

# **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**

810. Pomeranzen-Crem

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

von dem Wein dazu, rührt es gut, und schüttet es dann zu dem andern, thut  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker dazu, dann aufs Feuer gesetzt, und recht stark gerührt, bis es dick ist, dann durch ein Haarsieb passirt; füllt es in die dazu bereiteten Geschirre, und garnirt es mit schönen auserlesenen Erdbeeren.

808. Erdbeer-Crem mit Rahm. — Man zerdrückt hierzu ungefähr 1 Maas schöne Erdbeeren, preßt sie mit einem Schoppen gutem süßen Rahm durch ein Tuch, es muß ganz dicklicht seyn, versüßt es mit 6 Loth gestoßenem Zucker, und füllt es in die dazu gehörigen Geschirre.

809. Wein-Crem mit Schnee. 4 Eiergelb werden stark verrührt, dann ein Schoppen Wein daran gegossen, 7 Loth Zucker dazu gethan, aufs Feuer gesetzt und immer gerührt, bis es kochen will, dann ein wenig vom Feuer gestellt; 3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, dann unter das Crem, während dem man stark rührt, gemischt; dann gleich in eine Schüssel gethan, gerührt, bis es kalt ist, dann in die Geschirre gefüllt.

810. Pomeranzen-Crem. — Von 2 Drangen reibt man die Schale auf Zucker ab, drückt aus vier Drangen den Saft, nimmt 16 Eiergelb, rührt sie mit  $\frac{1}{2}$  Maas guten Wein an, thut den Saft der 4 Drangen dazu, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, rührt es auf dem Feuer, bis es dick wird, dann hinweg gethan und gerührt, bis es erkaltet ist, und hernach in die Geschirre gefüllt.

811. Crem mit Bisquit. — 3 Loth recht trockenes Bisquit wird fein gestoßen, 5 Eigelb mit 1 Schoppen Wein angerührt, das Bisquit dazu gethan, etwas abgeriebene Citronenschale und 6 Loth Zucker nebst dem Saft von einer halben Citrone, dieß wird nun zusammen aufs Feuer gethan und immer stark gerührt, bis es ganz schäumt, dann weggethan und noch bis zum Erkalten gerührt, hernach eingefüllt.