

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

1. Aepfel-Schaum

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

dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen; das Eierklar, welches zu Schaum wird, schäumt man davon ab. Dann wird ein Tuch an den 4 Füßen eines umgekehrten Stuhls aufgespannt, und die Sulz aufgegossen; wenn das erste durchgelaufen ist, so gießt man es wieder auf, bis es recht hell läuft; will man aber die Sulz licht- oder dunkelbraun färben, so nimmt man schöne braune Jus-Suppe dazu, oder läßt ein kleines Stück Zucker in einer Pfanne kastanienbraun werden, und gießt es darein. Wenn die Sulz ganz durchgelaufen und hell ist, so giebt man ein wenig davon auf die Schüssel, stellt den Kopf hinein, und läßt die übrige ganz fest werden; dann klopft man sie mit einem Messer, und besetzt den ganzen Kopf rings herum damit, ziert den Rand der Schüssel mit Lorbeerblättern, und giebt ihn auf den Tisch.

VIII. Mehl-, Milch-, Eier- und andere Nebenspeisen.

1. Apfel-Schaum.

Man schält die Äpfel und schneidet sie fein, thut sie in eine Reine, gießt ein Glas Wein daran, und läßt sie weich dämpfen; dann treibt man sie durch ein Suppensieb, thut an einer Zitrone abgeriebenen, und noch so viel andern Zucker dazu, daß sie süß genug werden; dann schlägt man von 6 Eiern das Weiße zu Schnee, rührt es langsam darunter, bestreicht ein Blech mit Butter, füllt es damit hoch an, backt es langsam in einem nicht zu heißen Ofen, und giebt es mit dem Blech auf den Tisch.