

der erlangt hat. Aus der Lauge kommt er wieder so lange in mehrmals gewechseltes Flußwasser, bis jene ausgezogen und der Fisch weiß geworden ist. Er wird dann aus der Haut und den Gräten in handgroße Stücke geschnitten und das Auswässern fortgesetzt. Dann läßt man Wasser kochen, thut auf etwa 6 Quart Wasser $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Sal tartari hinein, läßt den Stockfisch hierauf bis zum Sieden gelangen, pflückt ihn hierauf in Stückchen, reinigt ihn von aller Haut und Gräten, richtet ihn an und giebt braune Butter, in der man etwas feingehackte Zwiebeln und ein Wenig geriebene Semmel rösten kann, darüber oder dazu, ebenso auch geschälte und in Salzwasser gekochte Kartoffeln nebst Senf.

6. Jan. (Mittagsessen.) **1. Erbsensuppe mit Schweinsohren und Schweinsmaul. 2. Schöpfenbratenragout. 3. Reispudding mit gedämpften Äpfeln.**

(Erbsensuppe mit Schweinsohren und Schweinsmaul.) Die Erbsen werden weich gekocht und durchgeschlagen, dann einige Scheiben Schinken nebst einem guten Theil Zwiebeln, Sellerie und Petersilienwurzeln in Butter geschwitz, 1 Eßlöffel voll Mehl darunter gerührt und dann die Erbsenmasse mit Bouillon darauf gefüllt. Man läßt nun Alles mit einem Lorbeerblatt, 6—8 Blättern Thymian gehörig auskochen, streicht die Suppe durchs Haarsieb, salzt sie, reibt etwas Muscatnuß hinzu und richtet sie über geröstete Semmelwürfel und über eingesalzenes, weichgekochtes und in kleine Stücken zerschnittenes Schweinsmaul und Schweinsohren an.

(Schöpfenbratenragout.) Man nimmt die (vom 4. Jan.) übrig gebliebene Bratensauce, gießt dazu