

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

3. Bohnen zu dörren

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

## 3. Bohnen zu dörren.

Man nimmt junge Bohnen, zieht sie ab, faßt sie an Fäden, läßt sie in siedendem Wasser einen Wall thun, nimmt sie heraus und hängt sie dann an einem trockenen Orte auf, oder dörret sie langsam in einem Backofen. Ehe man sie gebrauchen will, müssen sie eine Nacht in frisches Wasser gelegt werden; übrigens werden sie wie die frischen Bohnen gekocht.

## 4. Schweinene Bratwürste.

Man nimmt 4 Pfd. Fleisch vom Hals,  $\frac{3}{4}$  Pfd. Speck, hackt die Hälfte Speck mit dem Fleisch recht fein und die andere Hälfte schneidet man zu kleinen Würfeln, thut es in eine Schüssel, macht es mit beiden Händen mit 1 Schoppen Wasser, nebst einer kleingeschnittenen Zitrone, Basilikum, Pfefferkörner, Salz, Koriander, Knoblauch, gestoßene Nägelein und Muskatnuß recht durcheinander und füllt es dann in schweinene Därme. Dann kann man sie räuchern oder braten.

## 5. Essig von Kräutern.

Man nimmt 3 Maas Essig, 1 Handvoll Körbelkraut, 1 Handvoll Sellerikraut, 1 Handvoll Petersilie, 1 Handvoll Esdragon, 1 Handvoll Pimpernell, 1 Stengel spanischen Pfeffer, und 1 Staude Rosmarin, dieß alles wird kleingeschnitten und in den Essig gethan; dann werden noch 12 weiße Zwiebeln, und 6 Zinken Knoblauch gestoßen, ausgedrückt und in den Essig gethan; dann muß er 14 Tage in der Sonne destillieren, und dann wird der Essig von den Kräutern abgegossen, in Bouteillen gefüllt, fest zugebunden und zum Gebrauche aufbewahrt.

## 6. Glüh-Wein.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Maas rothen Wein,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Kandis- oder weißen Zucker, nebst einem Stückchen Vanille, ein wenig Zimmt und Zitronenschale darein, läßt ihn auf dem Feuer wie hart gesottene Eier kochen, und giebt ihn warm zur Tafel.