

# **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**

981. Tresenet-Schnitten

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

und dem Saft einer Citrone eine gute halbe Stunde gerührt, die fein verwiegte Schale einer Citrone und die gestoßenen Mandeln darunter gemischt, dann auf Obladen gesetzt und schön gelb gebacken.

979. Bittere Makaronen. — Man stößt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mandeln, worunter 4 Loth bittere sind, recht fein, setzt sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. fein gestoßenem Zucker in einer messingenen Pfanne aufs Feuer, rührt darin, bis Beides sich mit einander vermischt hat, thut es dann auf die Seite, rührt, wenn es nicht mehr heiß ist, zwei zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, formirt dann Makaronen daraus, in welche man in die Mitte eine kleine länglichte Vertiefung drückt, setzt sie auf Obladen, und backt sie bei ganz leichter Hitze. Wenn sie gebacken sind, so kann man in die Vertiefung etwas Eingemachtes thun, oder auch Zucker, welchen man mit Wasser zum Bruch gekocht, und mit etwas Vanille vermischt hat.

980. Geröstete Mandeln. — 1 Pfd. gestoßener Zucker wird mit 1 Loth Sandel und  $\frac{1}{2}$  Schoppen Wasser aufs Feuer gesetzt, und so eine gute Weile unter beständigem Rühren ganz schwach gekocht, dann 1 Pfd. gut ausgelesene und recht sauber abgeriebene Mandeln dazu gethan, immer darin gerührt; während dessen  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmet darüber gestreut. Wenn der Zucker sich gut an die Mandeln anhängt, und daran schön glänzt und trocken wird, und die Mandeln knallen, so sind sie fertig. Man thut sie hernach heraus auf ein flaches Geschirr, und macht sie, bis sie kalt sind, gut auseinander.

981. Tresenet-Schnitten. — Man nimmt 1 Pfd. Mehl in eine Schüssel, macht mit lauer Milch und etwas Bierhefe einen Vorteig, läßt ihn in der Wärme gut gehen, ist dieß geschehen, so werden zwei Eier mit so viel stark lauer Milch, als man nöthig glaubt, recht gut zerrührt, dann nebst ein wenig gestoßenem Zucker, ein ganz klein wenig feinem Salz und

etwas ganzem Anis ein Teig gemacht, so dick wie ein Brodteig, recht gut gearbeitet, dann wieder gehen lassen; nachdem ein länglicher Laib daraus formirt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gethan und in der Wärme wieder ein wenig gehen lassen, sodann langsam recht schön gelb gebacken. Nach diesem zwei Tage an einen trockenen Ort gelegt, dann in Scheiben geschnitten, mit rothem Wein bestrichen, Zucker, Zimmet, Nelken und Sandel, so viel, daß das Gemischte eine schöne rosenrothe Farbe erhält, durch einander gemischt, die Schnitten sodann gut damit eingerieben und in einem nur wenig warmen Ofen getrocknet, dann im Trocknen aufbewahrt, so halten sie sich sehr lange.

982. Gewürz-Täfelchen. — Ein Pfund Zucker wird mit  $\frac{1}{2}$  Schoppen Rosenwasser auf Feuer gesetzt, wenn er geschmolzen ist, so wird  $\frac{1}{2}$  Loth gestoßener Zimmet,  $\frac{1}{4}$  Loth gestoßene Gewürznelken,  $\frac{1}{2}$  Loth Muskatblüthe, 2 Loth verzuckerte Drangenschalen, 2 Loth Citronat,  $\frac{1}{4}$  Pfd. geschälte Mandeln und 2 Loth Pistazien, und wenn es die Jahreszeit gerade ist, 2 Loth ganz frische Drangenblüthe darunter gemischt, auf dem Feuer immer gerührt, bis die Masse so steif ist, daß sie gesteht, dann wird es auf ein mit Mandelöl leicht bestrichenen Blech fingerdick gestrichen; wenn es erkaltet ist, in kleine Täfelchen geschnitten.

983. Beilchen-Busserl. —  $\frac{1}{2}$  Pfund fein gestoßener Zucker wird mit zwei großen Eiweiß  $\frac{1}{2}$  Stunde stark gerührt, und 1 Loth pulverisirte Beilchenwurzel dazu gethan, und noch so lang mit einander gerührt, bis es gut vermischt ist, dann kleine Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenen Blech gesetzt und bei schwacher Hitze gebacken.

984. Rosen-Busserl. — 18 Loth fein gestoßener Zucker wird mit zwei kleinen Eiweiß ebenfalls  $\frac{1}{2}$  Stunde recht stark gerührt, dann ein starken  $\frac{1}{2}$  Löffelvoll doppeltes Rosenwasser dazu gethan und noch eine Weile mitgerührt, dann 1 Loth Turnesol dazu gerührt, bis