

# **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**

573. Aepfelmus

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

gethan: Eine runde Form wird mit Butter bestrichen, damit eingefüllt und in einen nicht zu heißen Ofen gethan, recht langsam gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, und eine Milchsauce daran gegeben und aufgetragen.

570. Plattenmus. — Man nimmt eine gute Messerspitze voll Mehl, rührt es auch mit Milch gut an, schlägt dann 3 ganze Eier und ein Gelbes dazu, nebst ein Löffel voll gestoßenen Zucker, rührt nicht gar einen ganzen Schoppen Milch daran. Eine Platte wird mit Butter bestrichen, darein gefüllt, auf kochendes Wasser gesetzt, und so fest werden lassen. Eine Weile vor dem Anrichten wird gestoßenen Zucker darüber gestreut; eine Schaufel, welche man im Feuer glühend gemacht hat, darüber gehalten, und so den Zucker schön braun gebrannt, dann aufgetragen.

571. Geröstetes Mus. — Ein Löffel voll Mehl wird in Butter schön gelb geröstet, dann mit einem halben Schoppen Wasser recht gut angerührt, damit es nicht knollicht wird, 3 ganze Eier werden mit einem halben Schoppen Wein gut verrührt, Zucker und etwas Zimmet dazu gethan, dann das angerührte Mehl auch dazu und recht miteinander vermischt. Eine Platte wird mit Butter bestrichen, die Masse darauf gegossen, und auf kochendes Wasser gesetzt, bis es fest ist, dann noch mit Zucker bestreut, und auf den Tisch gegeben.

572. Citronenmus. — Man rührt einen kleinen Löffel voll Mehl mit einer Tasse voll Milch gut an, drückt den Saft einer Citrone dazu, und rührt es mit diesem recht gut durcheinander, schlägt 4 ganze Eier dazu, gestoßenen Zucker nach Gutfinden, und noch 4 Tassen voll Milch, rührt alles recht gut untereinander, und füllt es in eine mit Butter bestrichene Platte, und läßt es auf kochendem Wasser fest werden. Vor dem Auftragen wird es mit fein verwiegten Citronenschalen und gestoßenem Zucker bestreut.

573. Aepfelmus. — Man kocht gute Aepfel mit etwas Wein und Zucker recht weich, treibt sie dann

durch ein Haarsieb. Wenn es ungefähr ein Schoppen  
 Nessel ist, so werden zwei Eier mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch  
 gut verrührt, nebst noch etwas Zucker zu den Nesseln  
 gethan, mit einander recht gut vermischt, in einer mit  
 Butter bestrichenen Platte auf kochendes Wasser gesetzt  
 und fest werden lassen; ehe es auf den Tisch gegeben  
 wird mit Zucker bestreut, und mit einer glühenden  
 Schaufel gebrennt. Man muß auch einen halben Kaffee-  
 löffel voll Mehl unter die Masse nehmen.

574. Brodmus. — Zwei abgeriebene Kreuzerbrode  
 werden in Stücke gebrochen und in Milch wie ein  
 Brei verkocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, ein  
 starker Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu gethan, ein  
 Löffel voll gut erlesene und gewaschene Rosinen, 4 Eigelb  
 und 8 Löffel voll Milch, nebst 3 bis 4 Löffel voll süßen  
 Rahm, alles recht gut durcheinander gemacht, und auf  
 kochendem Wasser fest werden lassen.

575. Erdäpfelmus. — Man reibt 3 gesottene  
 Erdäpfel, welche aber schon Tags vorher gekocht seyn  
 müssen. Eines halben Hühnereis groß gute frische  
 Butter wird abgerührt, thut die Erdäpfel dazu, nebst  
 einen Löffel voll feines Mehl, rührt es recht gut mit ein-  
 ander, rührt dann soviel süßen Rahm daran, bis es  
 wie ein Brei aussteht, dann aufs Feuer gethan, und  
 darin gerührt bis es kocht; läßt es dann eine Weile  
 langsam kochen, nimmt es vom Feuer, und rührt 3  
 Gelbeier darunter. Die Eiweiß, welche man schon zu  
 Schnee geschlagen hat, werden langsam darunter gezo-  
 gen, dann auf eine Platte gethan, oben gestoßenen  
 Zucker darauf gestreut, und mit einer glühenden Schau-  
 fel gebrennt. Man kann auch etwas Zucker und fein  
 verwiegte Citronenschalen in die Masse thun.

576. Eiermus. — Ein halber Löffel voll Mehl  
 wird mit Milch sehr gut angerührt, dann 4 Eigelb  
 dazu gethan, Zucker nach Belieben, dann mit einem Schop-  
 pen Milch gut durchgerührt, aufs Feuer gesetzt, darin  
 gerührt bis es kochen will, dann den Schnee von 2