

# **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 Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1861**

No 24. Farcirter Stockfisch

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

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 abgesotten 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



Hälfte des Stockfisches darauf, salze ihn, gib die Farge dazu, lege oben darauf die andere Hälfte mit wenigem Salz, und zu oberst streue ein wenig Semmelmehl. Nach diesem begieß ihn mit 3 Loth Butter, (wenn man Krebsbutter hat, ist es noch besser) schieb ihn auf  $\frac{1}{2}$  Stunde in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß ihn schön gelb werden; dann gib ihn Stückweise auf einer Schüssel zur Tafel.

N<sup>o</sup> 25. Linsen mit fargirten Häringen auf einen Fasttag.

Für 12 Personen braucht man 8 Häringe und 1 Pfund Linsen; die Häringe kann man 24 Stunden auswässern, oder wenn man schon gewässerte Häringe hat, so ist es noch besser. Ziehe den Häringen die Haut ab, nimm den Kogen oder die Milch aus, und schneide sie mit dem Schneidmesser fein zusammen. Dann nimm 12 Charlotten und ein wenig Petersilie, schneide solches sehr fein, nimm 6 Loth Butter, laß sie heiß werden, lege die Charlotten sammt den Petersilie hinein, und laß es weich dünsten: dann gib den geschnittenen Kogen oder Milch, auch ein im Wasser eingeweichtes Kreuzerbrod, welches aber ausgedrückt sein muß dazu, 2 Eier und 2 Eiertotter, etwas weniges Salz und ein wenig Muskatennuß, mische dieses alles auf dem Kohlfeuer untereinander, laß die Farge ein wenig kalt werden, zerklappere 2 Eier, bestreiche die Häringe inwendig damit (dieses geschieht deswegen, damit die Farge nicht herausläuft). Dann werden sie eingefüllt, außen wieder mit dem Ei bestrichen, und ein wenig mit geriebenem Brod bestreut. Dann laß 6 Loth Butter in einem Tiegel oder Tortenpfanne zergehen, lege die Häringe hinein, und laß sie 3 Minuten backen, so sind sie fertig.

Die Linsen werden gelesen, sauber gewaschen, und mit 2 Maß Wasser zum Feuer gesetzt. Laß sie dann weich kochen, gib 2 kleine Zweigchen Knoblauch und ein Lorbeerblatt hinein; hernach nimm 5 Loth Schmalz, laß es heiß werden, streue einen Kochlöffel voll Mehl hinein, röste es schön gelb, gieß die weichgekochten Linsen darauf, gib das nöthige Salz und ein wenig gestoßene Muskatennußblüte dazu, und laß sie noch ein wenig dünsten. Ist es Zeit zum Anrichten, so gib die Linsen auf eine Schüssel. Die Häringe kann man darauf legen, oder besonders geben. Das Fett von den Häringen kann man auf