

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

69. Stockfisch zu kochen

[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

sieden; alsdann wird er herausgethan und die größten Gräthen werden davon gemacht. Man kann auch etwas von der Haut zu dem Fisch nehmen. Hierauf wird eine Kasserole dick mit Butter bestrichen, und wenn man die Hälfte von einem kleinen Stockfische kochen will, einige Löffelvoll Semmelmehl, etliche zerschnittene Zwiebeln, die Hälfte von einem halben zerschnittenen Häringe oder von 4 Loth Sardellen, auch etwas feingeschnittene Petersilie darauf gestreut, der Stockfisch darauf gelegt, nach Gutdünken Butter darauf herumgelegt, und dann mit den übrigen Zwiebeln, Häring oder Sardellen, Mehl, einige Löffelvoll Wasser dazu gethan, und so den Fisch auf Kohlen gestellt und gedämpft. Wenn er $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, wird er mit einem Messer durcheinander gemacht und 1 Kaffeeschaale voll süßen Rahm, nebst einem wenig Pfeffer darunter gemischt, noch ein wenig auf Kohlen gesetzt, daß er anzieht, und dann auf den Tisch gegeben.

70. Stockfisch mit Brod.

Der Stockfisch wird eben so wie der vorige behandelt. In eine mit Butter bestrichene Schüssel legt man einige Brodschnitten auf den Boden, eine Lage Stockfisch darüber, und so legt man abwechselnd eine Lage Stockfisch und eine Lage Brod aufeinander, bis alles zu Ende ist; man giebt Salz und Gewürz nach Belieben dazu, und schmälzt es mit Zwiebeln und Brod ab, und giebt sie heiß auf den Tisch. Man behandelt alle gedörrten Fische auf diese Art.

71. Stockfisch mit Meerrettig.

Man nimmt gute, weiße Stücklein Stockfisch, zieht die Haut ab, und nimmt die Gräthen sorgfältig davon, setzt ihn mit kaltem Wasser zum Feuer, und wenn er anfängt zu schäumen, so nimmt man ihn vom Feuer, und macht folgende Meerrettigsauce: man läßt frische Butter in einer Reine heiß werden, rührt 1 Kochlöffelvoll Mehl, gute Milch und etwas süßen Rahm hinein, reibt ein