

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

831. Gebeizte Zunge

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

eingerieben, etwas Knoblauch, Zwiebeln, einige Lorbeerblätter und etwas Pfeffer dazu gethan, und beschwert, dann alle Tage umgewendet, und mit der selbst gezogenen Brühe jedesmal gut begossen, und so 10 bis 12 Tage gemacht, dann wird er heraus gethan, in ein altes Tuch genäht, und 6 bis 8 Tage in nicht zu starken Rauch gehängt, dann wie ein Schinken abgekocht, aber nur ganz langsam ziehen lassen, weil er gar zu gleich verkocht ist, weßwegen man sehr acht darauf haben muß. Das Tuch wird aber davon gemacht, ehe er gekocht wird, und ein anderes darum gebunden, ist er weich genug, so wird er auch gepreßt. Man kann ihn auch ohne geräuchert kochen, so ist er ebenfalls sehr gut.

831. Gebeizte Zunge. — Man nimmt eine Rinderzunge, reibt sie mit 3 Loth gestoßenem Salpeter und einer Handvoll Salz gut ein, verwiegt Zwiebeln und Knoblauch fein, streut es über die Zunge, welche man in ein Geschirr gethan hat, thut noch 2 Lorbeerblätter und Pfeffer dazu, beschwert sie, wendet sie alle Tage um, und so wird 8 Tage verfahren, dann sammt der Beiz zugesetzt, weich gekocht, geschält, und dann kalt servirt.

832 Göttinger Würste. — Man nimmt 3 Pfd. frisches, recht saftiges Schweinfleisch, befreit es sehr wohl von aller Haut und Sehnen, thut 1 Pfd. geräucherten Speck dazu, 3 Loth Salpeter eine kleine Handvoll Salz, ein guter Löffelvoll ganzen Pfeffer; dieß wird zusammen gebackt, doch nicht so fein wie zu Bratwürsten. Der Mastdarm des Schweines wird sehr sauber gepuht, übernacht in frisch Wasser gelegt, daß er schön weiß wird. Beim Gebrauch wird der Darm in lau Wasser gelegt, damit er sich gut ausdehne, dann abgetrocknet, und die Füllet so fest wie möglich hinein gestopft. Die Würste werden nach Belieben in der Größe gemacht, dann geräuchert, bis sie schön braun und nicht mehr weich sind.