

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände**

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der  
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1854**

No 23. Stockfisch auf einen Fasttag auf bürgerliche Manier

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

N<sup>o</sup> 23. Stockfisch auf einen Fasttag, auf bürgerliche Art.

Für 12 Personen braucht man 8 Stücke Stockfisch. Diese häute ab, schneide sie in der Mitte voneinander, und lege sie in ein lauliches Wasser; wasche sie heraus, gib ihnen ein kaltes Wasser, laß sie 1 Stunde liegen, damit sich der Kalk herausziehe, und setze sie mit kaltem Wasser zum Feuer. Wenn er anfängt zu säumen, so gieß das Wasser ab, gib ihm frisches, auch etwas Salz, und laß ihn nicht länger als 3 Minuten kochen. Setze ihn dann vom Feuer hinweg, schneide 4 große Zwiebeln fein, und röste dieselben in 6 Loth Butter oder Schmalz schön gelb; richte den Stockfisch an, salze und würze ihn, gib die Zwiebeln oben darauf, nebst ein wenig geschnittener Petersilie oder Schnittlauch.

Wohlgemerkt: Statt der gerösteten Zwiebeln kann man auch 12 Sardellen auswaschen, die Gräthe herausnehmen, jene klein hacken, in eben soviel Schmalz oder Butter rösten als die Zwiebeln, und oben darüber geben.

Man kann auch unter den Stockfisch Kartoffeln geben, welche aber zuvor abgefotten und abgeschält, alsdann Scheibchenweise geschnitten, in 6 Loth Butter ein wenig geröstet sind, und also Lagenweise unter den Stockfisch gegeben werden.

N<sup>o</sup> 23. Farcirter Stockfisch.

Zum farcirten Stockfisch nimm 6 Stücke, die Haut wird herabgenommen, die Stücke werden in der Mitte entzweigeschnitten, und im laulichen Wasser ausgewaschen. Dann läßt man sie im kalten Wasser 1 Stunde liegen, wie schon gesagt worden ist.

Hierauf wird eines von den 6 Stücken im Salzwasser abgekocht, mit dem Schneidmesser fein geschnitten, sofort nimm 2 Kreuzerbrode, weiche solche im Wasser, drücke sie aus, nebst 2 Zwiebeln und wenigem Petersiliekraut, schneide alles recht fein zusammen, röste es mit 6 Loth Butter, lege das Brod und den zusammengeschnittenen Stockfisch hinein, gib das nöthige Salz, etwas Pfeffer und Muskatennuß dazu, laß solche miteinander auf einer Gluth dünsten, schlage 3 Eier und 3 Eierdotter hinein, und laß es noch ein wenig anziehen. Den Stockfisch lege auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser ablaufe, bestreiche eine Tortenpfanne mit 3 Loth Butter, lege die