

# **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**

576. Eiermus

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

durch ein Haarsieb. Wenn es ungefähr ein Schoppen  
 Apffel ist, so werden zwei Eier mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen Milch  
 gut verrührt, nebst noch etwas Zucker zu den Apfeln  
 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

Eiweiß darunter gezogen, auf eine Platte angerichtet, mit Zucker bestreut, und mit einer glühenden Schaufel gebrennt.

577. Gebackener Brei. — Man kocht einen gewöhnlichen Brei von Milch und feinem Mehl, läßt ihn, nachdem er gut ausgekocht ist, erkalten. Unterdessen wird noch ein zweiter leichter Brei gekocht. Ersterer wird nun in einer breiten Pfanne, in welche man etwas ausgefottene Butter thut, gebacken; indem man die Butter ein wenig heiß werden läßt, dann so viel von dem Brei hinein thut, daß die Pfanne halben Finger dick damit bedeckt ist: Nun läßt man den Brei am Boden schön gelb werden, wendet ihn dann auf die andre Seite, und läßt ihn ebenfalls auch so werden, er muß wie eine schöne gute Scharre aussehen. Hat man nun auf diese Weise allen erkalteten Brei zubereitet, so wird ein Blech oder Platte mit Butter bestrichen, von dem zweiten Brei der dritte Theil hinein gethan, dann die Hälfte des gebackenen Breies, Zucker mit etwas Vanille darüber gestreut, dann der andre Theil des Breies darauf, dann die letzte Hälfte des Gebackenen, wieder Zucker mit Vanille, dann der letzte Brei, dieß wird nun  $\frac{1}{2}$  Stunde in nicht zu heißen Ofen gestellt, dann aufgetragen. Oben darüber noch ein wenig Zucker gestreut.

578 Kartoffelbrei. — 8 große Kartoffeln werden, nachdem sie gesotten, geschält und wieder erkaltet sind, zerdrückt, dann durch ein Haarsieb getrieben, mit einer halben Maas guter Milch recht glatt angerührt, ein Stückchen Zucker und der dritte Theil der Schale einer Citrone verwiegt, dazu gethan, aufs Feuer gesetzt, und darin gerührt bis es kocht; so läßt man ihn zwei bis drei Stunden recht langsam kochen, gießt aber immer siedende Milch nach, damit er immer gleich dick bleibt: Dieser Brei muß einen sehr angenehmen Geschmack haben, und ganz gelb aussehen.

579. Gefüllte Omelette. — Man backt ganz