

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

7. Hammels oder Schweinswürste

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

7. Hammels- oder Schweinswürste.

Man läßt Hammels- oder Schweins-Blut durch ein Sieb laufen, nimmt davon 3 Theil und 1 Theil Milch, thut noch kleingeschnittene Zwiebeln, einige Chalotten, Petersilie, gedämpften Majoran, ein wenig Salz und kleingeschnittenen Speck dazu, macht alles recht untereinander, füllt es dann in saubergeputzte Därme, siedet sie im Wasser eine gute Viertelstunde, sticht mit einer Spicknadel darein, und wenn kein Blut mehr herausläuft, so sind sie fertig. Man kann sie mit Brodbröseln abschmelzen oder in frischem Butter braten lassen.

8. Hoppel-Poppel.

Man verrührt das Gelbe von 1 Ei mit 20 Lth. fein gestoßenem Candiszucker, bis es anfängt, weiß zu werden, thut 2 bis 3 Kaffeelöffelvoll Arrac und 1 Trinkglasvoll Thee von Theebout dazu, und giebt es warm zur Tafel. Diese Portion giebt nur 2 kleine Bechervoll.

9. Kaiserthee.

Man kocht Cibischthee, thut 1 Eßlöffelvoll gestoßenen Candis-Zucker und 1 Eierdotter in einer Kaffeeschale, thut 2 Kaffeelöffelvoll süßes frisch gepreßtes Mandelöl, wenn man es haben kann, rührt dieses mit einem Löffel bis es schäumt; dann giebt man abgeseibten kochenden Cibischthee daran, rührt es durcheinander und trinkt ihn warm. Dieses hilft für den Husten, wenn man 4 mal getrunken hat.

10. Leber-Würste.

Man siedet schweine Lungen, Herz, Bauchlenden, Speckrinden, auch Kalbslungen, Halsfleisch, schweine Zungen und sonst alles Hautige weich; über die Leber läßt man nur einige Walle thun, hackt dann die Lunge, die Leber und das Herz ganz fein, das Uebrige schneidet man würfelig, wie auch abgekochter Speck, thut ferner noch Pfeffer, Ingwer, Nägelein, Majoran, etliche Zwie-