

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

## **Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln**

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Regula 457. Stockfisch zu kochen.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-11242**

am andern Morgen frisch Wasser geben, denn ein paar Stunden vor der Mahlzeit mit kaltem Wasser zum Feuer setzen, und ganz langsam kochen lassen, daß man nur eben sehen kann, daß es sich beweget, und denn so kann man darüber geben, was man will, nämlich: eine aufgezugene Buttersose mit klein gehackten Charlotten; oder mit Rüben nach Reg. 99. oder mit Senf und Butter; oder brauner Butter mit Zwiebeln; oder geschmolzener Butter mit gehackter Petersilie; oder braune Butter und ein paar Eyer hart gekocht, denn mit dem Weißen und Gelben klein gehackt und darüber gestreuet.

## Regula 457.

## Stockfisch zu kochen.

Man muß zu sehen, daß man recht guten Stockfisch bekomme, der recht sauber und gut geweicht ist, denn rein geschuppt und oben die Kinnladenknochen und an beyden Seiten die Flossfedern, auch das Rückgrad, alles heraus und abgeschnitten, denn sauber abgewaschen, rund aufgewickelt und mit einem Bindfaden übers Kreuz bewunden, und denn mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, daß er allmählig heiß wird; er muß nicht stark kochen, sondern daß man nur eben sehen kann, daß es sich beweget, und eine halbe Stunde muß man ihn also bey dem Feuer stehen lassen, denn auf einen Durchschlag gelegt, etwas Salz darüber gesprengt und zugedeckt, daß es rein abtriefet, denn thut man den Fisch in eine Schüssel, schneidet den Bindfaden ab, und macht den Fisch ein wenig von einander, und

die Gräten, so man finden kann, heraus genommen, denn so kann man eine aufgezugene Buttersose nach Reg. 32. dazu machen, entweder naturell oder mit fein gehackten Scharlotten und Petersillie, oder auch eine Rohmsose nach Reg. 33. Man kann die Sosen über die Fische oder in ein Rümichen geben, und mitten in die Schüssel setzen, den Stockfisch aber mit Salz und gestoßenem Ingber bestreuen.

## Regula 458.

## Budding von Stockfisch.

Guten gewickren Stockfisch rein geschuppt, die Kinnladen und Floßfedern abgeschnitten, denn auch den Stockfisch in Stücken geschnitten, abgewaschen und ordinair abgekocht, denn aufgelegt, daß er rein abtriefet, und denn rein von den Gräten abgesuchet, denn so muß man nach Proportion, als der Budding groß seyn soll, nach Reg. 3. ein gut Stück abgeriebener Butter machen, daß sie recht wie ein dicker Rohm wird, denn in Milch gewicktes Weißbrodt nach Gutdünken, einige Eyer oder Eyerdotter, Salz, fein gehackte Petersillie, und, so man will, auch ein wenig Scharlotten, geriebenen Muskat oder gestoßene Negelein und Muskatblumen, alles wohl durch einander gerühret, und zuletzt den Stockfisch auch dazu gethan, und mit einigen Löfeln voll süßem Rohm durch einander gerühret, die Eyer, welche und wie viel man nach Proportion dazu gebrauchen will, muß man vorher mit einer Ruthe ganz klein schlagen, und so dazu rühren, und denn so muß man eine blecherne Budding-Form wohl