

durchgewiegt, in Fleischbrühe gut gekocht und geriebene in Butter und Fette geröstete Semmel dazu gethan.

Oder: man wiegt den Spinat, vermengt ihn mit Zucker, und schmort ihn trocken in einem Tiegel unter beständigem Umrühren, damit er nicht anbrennt. Wenn er bald trocken ist, wird Fleischbrühe zugegossen, er damit aufgekocht, in Butter oder Fett geröstete, geriebene Semmel dazu gerührt, angekocht und über das Fleisch angerichtet.

Steifkochen (Kunstaussdruck bei dem Kochen). So nennt man das Einkochen einer Speise unter beständigem Rühren, bis sie ganz dick ist.

Stockfisch zu wässern und zu kochen. Die Floßfedern desselben werden abgelöst, die Kinnladenknochen ausgeschnitten, derselbe erst mit Wasser besprengt und dann recht derb geklopft. Dann wird reines Brunnenwasser mit etwas Kalkwasser vermischt, derselbe hineingelegt und zwei Tage liegen gelassen; in dieser Zeit öfters frisches aber stets mit Kalkwasser vermisches Wasser gegeben, herausgenommen, nochmals geklopft, eben so wie vorher zwei Tage eingewässert, dann den fünften Tag bloß in ganz reines Wasser gelegt, so ist er am sechsten Tage zum Kochen weich. Zu diesem Zwecke wird er auf ein Küchenbret gelegt, sauber geschuppt, umgewendet, ohne die Haut zu verletzen alles Fleisch davon abgemacht, ein nasses Tuch in einen Durchschlag und die Haut auf dasselbe gelegt, alle Gräten aus dem Fische gezogen, derselbe in die Haut gethan, mit dem Tuche wie ein Pudding zusammengebunden, mit kaltem Wasser angefüllt, bei gelindem