

gethan und gut durcheinander geschwungen; die Bärſche angerichtet und dieſe Soſe darüber gegeben. In Ermanglung weißer Kraft-Soſe kann Butter-Soſe genommen werden. Auch kann man bloß etwas Fiſchbrühe mit der Butter legiren und die Zuthaten darein thun.

Bärſche gebacken. Perches frites.

Die Bärſche werden abgeſchuppt, die Ohrfloſſen heraus geſchnitten und die Eingeweide da heraus gezogen, gewaſchen, auf beiden Seiten Meſſerrücken tief und breit aneinander eingekerbt, mit Salz, einigen Zwiebelſcheiben, Petersiläſtchen, ein wenig Oehl und einem Citronſaft gebeizt; hernach abtropfen laſſen, mit Mehl eingerieben, in heißes Schmalz gethan und langſam gebacken; ſie müſſen veſt (krüſtig) ſeyn und ſchöne Farbe haben; dann über eine gebrochene Serviette angerichtet.

Bärſche nach poſlniſcher Art. Perches à la Polonoise.

Die Bärſche werden durch die Ohren ausgenommen, gewaſchen, und ſtatt der Eingeweide Karpfenmilche darein geſteckt, in Salzwaffer mit Möhren, Wurzeln und Zwiebeln in Scheiben geſchnitten und einem Lorbeerblatt gar gekocht, dann die Schuppen mit der Haut abgemacht und wenn ſie kalt ſind, mit Faſtenbeſchamel überſtrichen und in Semmelbröſeln umgewendet; nachher zerlaſſene Butter mit Eierdottern legirt, Salz und grober weißer Pfeffer darunter gerührt, die Bärſche darein getunkt, nochmals gut in Semmelbröſeln umgewendet und auf den Roſt gelegt. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten werden ſie übermäßiger Kohlenglut auf beiden Seiten zu ſchöner Farbe gebraten, dann über eine Paradiesäpfel-Soſe auf die Schüſſel angerichtet und mit den Floſſen, welche man zurückbehalten hat, beſteckt.

Bärſche in Papierwickeln. Papillotes de perches à la Ducelle.

Bärſchſchnitten teutſch panirt. Filets de perches panés à l'Allemande.

Gebackne Bärſchſchnitten nach franzöſiſcher Art. Fritot de perches.

Gebackne Bärſchſchnitten nach anderer franzöſiſcher Art. Horly de filets de perches.

Dieſe vorſt ehenden Gerichte werden alle ſo, wie ſolches bei dem Hecht angegeben iſt, bereitet.