

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

41. Geschmälztes Brod

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

## 39. Zitronenbrei.

Man rührt 3 Kochlöffelvoll Mehl mit Milch an, macht sodann Milch siedend, rührt den Teig hinein, und läßt dieses  $\frac{3}{4}$  Stunden kochen; dann reibt man Zucker an Zitronen ab, und läßt dieses noch eine Zeitlang mitkochen, daß der Brei eine Kruste bekommt; beim Anrichten schneidet man die Kruste in Riemen, und legt sie oben darauf.

## 40. Zwiebackbrei.

Der Zwieback wird in einem reinen Mörser fein gestoßen; dann macht man Milch mit etwas Zucker in einer Reine siedend, schüttet den gestoßenen Zwieback hinein, und läßt ihn recht schnell kochen; man muß aber darauf achten, daß die Milch nicht gerinnt; sind die Kinder ein halbes Jahr alt, so rührt man 1 Eiergelb hinein, welches den Brei nahrhafter macht.

## 41. Geschmälztes Brod.

Man nimmt 1 weißes Kreuzerbrod, schneidet es zu dünnen ganzen Schnitten, bestreicht eine Bratpfanne mit Butter, und legt die Schnitten hinein; dann verschlägt man 2 bis 3 Eier mit etwas Salz, rührt nach und nach einen kleinen Schoppen Milch dazu, gießt es über die Schnitten, legt kleine Stückchen Butter darauf, und läßt es im Backofen  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen.

## 42. Geschmälztes Brod anderer Art.

Hierzu kann man 2 Milchbrode oder ein altgebackenes Milchbrod nehmen, man schneidet es zu dünnen Schnitten, verschlägt dann 5 bis 6 Eier, rührt nach und nach 2 Schoppen gute Milch daran, thut Zucker und Zimmet nach Belieben dazu, gießt es über die Brodschnitten, und läßt diese 1 Stunde darin weichen; dann bestreicht man einen Model mit Butter, rührt in das eingeweichte Brod eine kleine Handvoll Weinbeeren, thut es in den Model,