auf beyden Seiten damit bestreut, in einem breiten Geschirr Butter zerlassen oder Schmalz heiß gemacht, der Stockfisch darin langsam gebacken, das Fett ab- und eine durchgetriebene Erbsenbrühe darüber gegossen, und nun aufgetragen. Man kann ihn auch trocken zu einem Gemüß aufstellen, in diesem Fall aber muß er langsam gebacken werden.

Geschmälzter Stockfisch.

Der wie gewöhnlich verfertigte Stockfisch wird verlesen, klein gehackte Petersilie, Ingwer und Salz auf eine Platte gestreut, von dem verlesenen Stockfisch ein Geleg darauf gethan, wieder mit Ingwer, Salz und Petersilie bestreut, der Stockfisch vollends darauf gelegt, eine große Zwiebel gewürfelt geschnitten, in einem guten Stück Butter gelb geröstet, und der Stockfisch damit geschmälzt.

Noch eine Art den Stockfisch zuzurichten.

Wenn der Stockfisch wie gewöhnlich im Wasser fertig gemacht ist, läßt man ihn darin stehen, hackt eine große Hand voll Petersilie, dämpft dieselbe in einem Stücke frischer Butter, stellt solche auf die Seite, schneidet dann 2 große Hände voll Zwiebeln klein, dämpft solche auch besonder weich, verliest den Stockfisch aus dem Wasser, schneidet auf eine Zinnplatte frische Butter, thut von der gedämpften Petersilie darauf, auf diese von dem verlesenen Stockfisch, auf denselben von den gedämpften Zwiebeln, Muskatblüthe, Salz und Ingwer, auf dieses die übrige Petersilie und wieder Butter, dann den Stockfisch und die Zwiebeln vollends darauf, wieder Gewürz und Salz,