

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

20. Schinken einzusalzen

[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,

läßt dieses in 1 Maas Wasser sieden; wenn es kalt ist, gießt man es in das oben Genannte, beschwert es mit einem Steine und kehrt es jeden Tag um. In 3 Wochen ist es gut; man kann es dann räuchern, oder aus dem Salze langsam kochen lassen. Man kann auch Kalbschlegel auf diese Art behandeln und im Sommer statt Schinken zu Tisch geben.

### 21. Schwartenmagen zu machen.

Man kocht Speckrinden, Zungen, etwas Kinnbacken und Halsstück weich, läßt es dann erkalten, schneidet beliebige Stückchen daraus, thut sie in eine Schüssel, thut beliebiges Gewürz, einige Löffelvoll gehacktes Bratwurstfleisch, ein wenig Brühe, worin das Fleisch gekocht wurde, dazu. Wer es liebt, kann auch Blut darunter thun, macht hernach alles recht untereinander, füllt es dann in einen Schweins-Magen oder Ochsen-Darm und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Wenn es gekocht hat, wird es zwischen 2 Holzene Teller gelegt, beschwert, und 2 Tage geräuchert. Sodann kann man ihn essen.

### 22. Sauern Senf zu machen.

Man siedet  $\frac{1}{2}$  Maas Wein,  $\frac{1}{2}$  Maas Essig, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Knoblauch, Esdragon, 1 Lorbeerblatt, Chalotten, 1 Sardelle, Nägelein und ganzen Pfeffer 1 Minute lang; dann schüttet man es durch ein Sieb, thut hernach  $\frac{3}{4}$  Pfd. Senfmehl in eine Schüssel, giebt das Gesottene darein und rührt es miteinander; wenn es zu stark ist, thut man etwas Zucker darein, ist er zu dick, so verdünnt man ihn mit etwas Wein. Man thut ihn in einen Hafen, bindet ihn zu und bewahrt ihn auf; je älter er ist, desto besser ist er.

### 23. Süßen Senf zu machen.

Man nimmt 1 Maas schon gut eingesotteneu Most, und 1 Pfd. Senfmehl, rührt dieses in einer Schüssel mit 4 ganzen Nägelein  $\frac{1}{2}$  Stunde lang; wenn man kein