

genossen; da werden sie dann aufgemacht, die obere Schale weggethan, die Austeru von unten mit dem Messer los gelöst und ohne daß ihr Wasser verloren gehet, mit der untern Schale auf die Schüssel gesetzt. Einige Tropfen Citronsaft auf die Austeru gedrückt sind sie ein herrlicher Genuß.

### Austeru in Schalen. Huitres en coquilles.

Die Austeru werden aufgemacht, losgelöst und nur mit ihrem Wasser auf dem Feuer steif gemacht, ohne sie kochen zu lassen. Darauf wird ein Stück Butter in ein Kasserol gethan, fein geschnittene Petersilie, Champinionen, Schalotten (alles ausgewaschen) und Pfeffer hinzugefügt und dieses zusammen geschwitzt, hernach ein wenig Mehl darauf gestreut, mit dem Austeru-Wasser und ein wenig Fleischbrühe aufgefüllt und zu einer Sose eingekocht, dann die Austeru darein gethan, umgeschwenkt, Citronsaft daran gegeben und gekostet, ob es von gutem Geschmack ist; nachdem in ihre Schalen, welche erst gut gereinigt werden müssen, eine oder zwei zusammen, gefüllt, mit feiner, abgeriebener Semmelrinde überstreut, mit zerlassener Butter überspritzt, auf eine Kupferschüssel gesetzt, im Ofen oder in der Röhre Farbe nehmen lassen, und dann angerichtet.

### Austeru auf dem Rost. Huitres sur le grill.

Zwei oder drei Duzend Austeru werden wie vorgehend in ihrem Wasser steif gemacht, das Wasser dann abgegossen, ein Stück Butter, feingeschnittene Petersilie und Schalotten und eine Prise Pfeffer hinzugefügt und umgeschwenkt, ohne sie kochen zu lassen; hernach in ihre Schalen gefüllt, nach Belieben Citronsaft darauf gedrückt, mit feiner, gelber abgeriebener Semmelrinde überstreut und mit Butter überspritzt; vor dem Anrichten auf dem Rost über Kohlen gesetzt, eine glühende Schaufel darüber gehalten und, sobald sie anfangen in ihren Schalen zu braten, gleich zurücke genommen und angerichtet.

### Von den Muscheln. Des moules.

Die Muscheln bekommen wir schon aus ihren Schalen gemacht und eingelegt; sie werden gewöhnlich zu den italienschen Salaten und zu Sosen verwendet.

### Von den Fröschen. Des grenouilles.

Fröscheulchen weißeingemacht. Grenouilles à la Poulette.

Die Fröscheulen werden zugestuzt, in gesalzenem Wasser blos