

Kokkonst utan år - samling av trycksaker - 2

Vardagstryck



National Library
of Sweden

Vanlig kokning af tørsaltad fisk.

För vanlig kokning af tørsaltad fisk utvattnas den sålunda: Fisken jemte en liten askpåse nedlägges uti vatten, hvaruti den går blifver omkring 15 timmar, derefter fräntages askpåsen och vattnet, och endast nytt vatten påslås, då fisken efter 15 a 20 timmar är färdig till kokning. Härvid iakttages, att fisken får koka närmare en timma.

Lutning af tørsaltad fisk.

En fisk, torsk eller långa, sönderskäres uti tre delar och lägges i färskt vatten, som ombytes dagligen uti 7 dygn, derefter lägges den i lutvatten i 7 dygn, upptages då derutar och lägges i fisket vatten 2^{de} dygn, hvorefter dagligen fisket vatten ombytes uti 5 dygn. Lutvattnet beredes sålunda: för hvarje större fisk 1 kannor vatten och deruti 1 1/4 kannor närensallad björkaska och 1 quartet kalk kokas tills luten blifver klar, sedan den der efter kallnat, ses den på fisken.

