

mit ihrem Wasser in eine Cafeterole, schwenkt sie einigemal um, nimmt eine nach der andern heraus, putzt sie sauber ab, legt sie auf einen Teller, pastirt in einer Cafeterole einige Champignons mit ein wenig ausgeschmolzenem Speck, gießt Brühe daran, macht es mit dem Kalbfleisch- und Schinken-Coulis dicklicht. Dann schüttet man die Austern dazu hinein, und richtet es warm an. Man braucht diese Ragout zu allen Essen an Fleischtagen, die mit Austern angerichtet werden. Man muß aber die Austern ja nicht aufkochen lassen.

Austernsuppe. S. Suppe.

X Austertorte. S. Torte.

### B.

**B**arbe, blau abzusieden. Man nimmt eine Barbe aus, schuppert sie aber nicht ab, sondern legt sie in eine Schüssel, gießt siedend heißen Weineßig mit Salz darauf; kocht in einem Fischkessel weißen Wein mit unreifen Traubensaft, Salz, Pfeffer, Mezelein, Muscatnuß, Lorbeerblättern, großer Zwiebel, grünen Citronen- oder trockenen Pomeranzenschaalen. Wann nun solches bey starkem Feuer kocht, so legt man die Barbe hinein, und wann sie gahr ist, nimmt man sie her-

aus, und richtet sie auf einer weißen Serviette trocken mit grüner Petersilie oder Krebse an.

**B**arben in einer Butterbrühe.

Sie werden im Wasser und gehörigen Salz abgekocht; nachgehends das Wasser wieder abgossen, die Haut abgezogen, die Fische in eine Schüssel gelegt. Hierauf nimmt man Fleischbrühe, Butter, Petersilie, Pfeffer und Muscatenblüth, läßt alles wohl zusammenkochen, und gießt es über die Fische.

**B**arben, gedämpft. Man macht sie gehörig zurecht, siedet sie in einer Cafeterole mit Wein, frischer Butter, Salz, Pfeffer, und einem Bündchen feiner Kräuter. Wenn sie gahr ist, nimmt man ein Stück Butter, wendets im Mehl um, thuts zur Sose, damit sie dicklicht werde. Darauf wird sie, mit Citronenscheiben am Rande der Schüssel angerichtet. Man kann auch statt der Butter Ragout von Champignons, Morcheln, Artischockenboden, Salz und Pfeffer dazu thun.

**B**arben, auf dem Rost gebraten. Man schüpft und nimmt sie aus, schneidet sie hie und da an den Seiten ein, reibt sie mit geschmolzener Butter, bestreut sie mit Salz, und bratet sie auf dem Rost. Dann macht man eine weiße Sose mit frischer Butter,

ter,