

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

1074. Bischoff auf andere Art

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

werden mehrere recht tiefe Einschnitte gemacht, dann die Drangen in eine Porzelainschüssel gethan, und zwei Bouteillen recht guter rother Wein daran geschüttet, sehr gut zugedeckt, und so über Nacht oder doch wenigstens mehrere Stunden stehen gelassen, nachdem durch ein feines Tuch gepreßt, und mit $\frac{3}{4}$ Pfd. oder auch etwas mehr Zucker versüßt.

Bei allen Getränken kann man mehr oder weniger Zucker nehmen, weil der Geschmack gar verschieden ist.

1075. Glühwein. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird mit einem Glasvoll Wasser gekocht, bis er gut verschäumt und recht klar ist, dann wird eine gute Flasche rother Wein, $\frac{1}{2}$ Loth ganzer Zimmet, 2 bis 3 Citronenscheiben dazu gethan und so lang auf dem Feuer gelassen, bis sich an den Orten ein Schaum zeigt, dann in ein recht reines Geschirr gethan, und gut zugedeckt.

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