

# **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**

982. Gewürz-Täfelchen

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

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