

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

18. Sauerampfer im Winter zum Gebrauch

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

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 Margräfley 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, abgesehten, 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,