

ten und mit einem Stück Butter auf dem Feuer geschmort, bis daß sie gelb-röthlich sehen; ein andres Stück Butter wird braun gemacht, das Klare ab- und auf die Zwiebeln gegossen, Salz, Pfeffer und einige Eßlöffelvoll Weinessig dazu gefügt und über den Stockfisch gegeben.

### Stockfisch mit grünen Erbsen. *Morue aux petits pois.*

Grüne Erbsen (m. s. grüne Erbsen) werden zubereitet und zuletzt noch mit einem guten Stück frischer Butter legirt; darein wird der wie vorgehend gekochte und gepflückte Stockfisch gethan, mit einander durchgeschwenkt und in ein Silberkasserol, Kruste oder tiefe Schüssel angerichtet.

### Von der Seebütte. *Du turbot.*

Die Seebütte ist beinahe rund und flach; sie muß frisch und ohne Flecke genommen werden; die dicksten sind die besten.

### Seebütte englisch oder holländisch. *Turbot à l'Anglaise, ou à la Hollandaise.*

Die Ohrflossen, (Wangen) werden behutsam ausgeschnitten und das Eingeweide heraus genommen; dann die Seebütte rein ausgewaschen, auf dem Rücken, mehr am Kopf als am Schwanz, einen drei bis vier Zoll langen Einschnitt gemacht und geöffnet, die Gräten, so groß der Einschnitt ist, abgelöst und drei bis vier Gelenke heraus genommen, um ihr dadurch Nachgiebigkeit zu geben, damit sie im Kochen weniger aufspringe; hernach mit Hefnadel und Bindfaden zwischen der Gräte und dem Knochen der ersten Flosse durchgeföhren und der Kopf daran befestiget. Wasser mit nöthigem Salz, zwölf Lorbeerblättern, Thimian, einer Handvoll Petersilienblätter und sechs Zwiebeln in Scheiben geschnitten wird eine halbe Stunde gekocht und durch ein Sieb gegossen; die Seebütte auf der weißen Seite recht mit Citronsaft gerieben, in das Kasserol auf den Einseker gelegt und die klare Brühe darüber geschüttet, auch noch einige Zitronen in Scheiben geschnitten, wovon Schale und Kerne weggethan werden, dazu gefügt, auf schnelles Feuer gesetzt und sobald es anfängt zu kochen, auf ganz wenig Feuer eine Stunde ziehen aber ja nicht wallen gelassen, und mit einem mit Butter bestrichenen Papier bedeckt. Acht Minuten vor dem Anrichten wird sie mit dem Einseker heraus gehoben, und abtropfen gelassen, die Tiefe der Schüssel mit grüner Petersilie oder andern Kräutern angefüllt, eine gebrochene Serviette darüber gelegt und darauf angerichtet, mit Petersilienästchen bekränzt und wenn einige Risse seyn sollten, auch Petersilie darein gestreut. Eine Butter-