

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

25. Guten Trisenet zu machen

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

Most hat, so läßt man Zucker in Wein einkochen, und dann den Senf damit anbrühen. Er muß eine Candis-Zucker Farbe haben; wenn er die gehörige Farbe nicht hat, so darf man nur ein wenig Zucker brennen und ihn darunter thun. Man füllt ihn in ein beliebiges Geschirr und bewahrt ihn auf.

24. Servalat-Würste.

Man schneidet das Fleisch von einem Schinken rein ab, thut Pfeffer, Salz, Nägelein, Basilikum, Majoran und 1 Messerspitzevoll Salpeter dazu, hackt alles recht fein, stößt es hernach noch ein mal in einem Mörser, schneidet dann frischen Speck zu kleinen Würfeln, thut es zu dem andern Fleisch, knettet es recht durcheinander, füllt es in mittlere Rindsdärme, formirt sie groß oder klein, preßt sie zwischen 2 Brettern, beschwert sie 1 Nacht durch, räuchert sie ein wenig, daß der Darm nicht schmierig wird.

25. Guten Trisenet zu machen.

Zu 2 Pfd. gestoßenem Zucker nimmt man 2 Lth. gestoßene Nägelein, 4 Lth. Zimmt, 1 Lth. Muskatnuß, $\frac{1}{2}$ Lth. Muskatblüthe, 1 Lth. Kartommele, 1 Lth. Rubeben, 4 Lth. Zitronat, 4 Lth. Pomeranzenschale, 1 Lth. Sandel. Dieß alles wird wohl untereinander gemengt, und in Gläsern aufbewahrt. Auf jedes Viertelpfund von diesem Trisenet kann man, wenn man Schnitten davon machen will, noch $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu nehmen.

26. Zungen auf besondere Art zu räuchern.

Man salzt die Zungen und giebt die nämlichen Kräuter wie beim Schinken dazu. Wenn sie 14 Tage gebeizt sind, thut man die Zungen sammt den Kräutern in einen Ochsendarm, bindet ihn zu und läßt sie einige Tage räuchern; wenn sie geräuchert sind, kocht man sie mit dem Darm. Wenn man sie zu Tische giebt, zieht man den Darm und die Zunge ab.