

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

13. Spargelgefrorenes

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

des Wasser, reibt  $\frac{1}{2}$  Pfd. Zucker auf Zitronen ab, drückt auch den Saft davon an den abgeriebenen Zucker, giebt den abgeseiten Thee darcin, wie auch den Saft von den Zitronen und seiet alles durch ein Sieb, thut 1 Glas Arrac, auch eine Bouteille Champagner Wein darcin, thut es in die Büchse und läßt es gefrieren. Es muß aber bemerkt werden, daß es, wenn der Arrac dabei ist, nie vollkommen gefrieren wird, es wird auch deswegen nur getrunken und in Gläsern gegeben.

### 12. Rahm = Gefrorenes.

Man siedet 1 Maas Rahm, rührt 10 Eier darunter, läßt es wie eine Creme kochen, reibt auf 1 Pfd. Zucker das Gelbe von einer Zitrone ab, thut es in den Rahm, setzt es wieder auf das Feuer, und läßt es 5 bis 6 Sud thun; dann wirft man 1 Löffelvoll Pomeranzenblüthe, 6 Lth. gestoßene süße Mandeln und etwas Pomeranzen = Conserve darcin, läßt alles durch ein Haarsieb gehen und auf dem Eis gefrieren.

### 13. Spargel = Gefrorenes.

Man macht eine Masse wie zu der gefrorenen Butter, thut Marmelade von Spargeln nach Belieben darcin, und färbt sie grün mit dem Saft von ein wenig Spinat, der im Mörser mit Zitronensaft gestoßen worden; hernach gießt man es in Mödel, die die Form von Spargeln haben, macht sie mit weißem Wachs zu, daß kein Salzwasser, in welchem man es kochen muß, darcin läuft. Dann nimmt man sie heraus, streicht sie mit Spinat an und punktirt sie mit gebranntem Zucker; so werden sie wie natürliche Spargeln. In 3 Stunden sind sie gefroren.

### 14. Thee = Gefrorenes.

Man gießt auf 3 Lth. Thee  $\frac{1}{2}$  Maas süßen siedenden Rahm, siebt sodann den Thee ab, drückt ihn aus, nimmt den abgeseiten Rahm, rührt ihn mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. ge-