

ten über mittelstarkem Feuer an beyden Seiten geschwungen; wenn sie von der Hitze durchdrungen sind, wird die Butter abgeseiht, statt dieser werden (angenommen, daß es wenigstens vier und zwanzig Schnittchen sind) zwey Schöpflöffel voll legierter Lünke (S. Abschn. v. d. Lünken) über dieselben gegossen, mit Limoniensaft, Concassé und einem ehgroßen Stückchen frischer Butter leicht durcheinander geschwungen, dann immer eine Schnitte Hausen, und eine Schnitte eben so groß und dick, in Butter gebackene Semmel im Kranze rundlaufend angerichtet; die Lünke wird durch ein feines Haartuch gepreßt, über der Gluth gezogen, und über das Ganze gegossen. Daß dieß Gericht in eine zierlich bordirte Schüssel kommt, darf wohl nicht erst erinnert werden.

#### Hausen als Salat. (Salade d'Esturgeon.)

Eine Mayonnaise von Hausen, und ein Aspic von Hausen werden den geschwungenen Hühnerbrustn gleich behandelt. (S. Abschn. v. Huhn.)

### Fünf und fünfzigster Abschnitt.

#### Vom Stockfisch.

Der eingesalzene und an Stangen getrocknete Kabliau wird Stockfisch genannt, der nach Art der Häringe eingesalzene, Lobberdan. Der Stockfisch, der zum Unterschiede vom Kabliau der kleine Stockfisch genannt wird, ist dem Kabliau in der Farbe ähnlich, und erreicht eine Länge von anderthalb, höchstens drey Fuß. Seine Gattungskennzeichen sind: der hervorstehende Unterkiefer, keine Bartfäden, zwey Rückenfloßen. Das Fleisch desselben ist weiß, blätterig, und nicht sonderlich schmackhaft; er wird jedoch von den Spaniern gerne frisch gegessen, von den Franzosen und Engländern aber eingesalzen und auf Stangen getrocknet. Dieses ist bey uns der gemeinste, der unter dem Nahmen Stockfisch im Handel erscheint.

Alle Gattungen gesalzene Meerfische werden durch eine ge-



wisse Manipulation von weitem in weichem Wasser und Lauge entsalzen, wodurch ihrem Fleische eine gewisse Elasticität wieder gegeben wird, obgleich der natürlich angenehme Geschmack verloren bleibt.

Der entsalzene Stockfisch wird in's kochende Wasser gethan, so daß dasselbe ihn hoch überspült, gehörig gesalzen, und wieder über's Feuer gesetzt, bis das Wasser auf's neue zu kochen anfängt; dann wird die Casserole sammt dem Fisch auf die Seite gesetzt, genau bedeckt, und eine halbe Stunde so stehen gelassen; diese Zeit reicht hin, den Fisch in diesem heißen Wasser garzukochen. Er wird sodann abgeseiht, über ein Sieb gestürzt, alle Gräten herausgenommen, und nun in großen Stücken in's brennendheiße Schmalz gethan: es wird nehmlich unter der Zeit des Ausklaubens der Gräten auf zwey Pfund Stockfisch acht Loth Schmalz, mit einer fein geschnittenen spanischen Zwiebel schnell geröstet, bis sich die Zwiebel gelb zu färben anfängt. Der Fisch wird nun hinein geworfen, das Ganze über dem Feuer noch einige Mahl geschwungen, allein behuthsam soll der Stockfisch in schönen großen Stücken bleiben; er wird nun über die gehörige Schüssel oder in eine Silbercasserole gestürzt, mit zwey Händen voll in vier Loth Butter gelb gerösteten Semmelbröseln bestreut, und so aufgetischt.

#### Geschwungener Stockfisch. (Morue à la Provençale.)

Der vorhergehende abgekochte Stockfisch wird in einem Viertelpfund Öhl, einem halben Eßlöffel voll fein geschnittener grüner Petersilie, zweymahl so viel fein geschnittener Schallotten, zwey Gliedchen Knoblauch, Salz und Concassé geschwungen, und unter währendem Schwingen immer noch Öhl nachgegossen, bis ein Pfund des feinsten Öhls und darüber darin vermengt ist und sich zur weißen Dunke gebildet hat. Dieser Fisch, der durch das immerwährende Schwingen auf kleine Bröckchen zerfallen ist, wird in eine Butterpastete eingerichtet. (S. Abschn. v. d. Butterteig, 2. Thl.)