

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen**

**Hagios, Babette**

**Freiburg, 1839**

445. Pistazien-Sauce

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

mit der Milch schön zart an, thut ein Stückchen Zucker, wie eine Welschnuß groß, dazu, setzt es auß Feuer, rührt darin, bis es kocht, und läßt es ein paarmal auffochen, verrührt dann mit ein paar Löffeln voll Milch ein Eigelb, rührt es in die Sauce, und thut sie vom Feuer.

445. Pistaziensauce. — Zwei Loth Pistazien werden gebrüht und geschält, dann mit ein wenig Zucker so fein wie möglich gestoßen. 6 Loth Zucker werden mit einem Glas voll Wasser und einem halben Glas voll Wein eine gute Weile gekocht; dann vom Feuer gestellt, die Pistazien darein gethan, mit einem halben Eßlöffel voll Spinatsaft, damit die Sauce schön grün wird.

446. Pomeranzensauce. — Man schält von einer süßen Orange die Schale gut ab, kocht sie in einem Schoppen Wasser  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, thut dann die Schalen heraus und  $\frac{1}{8}$  Pfd. Zucker hinein, den Saft von der Orange dazu, und miteinander aufgekocht. 4 Eigelb werden mit 4 guten Eßlöffeln voll Wein stark verrührt, unter starkem Rühren dazu gethan, auf dem Feuer nur so lang gelassen, bis es dick ist, aber nicht gerinnen lassen.

447. Milchsauc. — Man nimmt einen Schoppen Milch, rührt einen guten Kaffeelöffel voll Mehl schön damit an, läßt ungefähr  $\frac{1}{2}$  Glas voll zurück, thut es nun auß Feuer, rührt darin, bis es kocht, läßt es dann  $\frac{1}{4}$  Stunde ganz langsam kochen; mit der zurückbehaltenen Milch rührt man zwei Eigelb gut an, und rührt es in die Sauce, nimmt sie vom Feuer, daß sie nicht gerinnt. Auch wird 2 bis 3 Loth Zucker in die Sauce gethan.

---

## VIII. Verschiedene Salate.

---

448. Kartoffelsalat mit Haring. — Man siedet Kartoffeln, schneidet sie in dünne Scheiben, thut sie in das Saladier, streut nach Gutfinden fein verwiegte Zwiebeln darüber. Ein Haring wird abgezogen, gut auß