

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

1. Aepfeltorte

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

## 22. Spargel = Salat.

Man siedet Spargeln in Salzwasser, jedoch nicht ganz weich, legt sie in eine Schüssel, daß die Köpfe zusammen kommen, vermischt Essig, Del, Pfeffer, Salz und feinverwiegtes Schnittlauch untereinander, und gießt es über die Spargeln.

## 23. Speck = Salat.

Es wird recht mürber Kopf = Salat sauber gewaschen, gesalzen und gepfeffert; dann verwiegt man Zwiebelrohr, Esdragon und Borasch, und thut alles zusammen in eine Schüssel; hernach läßt man  $\frac{1}{4}$  Pfd. Speck, welcher in kleine Würfel geschnitten ist, in einer Pfanne auf dem Feuer gelb werden, gießt 1 Glas Wein und einige Löffelvoll Essig dazu, läßt dieses kochen, gießt es an den Salat, daß er warm wird, und giebt ihn gleich zur Tafel.

## 24. Wurzel = Salat.

Es werden von allen Gattungen Wurzeln, wie auch einige Erdäpfel abgesotten, geschält und in dünne Scheiben geschnitten; dann richtet man diesen, nebst einigen zerschnittenen Sardellen und weichgesottenen Zwiebeln, welche man ebenfalls in Scheiben schneidet, in eine Schüssel an, macht den Salat mit Essig, Del und Salz an, garnirt ihn mit Rahm, und in Scheiben geschnittenen Eiern, und giebt ihn auf den Tisch.

---

## XI. T o r t e n.

## 1. Aepfel = Torte.

Es werden etliche Aepfel geschält, und mit Wein, Zucker, Rosinen und Eibeben auf das Feuer gestellt; weich und ganz kurz eingekocht; dann wird ein Butterteig kleinen Fingersdicke ausgewallt, und auf dem Rande

ein Streif von der Breite eines Daumens herum gelegt; hierauf werden die gedünsteten Aepfel auf den Teig gethan, und gleich auseinander gestrichen. Sodann wird vom Teig ein Gitter darauf gemacht, die Torte gebacken und mit Zucker bestreut.

### 2. Brüssel-Torte.

Man nimmt  $\frac{3}{4}$  Pfd. Mehl und  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter auf ein Brett, wirft dieses gut durcheinander, thut sodann  $\frac{1}{2}$  Pfd. feingestohenen Zucker und  $\frac{1}{2}$  Pfd. feingestohene Mandeln dazu, und wenn dieses darunter gemischt ist, so nimmt man die zerschnittene Schale von einer Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Lth. Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Lth. Gewürznägelein, den Saft von einer Zitrone, und ein ganzes Ei, und macht mit diesem den Teig an; damit er zusammenhält; dann treibt man ihn aus, füllt ihn mit eingemachten Weichseln oder Johannisbeeren, macht ein Gitter darauf, backt es, und ziert die Torte nach Belieben.

### 3. Bisquit-Torte.

Man nimmt 20 Loth vom feinsten durchgeseibten Zucker, rührt ihn mit 6 ganzen Eiern und 6 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde lang nach einer Seite recht stark. Besser ist es, wenn man zuerst die Eier recht stark zerfleppert, und dann den Zucker erst hinein thut. Dann reibt man von einer Zitrone die Schale auf einem Reibeisen, und rührt diese auch darein; zuletzt werden noch 14 Lth. feines Mehl durch einen Seier getrieben, damit der Teig nicht knollig wird, dazu gerührt, gleich in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel eingefüllt, und beim Bäcker gebacken. Die Torte darf nach dem Einfüllen nicht außer dem Ofen stehen bleiben.

### 4. Bisquit-Torte auf andere Art.

Es wird 1 Pfd. geseibter Zucker mit 12 ganzen Eiern und 8 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde lang recht stark gerührt, von einer Zitrone die Schale auf dem Reibeisen gerieben und