

# **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**

1053. Kirschen in Flaschen

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

falls recht gut dabei, die man aber weg thut, wenn sie in das Geschirr zum Aufbewahren gethan werden.

1051. Sauerampfer. — Der Sauerampfer, welcher recht schön seyn muß, wird gut erlesen und gewaschen, dann in kochendem Wasser ziemlich weich gebrüht, und in ein Seiher zum Ablaufen gethan, etwas kaltes Wasser darüber geschüttet. Alsdann wird er gut ausgedrückt, ziemlich fein verwiegt, in einen steinernen Hasen gethan, und Hammelsfett, welches gut ausgekocht ist, darüber gegossen. Man gebraucht ihn dann im Winter statt des frischen Sauerampfer.

1052. Endivie. — Man nimmt breitblättrigen Endivie, schneidet ihn fingerlang, macht ein Paar Einschnitte der Länge nach, wo die Blätter am stärksten sind, wäscht ihn recht sauber, wenn er vorsichtig erlesen ist, man muß Blatt für Blatt gut durchsehen; alsdann thut man ihn in ein Geschirr, macht ihn mit Salz recht gut durch einander, läßt ihn so einen Tag stehen, den andern Tag wird er recht gut ausgedrückt, streut in das dazu bereitete Geschirr etwas Salz, dann von dem ausgedrückten Endivie eine Lage darauf, streut Salz darüber, dann wieder Endivie, und so bis man damit fertig ist, drückt ihn recht fest zusammen, legt ein Tuch darüber, und beschwert's mit Steinen. Will man davon gebrauchen, so thut man ihn Abends vorher in laues Wasser, setzt ihn den andern Tag mit recht heißem Wasser zum Feuer, und gebraucht ihn so statt des Frischen nach Gutfinden.

1053. Kirschen in Flaschen. — Dazu sind die schwarzen Kirschen mit rothen Stielen und von mittlerer Größe die besten. Sie werden recht trocken genommen, vom Stiele befreit, Flaschen, welche etwas weite Hälse haben, werden damit ganz voll gefüllt, zu jeder Flaschenvoll ein Löffelvoll gestoßener Zucker gemischt, dann sehr fest zugespöpft und mit Blase umbunden. Hierauf werden sie in ein Geschirr gestellt,

gut umbunden, dann kaltes Wasser daran gegossen, und so auf dem Feuer zweimal aufkochen lassen, dann vom Feuer gethan, in dem Wasser erkalten lassen und im Kühlen aufbewahrt.

## XVI. Gefrorenes.

1054. Punsch-Gefrorenes. — Es werden vier Citronen und vier Drangen an 2 Pfund Zucker ganz leicht abgerieben, dann in eine Schüssel abgeschabt. Der Saft der Citronen und Drangen, welchen man gut durchsieht, dazu, der übrige Zucker wird geläutert. Nun wird etwas Thee mit  $\frac{1}{2}$  Maas Wasser angebrüht, wenn er genug gezogen hat zu dem Saft gethan nebst einer Bouteille gutem siedend gemachtem Wein und  $\frac{1}{2}$  Schoppen Araf, mit dem geläuterten Zucker vermischt, kalt werden lassen, dann in die Büchse gethan, und gefrieren lassen.

1055. Rahm-Gefrorenes mit Vanille. —  $\frac{1}{2}$  Loth Vanille wird in etwas süßem Rahm eine Weile gekocht, dann durchgeseiht, die Vanille wird gut aufgehoben, weil man sie zum zweitemal noch recht gut brauchen kann. Nun werden in einem Kasserol 20 Eiergelb mit einem weißen Schlagbesen recht zerrieben, alsdann nach und nach eine Maas süßen Rahm, wobei der mit Vanille abgekochte mitgerechnet ist, daran gerührt; unter immerwährendem Rühren auf nicht starkem Feuer gelassen, bis es dick wird, aber ja nicht gerinnt, dann vom Feuer gethan, durch ein Haarsieb passirt und immer noch darin gerührt, bis es kalt ist, dann in die Büchse gethan. Auch muß man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker, ehe die Crem aufs Feuer gesetzt wird, dazu thun.

1056. Carmel-Gefrorenes. —  $\frac{1}{4}$  Pfd. Zucker, welcher gestoßen seyn muß, wird mit ein wenig Wasser