

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

21. Schwartenmagen zu machen

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

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