

### Stockfisch nach dem Haushofmeister. Morue à la Maitre-d'hôtel.

Der Stockfisch wird wie vorgehend gekocht, abgegossen und blättrig gepflückt, dann in einer Haushofmeister-Sose umgeschwenkt, mit einem Citronsaft geschärft und angerichtet.

### Stockfisch mit Beschamel. Morue à la Béchamel.

Der Stockfisch wird nach vorgehender Art gekocht und gepflückt; dann ein gutes Stück Butter unter beständiger Bewegung, damit sie nicht zu Dehl wird, zerlassen, der Stockfisch darinne umgeschwenkt, hernach heißes Beschamel dazu gefügt und damit durchgeschwenkt, und in eine Blätter-Pastete, oder erhaben auf eine Schüssel angerichtet und Blätter- oder Semmelkrusten darum gesetzt. Auch kann man damit wie bei dem Lachs verfahren.

### Stockfisch mit Rahm-Sose. Morue à la crème, ou bonne morue.

Der Stockfisch wird wie vorgehend gekocht und gepflückt, dann in ein heißes, dickes Fasten-Beschamel, worunter noch fein gehackte und ausgewaschene Petersilie gemischt worden ist, gegeben, damit umgeschwenkt und hernach wie vorgehend angerichtet.

### Stockfisch nach holländischer Art. Morue à la Hollandaise.

Der Stockfisch wird wie vorgehend gekocht, und ganz, oder gepflückt, wie der frische Stockfisch nach holländischer Art gegeben.

### Stockfisch provanzalisch, oder mit Olivenöhl. Morue à la Provençale.

Der Stockfisch wird wie vorgehend gekocht und dann in kleine Blätter gepflückt; ein halbes Pfund des feinsten Olivenöhl's wird in ein Kasserol gegossen, ein oder zwei Zehen fein gedrückter Knoblauch und der Stockfisch dazu gefügt, und so lang geschwungen, bis daß sich Fisch und Dehl genau verbunden haben; nach Belieben ein Citronsaft und grober Pfeffer dazu gethan und in eine mit Krusten besetzte Schüssel bergförmig, oder in eine Blätterpastete angerichtet. Auch kann die Hälfte Dehl und die andre Hälfte frische Butter, und überdies noch etwas gehackte grüne Petersilie und fein gehackte Zwiebel oder Schalotten dazu genommen werden.

### Stockfisch burgundisch. Morue à la Bourguignotte.

Der Stockfisch wird wie vorgehend gekocht, blättricht gepflückt und angerichtet; fünf bis sechs Zwiebeln werden in Ringe geschnit-