

	Seite.
Lachs in Dehl-Sose.	Saumon à la magnonnaise 331
Geräucherter Lachs.	= fumé 331
= = geschwungen.	= = et sauté 332
Lachs gebeizt zum Aufbewahren.	= mariné pour conserver 332
Von dem Sander.	Du sandre 332
Sander holländisch.	Sandre à la Hollandaise 332
= englisch.	= = l'Anglaise 333
= mit Butter und Eiern.	= = la Saxonne 333
= = feinen Kräutern flam-	= aux fines-herbes à la
mändisch.	Flamande 333
Kleine Sander mit feinen Kräutern.	Petits sandres aux fines-herbes 333
= = gebacken.	= = frits 334
= = geröstet.	= = grillés 334
Sander-Schnitten gebacken nach französischer Art.	Filets de sandre à la Horly 334
= = geschwungen.	= = = sautés 334
= = = mit feinen Kräutern.	= = = = aux
Eskalope von Sander mit Trüffeln.	fines-herbes 334
Sander-Röllchen.	Filets ou escalopes de sandre aux truffes 335
Gepflückter Sander mit Béchamel.	Popiettes de sandre 335
Sander-Kuchen.	Sandre à la Béchamel 335
Sander-Würste nach Richelieu.	Gâteau de sandre 335
Sander-Würste geröstet.	Boudins de sandre à la Richelieu 335
Sander-Nocken.	= = = grillés 335
Sander-Spießchen.	Quenelles de sandre 336
Salat von Sander.	Hatelets = = 336
Sander mit Dehlsoße.	Sandre en salade 336
Magnonnaise de sandre 336	Magnonnaise de sandre 336
Von dem Barsch.	De la perche 336
Bärtsche holländisch oder englisch.	Perches à la Hollandaise ou à l'Anglaise 336
= mit weißer Petersilien-Sose.	= = pluche 337
= in Wein gekocht.	= au vin 337
= nach Matrosen-Art.	= en matelote 337
= mit feinen Wurzeln holländisch.	= à la Waterfische 337
Bärtsche gebacken.	= frites 338
= nach polnischer Art.	= à la Polonaise 338
= in Papierwickeln.	Papillotes de perches à la Ducelle 338
Bärtschschnitten deutsch panirt.	Filets de perches panés à l'Allemande 338
= gebacken nach französischer Art.	Fritot de perches 338
= = nach andrer französischer Art.	Horly de filets de perches 338
Bärtsch-Röllchen.	Popiettes de perches 339
Gepflückter Bärtsch mit Béchamel.	Perches à la Béchamel 339
Bärtsch-Pudings.	Boudins de perches 339
Gezierte Bärtsche mit Dehlsoße.	Perches histoires à la magnonnaise 339