

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

10. Leberwürste

[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-

beln, Schalotten, auch 1 Löffelvoll Brühe darein, dieses alles wird gut durcheinander gemacht und in die dazu bestimmte Därme gefüllt; dann werden sie $\frac{3}{2}$ Stunde gekocht. Man kann sie braten oder räuchern.

11. Limonade zu machen.

Man nimmt auf 1 Maas frisches Wasser 2 Zitronen, 4 Lth. Zucker, 1 Zitrone wird am Zucker abgerieben, von beiden wird der Saft ausgedrückt; wenn der Zucker geschmolzen ist, feiet man es durch ein Serviette. Für Kranke muß man keine Zitronen abreiben.

12. Mandel = Milch.

Man nimmt 4 Lth. süße Mandeln, gießt kochendes Wasser darüber, schält sie ab, stößt sie recht fein, gießt 1 Löffelvoll Wasser daran, daß sie nicht ölicht werden. Wenn sie gestoßen sind, gießt man 1 Maas Wasser nach und nach daran, drückt sie dann durch eine Serviette, nimmt sie wieder in einen Mörser, stößt sie mit ein wenig Wasser und dieses macht man noch 2mal, jedesmal von der Maas Wasser, und giebt jedesmal Zucker nach Belieben dazu.

13. Molken zu bereiten.

Man gießt 2 Maas süße Milch, wenn sie gerade von der Ruhe kommt, in eine irdene Reine zum Feuer; wenn sie anfängt zu kochen, thut man 1 Lth. Weinstein darein und ein wenig Zitronensaft, läßt es langsam kochen und feiet es durch eine Serviette. Beim Trinken kann man etwas Zucker dazu thun. Die Molken werden öfters für Kranke verordnet.

14. Nuß = Wasser.

Es werden 8 bis 10 mittlere Baumnüsse, die noch keine harte Schalen haben, mit einer Stecknadel gestupft, und in frisches Wasser gelegt; man läßt sie 10 oder 12 Tage darin liegen, gießt aber alle Tage anderes Wasser