

	Seite.
Kaviar.	348
Von dem Kabeljau (frischen Stockfisch), Labberdan (ge= salzenen Stockfisch) und trock= nen Stockfisch.	349
Frischer Stockfisch nach holländi= scher Art.	349
= = mit Beschamel.	349
= = en Dauphin.	349
Gesalzener Stockfisch oder Labber= dan englisch.	349
Labberdan mit grünen Erbsen.	350
= = weißen Bohnen.	350
Getrockneten Stockfisch zu wässern und aufzuweichen.	350
Stockfisch mit brauner Butter.	350
= = schwarzer Butter.	350
= nach dem Haushofmeister.	351
= mit Beschamel.	351
= = Rahmsose.	351
= nach holländischer Art.	351
= provenzalisch.	351
= burgundisch.	351
= mit grünen Erbsen.	352
Von der Seebütte.	352
Seebütte englisch oder holländisch.	352
= mit Beschamel.	352
Vom Thunfisch.	353
Von dem Haring.	353
Gesalzene oder Pickel-Häringe auf französische Art.	353
= = Pickel-Häringe teutsch.	353
= = = = russisch, oder gebeizt.	353
= = = = mit Ap= fel als Salat.	354
Salz-Häringe geröstet.	354
Geräucherte Häringe (Picklinge) ge= röstet.	354
Von den Sardellen.	364
Sardellen als Nebengerichtchen.	354
= ausgebacken.	355
Vom Hummer.	355
Hummer mit Senfsose.	355
Kavia	348
Du cabillaud, ou de la morue	349
Cabillaud, ou morue fraiche	349
= à la Hollandaise	349
= à la Béchamel	349
= en Dauphin	349
Morue salée à l'Anglaise	349
= = aux petits pois	350
= = aux haricots blancs	350
= = = = =	350
= au beurre roux	350
= = = noir	350
= à la Maitre d'hôtel	351
= = = Béchamel	351
= = = crème, ou bonne morue	351
= = = Hollandaise	351
= = = Provençale	351
= = = Bourguignotte	351
= aux petits pois	352
Du turbot	352
Turbot à l'Anglaise, ou à la Hollandaise	352
Turbot au gratin, ou à la Béchamel	353
Du thon	353
Du hareng	353
Harengs pecs pour hors= d'oeuvre	353
= = à l'Allemande	353
= = à la Russe, ou marinés	353
= = aux pommes en salade	354
= = grillés	354
= saurs ou saurets grillés	354
Des Anchois	364
Anchois pour hors-d'oeuvre	354
= frits	355
Du homard	355
Homard à la remoulade	355