

	Nr.		Nr.
Weißer Bohnen . . . . .	333	Kleine Störe zu kochen . . . . .	377
Hirse . . . . .	334	Stör-Carbonaden . . . . .	378
Kürbisbrei . . . . .	335	Stör-Kopf mit Sauce . . . . .	379
Gerösteter Reis, Risotto . . . . .	336	Karaischen . . . . .	380
Kastanien zu rösten . . . . .	337	Schmerlen mit Sauce . . . . .	381
Kastanien zu kochen . . . . .	338	Wels . . . . .	382
Kastanien-oder Maronenbrei . . . . .	339	Frischer Lachs . . . . .	383
<b>Zubereitung der Fische.</b>		Lachsschnitten . . . . .	384
Karpfen polnisch zu kochen . . . . .	340	Schellfisch . . . . .	385
Karpfen mit Rothwein . . . . .	341	Dorsch . . . . .	386
Karpfen mit welschen Nüssen . . . . .	342	Kabliau . . . . .	387
Blau gesottene Karpfen . . . . .	343	Steinbutt . . . . .	388
Karpfen mit Petersilie . . . . .	344	Seezunge . . . . .	389
Karpfen mit Kräutern . . . . .	345	Scholle oder Flunder . . . . .	390
Gefüllter Karpfen . . . . .	346	Grüne Heringe . . . . .	391
Gebratener Karpfen . . . . .	347	Stockfisch . . . . .	392
Gebackener Karpfen . . . . .	348	Laberdan . . . . .	393
Mal zu kochen . . . . .	349	Gebackene Fische . . . . .	394
Mal in Bier . . . . .	350	Büclinge . . . . .	395
Mal mit Salbei . . . . .	351	Froschschenkel . . . . .	396
Mal mit Majoran . . . . .	352	Muscheln . . . . .	397
Mal blau zu kochen . . . . .	353	Krebse zu kochen . . . . .	398
Fricassée von Mal . . . . .	354	Krebse mit Kümmel und Petersilie . . . . .	399
Hecht . . . . .	355	Hummer zu kochen . . . . .	400
Hecht mit Caviar . . . . .	356	Gedämpfte Heringe . . . . .	401
Hecht mit Sardellen . . . . .	357	Gefüllte Heringe . . . . .	402
Hecht mit Petersilie und Klößchen . . . . .	358	Heringe zu kochen . . . . .	403
Ragout von Hecht . . . . .	359	Heringe einzulegen . . . . .	404
Schüssel-Hecht . . . . .	360	Karpfen einzulegen . . . . .	405
Gefüllter Hecht . . . . .	361	Fische einzulegen . . . . .	406
Hechte zu kochen . . . . .	362	Eine andere Art, Fische ein- zulegen . . . . .	407
Zander . . . . .	363	Schmerlen einzulegen . . . . .	408
Forellen blau zu kochen . . . . .	364	Briden oder Neunaugen einzulegen . . . . .	409
Forellen mit Rothwein . . . . .	365	Fisch-Mayonnaise . . . . .	410
Forellen zu kochen . . . . .	366	Hummer-Mayonnaise . . . . .	411
Barben . . . . .	367	<b>Verchiedene Sülzen u. Gelees.</b>	
Gedämpfte Barben . . . . .	368	Saures Gelee z. anderwei- tigen Gebrauch . . . . .	412
Schleien mit Dill . . . . .	369	Sardellen in Gelee . . . . .	413
Eingemachte Schleien . . . . .	370	Fische in Gelee . . . . .	414
Barse . . . . .	371	Gepökelte Zungen od. Schin- ken in Gelee . . . . .	415
Malraupen . . . . .	372		
Gedämpfte Malraupen . . . . .	373		
Stinte zu kochen . . . . .	374		
Stör zu kochen . . . . .	375		
Eingemachter Stör . . . . .	376		