

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

1. Weißes Eis

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

Eise fest steht, füllt sie mit der Masse, setzt den Deckel darauf und dreht an dem Griff bald rechts bald links, läßt auch unten das erzeugte Wasser ablaufen, und füllt mit frischem Eis und Salz wieder nach. — Wenn die Masse etwas steif ist, rührt man mit dem Holzlöffel so lange darin, bis sie ganz steif und schaumig ist, deckt den Deckel zu, und packt die Büchse ganz mit Eis und viel Salz ein.

Nachher wird das Gefrorene gestürzt und in dazu bestimmte Eisgeschirre oder Tassen gefüllt. — In heißen Sommertagen muß es im Keller oder sonst an einem kühlen Orte zubereitet werden.

### 1. Weißes Eis.

Man schlägt das Weiße von 1 Ei zu Schaum, und verrührt diesen mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. vom feinsten gestoßenen, recht fein gesiebten Zucker und dem Saft von 1 Zitrone, bis er dick und zähe ist, und läßt ihn gefrieren.

Um es roth zu färben, thut man eine Messerspitze voll Alkermes-saft hinzu. — Grünes Eis wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt gestoßenen Spinatsaft, thut ihn in ein messingenes Pfännchen, läßt ihn auf dem Feuer sieden, bis er sich scheidet; dann läßt man ihn in einem Tüchlein ablaufen, und nimmt das Dique zum Färben. — Mit etwas geriebener Chocolate vermischt, giebt es blaues Eis. — Zum gelben nimmt man eine Messerspitze voll Saffran, weicht ihn mit einem Tropfen Wasser an, und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen.

### 2. Gefrorene Butter.

Von 6 Eiern wird das Gelbe in eine Pfanne geschlagen, hinlänglich Zucker und irgend etwas, um den beliebigen Geschmack zu geben, hinzu gethan, und wohl umgerührt, mit 1 Schoppen Milch oder süßen Rahm angerührt, dann auf einem Kohlenfeuer immer gerührt,