

Nr. 389.

Morue salée à la Provençale,

oder gesalzener Stockfisch auf Provenzer=Art.

Man macht 12 Loth von dem besten Provenzer=Dehl in einem Casserol warm, thut eine kleine Hand voll feingehackte Petersilie, eine Prise Pfeffer und Muskatennuß hinzu, kocht den Stockfisch ab, legt ihn zu dem Dehle, schwenkt ihn auf dem Feuer, daß er heiß wird, und richtet ihn an. Dies ist eine Schüssel an griechischen Fasttagen zu geben.

Nr. 390.

Morue sechée au beurre d'anchois,

oder

getrockneter Stockfisch mit Sardellen=Butter.

Man nehme 5 bis 6 Pfd. gewässerten Stockfisch, ziehe die Haut davon ab, und schneide die Gräten aus, koche ihn eben so, wie den Salzstockfisch, richte ihn an, garnire ihn mit abgekochten Kartoffeln, thue 4 große Anrichtelöffel voll klare Butter in ein Casserol, nebst einem Theil Sardellen=Butter, mache die Butter heiß, und gebe sie über den Stockfisch.

Nr. 391.

Morue sechée à la maître d'hôtel,

oder Stockfisch auf Haushofmeister = Art.

Sieh Nr. 385.