

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

1070. Limonade

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

und nimmt zu 1 Maas Saft 3 Pfd. fein gestoßenen Zucker, rührt es sehr gut durch einander, und treibt es nochmals durch ein Haarsieb; dann füllt man es in Bouteillen, stopft es gut zu, verpicht es, thut sie in den Keller, und bedeckt es mit Sand. Will man dann Gefrorenes machen, so wird auf eine Flasche Saft eine Flasche Wasser genommen, nach Verhältniß Citronensaft und noch der nöthige Zucker. Man kann auch bei dem Saftgefrorenen den Citronensaft weg, und demselben ganz seinen eigenthümlichen Geschmack lassen.

Diese Art Säfte sind wohl die allerbesten zu Gefrorenem, nur hat man dabei zu risquieren, daß oft viele Bouteillen zerspringen, und man dann dadurch des Saftes verlustig wird.

1069. Punsch. — 3 Drangen und 3 Citronen werden ganz leicht an Zucker abgerieben, der Zucker in eine Schüssel gethan, der Saft der Citronen und Drangen dazu. $\frac{1}{2}$ Loth Thee wird mit einer Maas Wasser angebrüht, wenn er genug gezogen hat durchgeseiht, und zu obigem Zucker, wozu noch $\frac{1}{4}$ Pfd. in ganz kleine Stückchen geschlagener Zucker gethan wird, geschüttet; Arak oder Rum nach Gutfinden; dann noch einmal durch eine reine Serviette passirt. Man kann auch nach Belieben Wein unter den Punsch nehmen, nur muß es guter französischer seyn, sonst würde der Punsch verdorben werden.

1070. Limonade. — Man schält zwei Citronen ganz leicht ab, thut die Schalen in eine Porzainschüssel, schüttet eine Flasche Wasser dazu, deckt es gut zu, und läßt es so mehrere Stunden, oder besser über Nacht, stehen. Der Saft der Citronen nebst den zwei Drangen wird ausgepreßt. 16 bis 18 Loth Zucker wird geläutert, dann vom Feuer gestellt und etwas erkühlen lassen. Das Wasser von den Schelfen wird nun rein abgeschüttet, nebst dem Saft zu dem Zucker gethan, dann noch so viel anderes Wasser dazu gege-

ben, daß es im Ganzen zwei Bouteillen voll gibt, dann durchgeseiht und eingefüllt.

1071. Mandel-Milch. — Man schält 1 Pfd. schöne Mandeln, worunter etwas bittere seyn sollen, reibt sie dann sehr fein mit ein wenig Wasser, damit sie nicht ölicht werden, thut sie gleich in ein sehr reines Geschirr, und schüttet zwei Bouteillen Wasser daran, läßt es eine Zeitlang so stehen. Alsdann werden sie durch ein nicht zu feines Tuch sehr stark ausgepreßt; ist man damit fertig, so wird auf die ausgepreßten Mandeln ungefähr eine Flasche voll recht heißes Wasser gegossen, diese wieder recht stark ausgepreßt. Nun wird 18 Loth Zucker mit einem Schoppen Wasser geläutert, bis er gut verschäumt ist, und hell wird, alsdann unter die Mandelmilch gut gemischt, was nun 4 gute Flaschen voll gibt. Man kann auch die Mandelmilch machen ohne die Mandeln zu schälen, wodurch sie einen viel vollkommenern Mandelgeschmack bekommt, nur wird sie dann nicht so weiß.

1072. Bischof-Essenz. — Man trocknet im Schatten ganz kleine bittere Drangen, die man entzwei schneidet. Wenn sie trocken sind, thut man sie ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde in laues Wasser, damit das Rauhe abgeht, läßt sie dann wieder trocken werden, füllt damit den dritten Theil einer Bouteille; schüttet eine Flasche Cognac daran, läßt es ein Paar Wochen destilliren, nachher filtrirt.

1073. Bischof. — Zu einer Bouteille gutem rothem Wein werden zwei bis drei Löffelvoll von obiger Essenz genommen und 12 bis 14 Loth Zucker, welchen man mit nur ganz wenig Wasser auflöst, dann alles recht gut mit einander vermischt.

1074. Bischof auf andre Art. — Vier bittere Pomeranzen werden an mehreren Orten in die Schale geschnitten, dann auf einem Rost über nicht zu starken Kohlen ganz braun gebraten. Ist dieß geschehen, so