

Sander. Nocken. Quenelles de sandre.

Diese Gerichte werden wie die von Kapphähnen bereitet.

Sander an Spießchen. Hatelets de sandre.

Von etwa acht bis neun kleinen Sanderchen werden die Seiten ausgelöst und die Haut glatt davon getrennt; darauf wird Butter zerlassen, mit zwei Eierdottern legirt, Salz und nach Belieben Pfeffer darunter gerührt, die Seiten darinne umgewendet und zusammen gerollt; diese Röllchen werden an Silberspießchen, immer vier bis fünf an eins, in der Quere angesteckt, so daß sie sich nicht aufrollen können; hernach die Spießchen in der nämlichen Butter umgewendet und darauf mit feinen Semmelbröseln belegt. Drei Viertelstunde vor dem Anrichten werden sie auf dem Rost über glühender Asche, welche öfters erneuert werden muß, auf allen vier Seiten zu schöner Farbe gebraten, dann angerichtet und klarer, mit Citronsaft geschärfter Fleischsaft darunter gegeben.

Salat von Sander. Sandre en salade.**Sander mit Dehl. Sose. Sandre en Magnonnaise.**

Hier wird ganz so, wie solches beim Hecht angegeben ist, verfahren.

Von dem Barsch. De la perche.

Der Barsch ist von Farbe ein schöner Fisch; er lebt in fließenden so wie stehenden Wässern, und wird höchstens drei Pfund schwer; sein Fleisch ist fein, wohlschmäckend und leicht verdaulich.

Barsche holländisch oder englisch. Perches à la Hollandaise ou à l'Anglaise.

Die Barsche werden ausgenommen, die Ohrflossen heraus geschnitten, gewaschen, die Köpfe mit Bindfaden gebunden, und in ein Kasserol gethan; eine Zwiebel, eine Möhre, eine Petersilienwurzel in Scheiben geschnitten oder grüne Petersilie, ein Lorbeerblatt und Salz dazu gefügt, kochendes Wasser darauf gegossen und ohngefähr eine Viertelstunde langsam gekocht; dann heraus genommen, die Schuppen mit der Haut behutsam abgeschoben, die Flossen abgenommen und mitten auf den Fisch hie und da zur Zierde eingesteckt; der Sud durchgegossen und die Barsche darinne warm erhalten. Bei dem Anrichten werden sie heraus gehoben, auf die Schüssel gelegt und eine holländische oder englische Butter-Sose darüber gegossen.