

- Gratin von Fasan 189
 = von Rebhühnern 190
 = von Becassinen 192
 Gefülltes Rebhuhn mit Trüffeln 190
 Ragout von wilder Gans 193
 Schüsselpastete von jungen Hühnern 258
 Schüsselpastete von Tauben 259
 = von Kalbfleisch 259
 = von Fisch 259
 Pastete von Austern 260
 = von Beefsteak 260
 = von Aal 261
 = Lachs 261
 = von Heringen 261
 Stockfisch im Vol-au-vent 262
 Pastete von Rinderzunge 263
 = von Reh 265
 = von Hasen 264
 = von Fasanen 265
 = von Rebhühnern 266
 Poupeton von Reis mit Hühnern 269
 = = = mit Fisch 269
 = = = Wild oder wildem Ge-
 flügel 269
 Casserole au riz 270, mit Ragout
 à la financière 271
 Mock-Turtle-Ragout 271, im Vol-
 au-vent 261
 Hummer-Ragout 272
 Casserole au riz 270, mit Ragout
 von Hühnern à la Toulouse 270
 Zander mit Petersilie 229
 = sautirt mit feinen Kräutern 229
 Kleine gebackene Filets von Zander 231
 Blaugekochter Hecht mit Meerrettig 233
 Hecht mit Petersilie und Klößchen 233
 Gebratener Zander 231
 = Hecht 233
 Hecht mit brauner Butter oder Sauce
 und Kartoffeln 223
 Gratin von Hecht 233
 Gratin von Zander 232
 Zander à la Béchamel 231
 Hecht = = 231
 Schlüsselhecht 234
 Angeschlagener Hecht 234
 Hecht auf bürgerliche Art gekocht 233
 Gespickter Hecht 234
 Blau gekochter Karpfen 235
 Gebackener Karpfen 235
 Gerösteter = 235
 Karpfen auf polnische Art 236
 Karpfen mit rothem Wein 236
 Gespickter Karpfen 236
 Aal mit Salbei 237
 = in Bier gekocht 237
 = auf dem Roste gebraten 238
 = im Ofen gebraten 238
 Barse mit holländischer Sauce 240
 Barse in Wein gekocht 239
 = mit Petersilie 240
 = auf holländische Art 240
 Kaulbarse 240
 Quappen 246
 Schleihen mit Petersilie 241
 = in Bier gekocht 241
 = mit saurer Sahne 241
 Blei in Bier gekocht 241
 Karauschen mit Butter-Sauce 242
 = mit Dill 242
 Forellen blaugekocht 242
 Gebackene Forellen 243
 Gekochte Muränen 243
 Gebackene Muränen 243
 Stinte 244
 Gebackene frische Heringe 245
 Geröstete Neunaugen 245
 Seestinte 246
 Lachs im Ofen geschmort 247
 = auf Schweizer Art 247
 Gratin von Lachs 247
 Sauté von Lachs mit Ragoût fin 247
 Gebackener Dorsch 248
 Schellfisch mit feinen Kräutern 248
 = à la Béchamel 248
 Gratinirter Kabeljau 248
 Stockfisch 249
 Pannfisch 250
 Steinbutte mit Kräuter-Sauce 251
 Gebratene Butte 251
 Gebratene Seezungen 252
 Moulettes von Seezungen 252
 Krebsse 253
 Fricassée von Froschkeulen 254
 Gebackene Froschkeulen 255
 Pudding von Stockfisch 291
 Fleisch-Pudding 291
 Pudding von Kalbsleber mit Parme-
 sankäse 291
 Mehlspeise von Fisch 315
 = von Macaroni m. Käse 315
 = von Krebsen m. Käse 316
 = von Nockeln m. Käse 316