

Kohlen oder auch in die Röhre gesetzt, und nachdem sie halb gar sind, umgewendet; wenn sie ganz gar sind, wird der Sud in ein kleines Kasserol abgegossen, Eiesgroß Butter, mit einem kleinen Eßlöffelvoll Mehl vermischt, dazu gefügt und über dem Feuer gut gerührt und zu einer Sose gebunden, dann Citronsaft und weißer Pfeffer zugesetzt und über die Sander gegossen.

#### Kleine Sander gebacken. *Petits sandres frits.*

Die kleinen Sander werden wie vorgehend vorbereitet und mit Salz bestreut; dann mit Mehl abgerieben, aus heißem Schmalz gebacken, auf Löschpapier zum Abtropfen heraus gelegt und auf die Schüssel über eine gebrochene Serviette angerichtet. Die Sander müssen schöne Farbe haben und krustig (reesch) seyn! Ein größerer Sander wird gespalten, der Rückgrat und die Rippengräten weggeschnitten, die Seiten messerrückentief und eben so breit auseinander eingekerbt und übrigens wie die kleineren gebacken. Auch können die Seiten in zwei oder drei querfingerbreite Stückchen geschnitten und gebacken werden.

#### Kleine Sander geröstet. *Petits sandres grillés.*

Die kleinen Sander werden wie vorgehend vorbereitet, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Mehl übergossen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost über mäßiger Kohlenglut gar gebraten, dann auf die Schüssel gelegt, eine Butter-Sose darüber gegossen und Kapern darüber gestreut; oder auch eine Paradiesäpfel-Sose darüber gegeben.

#### Sander-Schnitten gebacken nach französischer Art. *Filets de sandres à la Horly.*

Sechs oder acht kleine Sanderchen werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, Köpfe und Schwänze davon weggeschnitten, die Seiten heraus gelöst und nett zugeschnitten; dann Citronsaft darüber gedrückt, Petersilienästchen und eine halbe Zwiebel in Scheiben geschnitten dazu gefügt und so gebeißt. Vor dem Anrichten werden die Schnitten trocken gelegt, mit einer Handvoll Mehl in eine Serviette gethan, hin und her geschoben und eingemehlt, dann heraus genommen, aus heißem Schmalz gebacken und auf Löschpapier heraus gezogen; sie müssen vest und von schöner Farbe seyn; hernach angerichtet und eine Italiensche- oder Paradiesäpfel-Sose darunter gegeben.

#### Sander-Schnitten geschwungen. *Filets de sandre sautés.*

Entweder es werden die Seiten von kleinen Sanderchen aus-