger Maßen ersetzen können; als Fricassée und Salmey's. —

Etwas Vorzügliches, durch die Jahreszeit herbey geführt, ist die Frühlingsuppe; dieselbe ist in beyden Speisezetteln vorgezeichnet, weil sie ihrer Lieblichkeit und blutreinigenden Eigenschaft wegen eine geraume Zeit hindurch alle Tage genossen zu werden pflegt; dann die jungen Gänse, Waldschneepfen, Spargel und Erdbeeren. Der Spargel wird seiner Unbeliebtheit wegen in solcher Menge gegeben, daß alle Tischgenossen zugreifen können, folglich auf zwey Schüsseln angerichtet.

Besondere Aufmerksamkeit verdienen das Rindfleisch à la cuillère, Schneepfen au gratin und die Boudin à la Richelieu, (S. Anleitung zur Kochkunst.) Diese drey Speisen könnten selbst die Apicische Kochart zu Ehren bringen, so ist die Zusammensetzung ihrer Bestandtheile, und die Vielseitigkeit ihrer Arbeit beschaffen. Der Geschmack ist übrigens charakteristisch, den Gaumen auf eigene Weise anreizend.