

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

67. Geschlammte Schnecken

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

heraus, putzt dieselben recht sauber, und füllt von der angemachten Butter etwas hinein, wäscht und putzt dann die Schnecken, und thut sie wieder in die Häuschen, giebt von der Butter wieder oben darauf, und stellt sie so auf eine Platte, daß sie nicht umfallen und daß nichts heraus läuft, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde in einem Ofen braten und giebt sie zu Wirsching- oder Sauerkraut zu Tisch.

67. Geschlammte Schnecken.

Man wäscht die Schnecken, setzt sie mit kaltem Wasser und ein wenig Salz zum Feuer, und läßt sie weich kochen; wer es liebt, kann sie mit den Häuschen auf den Tisch geben, oder man nimmt sie aus den Häuschen heraus, giebt Essig, Del, Salz, Pfeffer, 1 Löffelvoll Senf und kleingeschnittenes Grünes daran, und giebt sie warm auf den Tisch.

68. Stockfisch zu wässern.

Beim Einkaufen des Stockfisches muß man darauf sehen, daß er schön weiß ist. Er wird mit einem Hammer geklopft und eine Nacht in fließendes Wasser gelegt, aus diesem wieder herausgenommen, und in eine helle Lauge 12 Stunden, und wenn diese nicht stark ist, 18 Stunden lang gelegt. Diese wird weggeschüttet und fließendes oder frisches Brunnenwasser darüber gegossen. So läßt man den Fisch liegen, nur muß man an jedem Tage das Wasser abgießen, und wieder frisches daran schütten. Wenn er 24 Stunden im Wasser gelegen hat, kann man zum erstenmal davon kochen; das Uebrige aber 8 Tage, in täglich frisch aufgegoßnenem Wasser aufbewahren. Der Stockfisch kann auch, ehe man ihn in frisches Wasser legt, zu Stücken geschnitten, und diese mit einem Faden zusammengebunden werden, damit sie nicht zerfallen.

69. Stockfisch zu kochen.

Man setzt gewässerten Stockfisch mit lauem Wasser an das Feuer, läßt ihn dabei stehen, bis er anfängt zu