

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

106. Aepfelmus

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

## 105. Markmelone.

Man stößt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Mandeln und  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker ganz fein, schlägt 16 Eierdotter daran, rührt dieses zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, schlägt dann von 12 Eierklar einen Schnee, und rührt ihn auch darunter, schneidet ferner  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mark kleingewürfelt, und rührt es mit 6 Lth. zerschnittenem Zitronat ebenfalls darunter; dann bestreicht man einen großen Melonenmodel mit Butter, legt ihn mit Buttermteig aus, füllt ihn mit der Masse nicht ganz voll, und backt sie 1 gute Stunde im abgefühlten Ofen, stürzt es dann heraus, und giebt es schnell auf den Tisch.

## 106. Aepfel-Mus.

Man schält gute Aepfel, zerschneidet sie zu Stückchen, setzt sie mit etwas Wasser, Zucker und Rosinchen zum Feuer, deckt sie zu und läßt sie kochen; wenn sie weich sind, verrührt man sie zu einem recht glatten Mus, thut an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, bis es süß genug ist, daran, und wenn man es liebt, giebt man etwas Mehl und ein Stückchen Butter dazu; dann richtet man es auf eine Platte an, bestreut es mit Zucker und Zimmet, und giebt es auf den Tisch.

## 107. Aepfel-Mus anderer Art.

Man schält die Aepfel, und schneidet sie zu kleinen Schnitzchen, läßt Butter in einer Reine zergehen, thut die Aepfel darein, und läßt sie weich dämpfen; dann röstet man 1 Handvoll geriebenes Weißbrod in Butter hellgelb, thut dieses, nebst Zucker, Zimmet, Rosinchen und 1 Glas Wein an die Aepfel, läßt es noch  $\frac{1}{4}$  Stunde dämpfen, und richtet es an.

## 108. Butter-Mus.

Es werden 2 Kreuzerbrode abgerindet und in Milch eingeweicht; wenn das Brod weich ist, so thut man es,