

Schnecken.

Siehe Schneekensalat!

Austern,

das Leibgericht der Feinschmecker, die englischen sind die vorzüglichsten. Alle Austern-Liebhaber wissen, daß hier die Güte von der Frische abhängt. Die Schale muß fest geschlossen sein. Beim Oeffnen mittels eines stumpfen Messers schützt man die Hand, welche die Muschel hält, mit einem Tuche und beachtet, daß das in den Muscheln befindliche Seewasser nicht ausläuft. Sollten einige zu trocken sein, so vertheilt man es unter einander, hilft wohl auch mit ein Bischen Salzwasser nach und präsentirt die Austern in der tieferen Schale mit Citronenschnitzen.

Caviar.

Der russische ist der feinste, aber auch kostspieligste; er sieht grau und grobkörnig aus. Elbkaviar ist feinkörnig und nahezu schwarz.



IX.

Häringe.

Häring, Du freundlicher,
Schlichter, unscheinlicher,