

ter, dämpft das Gehackte darin, und thut einen Schöpfloffel voll Fleischbrühe, nebst etwas Muskatenein. Sobald die Sauce ein wenig aufgekocht hat, wird sie gleich angerichtet, und mit dem Fisch aufgestellt.

#### Kabeljau zuzurichten.

Das, was man zu kochen gesonnen ist, wird 24 Stunden in's Regenwasser gelegt, daß der Fisch ausgewässert wird, dann mit Regen- oder anderm weichen Wasser zugesetzt, eine Hand voll Petersilie dazu gethan, und der Fisch so lang wie ein Lapperdan auf Kohlen gelassen. Wenn er fertig ist, bleibt er stehen, bis die Sauce gemacht ist: Zu einer großen Platte voll thut man ein Viertelpfund Butter in eine Kachel, einen halben Kochloffel Mehl dazu, dämpft eine ganz klein gehackte Zwiebel, ein wenig Petersilie, und wer Knoblauch leiden kann, auch einige Stücklein davon in der Butter und im Mehl, gießt einen Schoppen süßen Rahm dazu, thut, wenn es ein wenig gekocht hat, Muskatenein, Ingwer und Salz daran, legt den gesottenen Kabeljau auf eine Platte, überstreut ihn mit klein gehackter Petersilie, und gibt die Sauce besonders dazu.

#### Noch eine Sauce zum Kabeljau.

Man setzt einen Schoppen Fleischbrühe in einer Kastrol zu, thut klein gehackte Petersilie und Muskatenein, macht in einem andern Geschirr ein Viertelpfund Butter weich, knätet einen halben Kochloffel Mehl darein, nimmt das Gelbe von 4 Eiern dazu, rührt dieß stark untereinander, einen Eßloffel voll Kappern darein, gießt den gesottenen Schoppen Fleischbrühe langsam

(15\*)