

# **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**

935. Schweizerbrod

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

rührt alles mit einander noch eine Weile, legt auf ein Blech Obladen, thut die Masse kleinen Finger hoch darauf, streut Zucker darüber, thut es dann in einen nicht sehr heißen Ofen, backt es schön gelb, schneidet es in fingerlange und fingerbreite Stücke, es ist gut, wenn man es sodann noch eine gute Weile im Ofen läßt, damit es auch von den Seiten noch recht gut ausbackt.

935. Schweizer Brod. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker wird mit 4 Eigelb recht schaumig gerührt,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zwiebeln,  $\frac{1}{4}$  Pfd. feines Mehl, 6 Loth in Scheiben geschnittene Mandeln und etwas Anis dazu gethan, gut durchgerührt, dann von 3 Eiweiß ein Schnee geschlagen, darunter gezogen, in einen mit Butter ausgestrichenen langen Model gefüllt, und schön gelb gebacken, wenn es erkühlt ist nach Belieben in Schnitten geschnitten.

936. Bäckerei in Papier. — Man schneidet in der Größe eines Trinkglases 36 gleich große Blättchen von verschiedenem farbigen Papier, nimmt ein rundes fingerlanges Holz oder Blech, welches am Ende ungefähr eines Zwölfkreuzerstückes breit ist, legt ein Blättchen von dem Papier auf die Mitte desselben, drückt es gut an, und legt um das Holz oder Blech herum Falten von dem Papier, daß das daraus gefertigte Körbchen gerade nur die Weite von dem Umfange der Form erhält. Sind nun auf diese Weise alle Körbchen gemacht, so wird in jedes ein wenig Eingemachtes gelegt, auf dieß ein Paar Stückchen geschnittene Mandeln. Zwei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 5 Loth fein gestoßener Zucker darunter gemischt, dann die Körbchen damit angefüllt und in einem ganz abgekühlten Ofen gebacken.

937. Anis-Brod. —  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker wird mit 2 Eigelb gut gerührt, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, dazu gethan, dann Mehl hinein gerührt, daß man den Teig auswellen kann, doch darf er nicht sehr fest seyn, auch thut man nach Gutfinden Anis in