

daran, und läßt ihn unter beständigem Rühren auf Kohlen anziehen, bis die Sauce dicklicht ist. Sie wird auch besonders zu dem Kabeljau aufgestellt.

Lapperdan in einer Sauce.

Wenn er gewässert ist, wird er mit kaltem Regen- oder anderm weichen Wasser zugesetzt, und sobald er zu sieden anfängt, vom Feuer genommen, bis die Sauce fertig ist. Zu dieser nimmt man 4 Loth gewaschene Sardellen, oder in deren Ermanglung einen halben gepuzten Häring, eine große Zwiebel und etwas Petersilie, hacht diese 3 Stücke klein, röstet einen Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter lichtgelb, dämpft das Gehachte darin, gießt einen starken Schöpfel voll Fleisch- oder Erbsenbrühe daran, thut Muskat, Salz und ein wenig Ingwer dazu, verliest den Lapperdan, legt ihn in die Sauce, läßt ihn ein wenig kochen, und richtet ihn an. Es darf nicht viel Sauce bleiben.

Stockfisch in einer Sardellen- Sauce.

Die Sauce dazu wird ganz wie zum Lapperdan gemacht, nur etwas mehr Butter dazu genommen. Der Stockfisch darf ja nicht sieden, sondern bleibt in seinem zugesetzten Wasser stehen, und darf nur einen Augenblick in der Sauce aufkochen.

Anmerkung. Zu jeder Sorte dieser Stockfische kann Häring- oder Sardellen-Butter aufgestellt werden, wie es im zwenten Theil angeführt ist.

Stockfisch auf andere Art mit Häring.

Wenn der Stockfisch wie gewöhnlich im zugesetzten Wasser zu schäumen anfängt, wird er ben