

# **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**

763. Aufgezogenes von Schwarzbrod

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

abgerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, nebst 4 Loth gestoßenem Zucker darunter gemischt. Eine Form wird dick mit Butter bestrichen, mit mürben Brodschnitten recht zierlich ausgelegt, und den Reis darauf gethan, dann zu oberst Brodschnitten darüber gelegt, welche man gut mit Butter streicht, und im Ofen schön backt. Unterdessen kocht man von einer Brodschnitte, 1 Schoppen Wein, Zucker, Zimmt und Citronenschalen eine Sauce, indem man dieß zusammen bis auf die Hälfte einkochen läßt, dann durch einen Sieb streicht. Der Auflauf wird, wenn er schön gebacken ist, auf eine Platte gestürzt, die Sauce daran gegeben und so aufgetragen.

763. Auflauf von Schwarzbrod. —  $\frac{1}{4}$  Butter wird mit 6 Eigelb abgerührt, dann  $\frac{1}{4}$  Pfd. geriebenes Schwarzbrod und ein Löffelvoll geriebenes Weißbrod dazu gethan, fein verwiegte Citronenschalen, Zimmt und 5 Loth gestoßenen Zucker, 3 bis 4 Löffelvoll guten Wein, alles sehr gut durchgerührt, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in das mit Butter bestrichene Blech gefüllt und gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, noch gut mit Zucker bestreut, und gleich auf den Tisch gegeben.

764. Auflauf von Weißbrod. — Zwei abgeriebene Kreuzerbrode werden in Milch eingeweicht, 6 Loth Butter mit 5 Eigelb abgerührt, das Brod ausgedrückt, dazu gethan, mit diesem sehr gut verrührt, etwas geriebene Citronenschalen dazu gethan,  $\frac{1}{8}$  Pfd. gestoßenen Zucker, das Eiweiß zu Schnee geschlagen darunter gemischt. Das Blech wird mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse darein gethan, dann Konfitur darauf, dann die andere Hälfte der Masse darüber, gleich in Ofen und schön gebacken.

765. Auflauf von Pfirsich. — Man nimmt 6 große Pfirsich, schält sie, und treibt's durch einen Haarsieb, nimmt 5 Löffelvoll von dem Durchgetriebenen in ein Geschirr nebst  $\frac{1}{4}$  Pfd. fein gestoßenen Mandeln, rührt es gut durch einander, thut 3 ganze Eier nach und nach dazu,