Von dem Kabeljau (frischen Stockfisch), Labberdan (gesalzenem Stockfisch) und trocknen Stockfisch. Du cabillaud, ou de la morue.

Frischer Stockfisch nach holländischer Art. Cabillaud, ou morue fraiche à la Hollandaise.

Im Winter wo zuweilen frische Stockfische ankommen, da ist darauf zu sehen daß sie wirklich frisch sind; dieses ist an den Augen und am Geruch zu erkennen. Die mit weißer und gelb gefleckter Haut sind die besten. Ein solcher frischer Stockfisch wird ausgenommen, die Ohrflossen herausgeschnitten, aus mehreren Wässern gewaschen und der Kopf mit Bindfaden gebunden; dann in eine Fischwanne gelegt, gutes Salzwasser darauf gegossen und, bis er gar ist, ziehen aber ja nicht wallen gelassen. Vor dem Anrichten wird er mit dem Einsetzer herausgehoben und, nachdem er abgetropft ist, über eine Serviette angerichtet, mit Petersilie bekränzt und rohgeschälte, in gesalzenem Wasser gekochte Erdäpfel und zerlassene Butter werden anbei gegeben. Auch kann eine Butter-Sose mit Kapern dazu gegeben werden.

Frischer Stockfisch mit Beschamel. Cabillaud à la Béchamel.

Wird wie der Lachs mit Beschamel bereitet.

Frischer Stockfisch en Dauphin. Cabillaud en Dauphin.

Wird wie der Hecht dieser Art bereitet.

Gesalzener Stockfisch, oder Labberdan, englisch. Morue salée à l'Anglaise.

Der Labberdan wird in hübsche Stücke geschnitten und fünf bis sechs Stunden in frisches Wasser, welches Einigemale gewechselt wird, gewässert; dann Wasser mit einigen kleinen Zwiebeln, Möhren und Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, einigen Lorbeerblättern, einigen Gewürznägeln und etwas ganzen Pfeffer eine halbe Stunde gekocht, der Labberdan darein gethan und ganz langsam weich kochen lassen; hernach im Kranz angerichtet, kleine rohgeschälte und in gesalzenem Wasser langsam weichgekochte Erdäpfel in die Höhlung gegeben und eine Butter-Sose oder Butter-Sose mit Petersilie darüber gegossen. Auch kann eine Rahm-Sose dazu gegeben werden.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/403 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG