

Labberdan mit grünen Erbsen. *Morue salée aux petits pois.*

Labberdan mit weißen Bohnen. *Morue salée aux haricots blancs.*

Der Labberdan wird wie vorgehend gekocht und angerichtet, und in die Höhlung werden grüne, gedämpfte Erbsen, oder auf englische Art in Salzwasser abgekochte, dann abgegossene und abgetropfte grüne Erbsen gegeben und Butter=Soße darüber gegossen. Ebenso wird es auch mit den weißen Bohnen gehalten.

Getrockneten Stockfisch zu wässern und zu entsalzen.

Es wird weißer Stockfisch ausgesucht, des Tags öfters in kaltes Wasser getaucht und wieder hingelegt; hernach auf einem Amboss mit einem Eisenhammer, oder auf einem Hackestock mit dem Rücken eines Beils geklopft bis er anfängt blättrig zu werden; darauf einige Stunden in scharfe, klare Buchenlauge gelegt, dann herausgenommen und in reines Sommerlaues Wasser gewässert, und dieses täglich drei bis viermal gewechselt, auch so zwei bis drei Tage fortgefahren; nach diesem wird er schön weiß und zum Gebrauch anwendbar seyn.

Stockfisch mit brauner Butter. *Morue au beurre roux.*

Der gewässerte Stockfisch wird mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und angekocht, dann zurückgestellt, nöthiges Salz darüber gestreut, vest zugedeckt und eine Viertelstunde so stehen gelassen; oder: er wird in kochendes Wasser gethan, gehörig gesalzen, wieder auf das Feuer gesetzt, angekocht und dann weggestellt, genau zugedeckt und eine halbe Stunde so stehen gelassen; nachdem wird er auf ein Sieb geschüttet, Haut und Gräten abgesondert, in groben Stücken in ein Silberkasserol oder tiefe Schüssel angerichtet und hinreichend braune Butter darüber gegeben. So kann auch eine kleine geschnittene Zwiebel in heißgemachte Butter gethan und gebraten werden bis sie anfängt sich gelb zu färben, der Stockfisch dann dazu gefügt und umgeschwenkt, angerichtet und eine Handvoll Semmelbröseln in heißer Butter gelb geröstet, darüber gegeben werden.

Stockfisch mit schwarzer Butter. *Morue au beurre noir.*

Der Stockfisch wird wie vorgehend gekocht und angerichtet, und darüber wird schwarze Butter, hinreichend mit Weinessig versehen gegossen.