

einen Schaumlöffel an das Brod gegossen, und noch ein wenig auf Kohlen aufgekocht. Würde die Sauce zu dick, so schüttet man noch ein wenig Fleisch- oder Erbsenbrühe daran, wäre sie aber nicht rezent genug, so wird ihr mit Zitronensaft geholfen. Wenn die Fischotter angerichtet ist, wird die Sauce besonders dazu aufgesetzt, und auch Senf dazu gegeben.

Eine andere Art der Zubereitung der Fischotter findet sich im zweyten Theil.

## Ragouts.

### Ragout von Austern.

Man öffnet die Austern, säubert sie von dem schwarzen Ring, thut sie sammt dem Seewasser in eine Kastrol, Muskatblüthe, Zitronensaft und klein geschnittene Petersilie dazu, kocht dieß ein wenig zusammen, legt nach diesem die Austern mit einem Schaumlöffel auf eine Platte, deckt sie zu, und erhält sie bey der Wärme, verknüdet 4 Loth frische Butter mit etlich Messerspißen voll Mehl, und rührt dieß an die Austern-Sauce. Wenn es ein wenig gekocht hat, verrührt man 3 Eyer gelb und einen Eßlöffel voll Rappern mit ein wenig Fleischbrühe, gießt die gekochte Sauce langsam dazu, und richtet sie gleich über die Austern an, daß sie warm zu Tische kommen.

### Gebratene Austern.

Wenn sie aufgemacht, und von dem schwarzen Ring gesäubert sind, löset man sie mit einem Mes-