

Von der Muräne.

	Seite		Seite
708. Gefochte Muränen . . . . .	243	717. Gesalzene und getrocknete Heringe zu braten . . . . .	245
709. Gebratene und gebackene Muränen . . . . .	243	718. Heringe zu mariniren . . . . .	245
710. Muränen u. andere Fische zu mariniren . . . . .	243	719. Geröstete frische Heringe zu mariniren . . . . .	245
711. Madie-Muräne . . . . .	243	720. Neunaugen zu rösten. — Marinirte Neunaugen . . . . .	245
712. Stinte mit saurer Sauce . . . . .	244	721. Gesalzene Heringe z. Garniren d. Gemüse zu braten . . . . .	246
713. Stinte auf eine andere Art . . . . .	244	722. Seestinte . . . . .	246
714. Gebackene Stinte . . . . .	244	723. Makrelen auf verschied. Art . . . . .	246
715. Frische Heringe zu rösten . . . . .	244		
716. Gebratene oder gebackene frische Heringe . . . . .	245		

Vom Lachs.

	Seite		Seite
724. Frischer Lachs . . . . .	246	741. Pannfisch . . . . .	250
725. Lachs im Ofen geschmort . . . . .	247	742. Steinbutte . . . . .	251
726. Lachs auf Schweizer Art . . . . .	247	743. Steinbutte mit Kräuter-Sauce . . . . .	251
727. Gratin von Lachs . . . . .	247	744. Butte. Scholle . . . . .	251
728. Sauté von Lachs mit Ragoût fin . . . . .	247	745. Gebratene Butte . . . . .	251
729. Mayonnaise von Lachs . . . . .	247	746. Seezungen . . . . .	251
730. Dorsch . . . . .	247	747. Gebackene Seezungen . . . . .	252
731. Gebackener Dorsch . . . . .	248	748. Roulettes von Seezungen . . . . .	252
732. Schellfisch . . . . .	248	749. Stör . . . . .	252
733. Schellfisch m. feinen Kräutern . . . . .	248	750. Schnäpel . . . . .	252
734. Schellfisch à la Béchamel . . . . .	248	751. Hummer zu kochen . . . . .	253
735. Gebackener Schellfisch . . . . .	248	752. Hummersalat . . . . .	253
736. Kabeljau . . . . .	248	753. Krebse zu kochen . . . . .	253
737. Gratinirter Kabeljau . . . . .	248	754. Krebsmatte . . . . .	254
738. Laberdan . . . . .	249	755. Fricassée von Froschkeulen . . . . .	254
739. Klippfisch . . . . .	249	756. Gebackene Froschkeulen . . . . .	255
740. Stockfisch . . . . .	249	757. Muscheln zu kochen . . . . .	255

Neunter Abschnitt.

Von der Zubereitung warmer und kalter Pasteten, Poupetons und verschiedener Magouts.

	Seite		Seite
758. Butter- oder Blätterteig . . . . .	255	768. Pastete von Lachs . . . . .	261
759. Würber Teig zu Pasteten . . . . .	257	769. Pastete von Heringen . . . . .	261
760. Gebrühfter Wasserteig zu kalten Pasteten . . . . .	257	770. Vol-au-vent . . . . .	261
761. Schüsselpastete von jungen Hühnern . . . . .	258	771. Fleurons . . . . .	262
762. Schüsselpastete v. Tauben . . . . .	259	772. Stockfisch im Vol-au-vent (Stockfisch-Pastete) . . . . .	262
763. Schüsselpastete v. Kalbfleisch . . . . .	259	773. Warme Pastete (Vol-au-vent) von Rinderzunge . . . . .	263
764. Schüsselpastete von Fisch . . . . .	259	774. Eine Pastete v. gebrühstem Teig blind (ohne Inhalt) zu backen . . . . .	263
765. Austern-Pastete . . . . .	260	775. Einen Teigrand auf eine Schüssel zu setzen . . . . .	264
766. Beefsteak-Pastete . . . . .	260		
767. Pastete von Aal . . . . .	261		

b\*