

dazu / und laß es noch einen guten Sud mit einander thun : wann du nun den Fisch anrichten wilt / so hilff ihm mit Salz / als welches / wie gedacht / ganz zu letzt daran gethan werden muß.

198. Ein Stockfisch im Peterlein oder Petersilien.

Läß den Stockfisch im Wasser absieden / dann seihe dasselbe ganz rein ab / und blättere ihn aus / thue Butter in eine zinnerne Schüssel / streue ein wenig Salz / Ingber / Muscatblüh und gehackt Petersilien-Kraut darein ; mach hernach eine Lag von dem geblättern Stockfisch darüber / streue wieder Salz / Ingber / Muscatblüh und gehackt Petersilien-Kraut darauf / thue aber allezeit eine Butter dazu / dann wieder von dem Fisch / und so fort an / biß die Schüssel voll ist : alsdann decke sie zu / setz es auf eine Kohlen / und laß auffieden.

199. Ein Stockfisch in Petersilien oder Peterlein / auf andere Weise.

Schuppet und waschet den Fisch sauber / wie schon gemeldet / laßet ihn in einem Köhren-Wasser ein wenig absieden ; dann schüttet ihn in ein Salat-Sieblein / daß das Wasser wohl davon abseihen könne / oder seihet es nur sonst sauber ab : klaubet hierauf die Gräte fleißig davon / und blättern den Stockfisch in eine Schüssel / bestreuet ihn mit Ingber / macht eine Lag Stockfisch darauf / bestreuet sie wiederum mit Ingber / und so fort an ; laßet dann eine Butter in einem Pfännlein heiß werden / thut Salz und Ingber dazu / zerklöpft es wohl mit einem Löffel / mischt ein gut theil gehackt Peterlein- oder Petersilien-Kraut darunter / und röstet es damit / aber nicht gar zu lang / daß es wol grün bleibe / gießt solches über den geblättern Stockfisch / und setz die Schüssel auf eine Kohlen ; seihet dann diese / mit dem gerösteten Petersilien-Kraut zerlassene Butter / ein-zwey- oder drey-mal ab / und gießt sie wieder darüber / laßt aber den Stockfisch nicht gar