

Bärsch: Köllchen. Paupiettes de perches.

Gepflückter Bärsch mit Beschamel. Perches à la Béchamel.

Bärsch: Budings. Boudins de perches.

Hier wird überall wie bei dem Hecht verfahren.

Gezierte Bärsehe mit Dehlsose. Perches historiées à la magnonnaise.

Drei Bärsehe von gleicher Größe werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, die Köpfe mit Bindfaden gebunden, nebst einigen Petersilästchen in Salzwasser gelegt, mit Butter bestrichenem Papier bedeckt, angekocht, mit dem Deckel geschlossen und so funfzehn Minuten, zwischen glühender Asche, ganz langsam fortgedämpft; nachdem sie in ihrem Sud erkaltet sind, werden sie heraus genommen, ein wenig zugestuzt und auf die Schüssel gelegt, mit einer weißen oder grünen Dehlsose übergossen und jeder in einer andern Zeichnung mit Trüffeln und Pökelzunge, oder mit Sardellenschnittchen und Pfeffergurken oder Pistazien ausgelegt und mit Sulze bekränzt.

Auch kann man die Bärsehe bloß mit Dehlsose übergießen und das Auslegen unterlassen.

Von der Schleie. De la tanche.

Schleien weiß eingemacht. Tanches à la Poulette.

Drei oder vier lebendige Schleien werden in beinahe kochendes Wasser geworfen und geschwind zugedeckt, daß sie nicht heraus springen; nach einigen Augenblicken werden sie wieder heraus genommen und mit dem Messer Schleim und Schuppen abgemacht, die Flossen eingestuzt, die Ohrflossen heraus geschuitten und ausgenommen, in Stücke geschnitten, im Wasser recht ausbluten lassen und dann zum Abtropfen gelegt; darauf ein Viertelpfund Butter in ein Kasserol gethan und die Schleien darinne auf dem Feuer einige Augenblicke geschwungen, dann ein starker Eßlöffelvoll Mehl darüber gestreut und damit vermengt, hernach eine halbe Flasche weißer Wein und ebensoviel Fleischbrühe oder Wasser darauf gegossen, durcheinander bewegt, Salz, grober Pfeffer, ein Sträußchen Petersilie mit einem kleinen Lorbeerblatt und einem Gewürznägel, vier und zwanzig in Citronsaft und Butter geschwungene Champinionen und, wenn man will, ebensoviel kleine gewällte, gleichgroße weiße Zwiebeln dazu gethan, unter Bewegung au-