

	Seite.
<b>Von der Schleie.</b>	
Schleien weiß eingemacht.	De la tanche 339
= nach Matrosen=Art.	Tanches à la Poulette 339
= mit ihrem Blut.	= en matelote 340
= nach italienischer Art.	= au sang 340
= gebacken.	= à l'Italienne 340
	= frites 340
<b>Von der Barbe.</b>	
<b>Von dem Gründling.</b>	Du barbeau ou barbillion 341
<b>Von der Schmerle.</b>	Du goujon 341
<b>Von der Lamprete.</b>	De la loche 341
Lamprete tartarisch.	De la lamproie 341
	Lamproie à la Tartare 342
<b>Von dem Aal.</b>	
Aal am Spieß.	De l'Anguille 342
= tartarisch, oder geröstet mit kal-	Anguille à la broche 342
ter Senf=Soße.	= = = Tartare 342
= im Ofen.	= au four 343
= à la St. Menehould.	= à la Saint-Mene-
	hould 343
= weiß eingemacht.	= = = Poulette 343
= nach Matrosen=Art.	Matelote d'anguille 343
= gedämpft.	Anguille étuvée 344
= blau gekocht.	= au bleu 344
= gesulzt.	Aspic d'anguille 344
<b>Von der Aalraupe.</b>	
<b>Von dem Wels.</b>	De la lotte 345
<b>Von dem Stör.</b>	Du glanis 345
Ganzer Stör in Weinbrühe gekocht.	De l'esturgeon 345
Stör bürgerlich.	Esturgeon entier au court-
= am Spieß.	bouillon 345
Frikando von Stör.	Esturgeon à la Bourgeoise 346
Stör=Schnitte geröstet mit Kapern.	= = = broche 346
	= en fricandeau 346
Stör=Schnitten glasürt mit kleinen	Darne d'esturgeon grillée aux
Möhren.	capres 346
= = in Papierwickeln.	Filets d'esturgeon glacés aux
	petites racines 346
= = geschwungen mit Fas-	Côtelettes d'esturgeon en pa-
sten=Beschamel.	pillotes 347
Escalope von Stör mit Trüffeln.	Sauté d'esturgeon à la Bé-
Stör=Schnitten geröstet.	chamel maigre 347
	Escalopes d'esturgeon aux
= = teutsch panirt.	truffes 347
	Filets d'esturgeon à la Sainte-
Stör gebacken nach französischer Art.	Menehould 347
Stör=schnitte mit grüner Dehlbutter.	= = panés à l'Alle-
	mande 347
	Fritot d'esturgeon 348
	Darne d'esturgeon au beurre
	de Montpellier 348