

Bärsche mit weißer Petersilien-Sose. Perches à la pluche.

Die Bärsche werden wie vorgehend bereitet und angerichtet, und eine weiße Petersilien-Sose darüber gegossen.

Ebenauch kann eine Austernsose, oder eine Sose mit Krebs-Butter und Schwänzen darüber gegeben werden.

Bärsche in Wein gekocht. Perches au vin.

Die Bärsche werden mit einem Reibeisen abgeschuppt, die Ohren heraus geschnitten, ausgenommen und gewaschen; dann in ein Kasserol gelegt, halb weißer Wein und halb Fleischbrühe oder Wasser darauf gegossen, Salz, ein Sträußchen Petersilie mit einem Lorbeerblatt, zwei Gewürznägel, eine kleine Zwiebel und nach Belieben eine Zehe Knoblauch dazu gefügt und kochen lassen; wenn sie gar sind wird der Sud durch ein feines Sieb gegossen, ohngefähr zwei Eiergroß frische Butter mit einem kleinen Eßlöffelvoll Mehl gut zerrührt, der Sud darauf gegossen, auf dem Feuer abgerührt und zur Sose einkochen lassen, dann weißer Pfeffer, wenig geriebene Muscatnuß und ein wenig Sardellenbutter darunter legirt, die Bärsche angerichtet und die Sose darüber gegossen.

Bärsche nach Matrosen-Art. Perches en matelote.

Die Bärsche werden abgeschuppt, ausgenommen, die Ohren heraus genommen, in Stücke geschnitten und übrigens wie der Karpfen auf Matrosen-Art bereitet.

Bärsche mit feinen Wurzeln holländisch. Perches à la Waterfische.

Von drei schönen Bärchen werden die Ohren (Ohrflossen) herausgeschnitten und das Eingeweide da heraus gezogen, gewaschen, die Köpfe mit Bindfaden gebunden und in ein passendes Kasserol gelegt; einige Möhren und Petersilienwurzeln werden fein nudelicht geschnitten und nebst einem Lorbeerblatt in gesalzenem Wasser eine halbe Stunde gekocht, dann über die Bärsche gegossen, drei Fingervoll Petersilienblättchen dazu gefügt und gar kochen lassen; nachdem sie gar gekocht sind, werden sie heraus gehoben und die Haut mit den Schuppen abgeschoben, die Flossen abgenommen und oben darauf gesteckt, hernach in ein anderes Kasserol gelegt, ihre Brühe durch ein feines Sieb darüber geschüttet und darinne warm gehalten. Bei dem Anrichten wird unter drei Anrichtlöffelvoll weiße Sose ein Viertelpfund Butter legirt, dann das Fleisch von einer Citrone würflicht geschnitten, grober weißer Pfeffer, nöthiges Salz, die Wurzeln und Petersilie (das Lorbeerblatt wird beseitiget,) dazu