

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

17. Punsch

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

daran; dann schneidet man die Nüsse zu kleinen Stückchen, thut sie in eine Flasche, gießt $1\frac{1}{2}$ Maas Kirschwasser daran, thut ein wenig Zitronenschale, 1 Stückchen Pomeranzenschale, 1 Stückchen ganzen Zimmt, 2 bis 3 Nägelein dazu, macht die Flasche wohl zu, stellt sie 6 Wochen an die Sonne oder an einen temperirten Ort, und schüttelt sie alle Tage auf; nach diesem läutert man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, gießt den Liqueur dazu, und filtrirt ihn durch Fließpapier.

15. Kräuter = Pulver.

Man nimmt 2 Lth. Basilikum, 1 Lth. Thimian, 1 Lth. Pfefferkraut, 2 Lth. Petersilie, 8 Lth. Champignons und 4 Lth. Trüffel, läßt dieß alles im Schatten trocknen und reibt es dann recht fein. Man bewahrt es in einem Glas zum Gebrauche auf, daß es den Geruch nicht verliert. Dieses Pulver kann man zu allen Fleischsaucen gebrauchen.

16. Ein feineres Pulver.

Hierzu nimmt man 3 Löffelvoll Spitzmorcheln, eben so viel Champignons, 1 Löffelvoll Thimian, 2 Kaffeelöffelvoll Chalotten, 1 Kaffeelöffelvoll Nägelein und eben soviel weißen Pfeffer, stößt dieß alles recht fein und verwahrt es, wie das Obige zum Gebrauch.

17. Punsch.

Eine Maas Wasser wird siedend gemacht; dann wird nicht ganz 6 Lth. Theebout in einen Hasen gethan, und das siedende Wasser daran gegossen; hierauf schlägt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zu recht großen Kaffebröcklein, nimmt alsdann eine Schüssel, stellt einen Rost darauf wie zum Brodbähen, legt den zerschlagenen Zucker auf den Rost, benezt ihn recht mit 1 Schoppen Arrac, zündet ihn mit einem Papier an, und läßt ihn durch den Rost hinab brennen; sobald der Zucker nicht mehr brennt, muß er vom Arrac wieder befeuchtet und angezündet werden,

dann läuft der Zucker gleich wieder. Wenn aller Zucker darin ist, reibt man von 1 Zitrone die Schale an einem Stückchen Zucker ab, von 6 Zitronen treibt man den Saft mit einem Zitronenpresser auch darein, und gießt dann den angesetzten Thee hinzu; hernach kann noch 1 Schoppen Rheinwein, Burgunder oder Margräfler darunter gethan werden. Wenn es nicht von diesen Sorten Wein ist, so verdirbt er den Punsch; daher ist es besser, man lasse den Wein weg, und mache ihn ohne denselben.

18. Sauerampfer im Winter zum Gebrauch.

Der Sauerampfer wird abgestreift, gewaschen, abgeseht, auf einem Tuche getrocknet, in einen steinernen Hasen gethan, gekochter Essig darüber gegossen, Del dazu gethan, dann der Hasen fest zugobunden und in einen Keller gestellt.

19. Einen gebeizten Schinken auf die beste Art zu bereiten.

Man nimmt recht dicken Schwarzbrodteig, wergelt ihn Fingerdick aus, nimmt dann einen abgetrockneten Schinken, umwickelt ihn mit dem Teige, thut ihn auf ein Bratenblech, stellt ihn in einen Backofen und läßt ihn 4 Stunde lang darin. Wenn er aus dem Ofen kömmt, läßt man ihn mit dem Teig erkalten.

20. Schinken einzusalzen.

Man nimmt einen ganzen Schinken, welcher nirgends aufgeschnitten ist, reibt ihn mit 6 Pth. Salz und 1 Pth. Salpeter ein und legt ihn in ein Geschirr. Der Schinken muß aus dem Wirbel geschnitten werden, und dann kann man auch mehr Salz und Salpeter dazu thun; man kann auch anderes Fleisch dazu nehmen; dann werden folgende Kräuter dazu genommen: Thimian, Rosmarin, Basilikum, Esdragon, Lorbeerblätter, Chalotten, Knoblauch, Pfeffer, Nägelein und gröblich gestoßene Muskatnuß. Zu 18 Pfd. Fleisch nimmt man 1 Pfd. Salz,