

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

14. Theegefrorenes

[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-

läuterten Zucker und 8 Eierdottern auf einer Gluth so lange, bis es dick wird, seiet es dann ab und läßt es gefrieren; bis es abgekühlt ist, muß es immer gerührt werden, und dann muß es in die Büchse gefüllt werden.

#### 15. Weichsel = Gefrorenes.

Es wird 1 Pfd. Weichseln sammt den Kernen in einem Mörser feingestoßen, und durch ein Sieb gestrichen, mit einem Glas Wein und  $\frac{1}{2}$  Pfd. geläuterten Zucker zusammen gut abgerührt und so läßt man es gefrieren.

### XIX. Etwas für die Haushaltung.

#### 1. Anis = Liqueur.

Man stößt  $\frac{1}{4}$  Pfd. sauber geklaubten Anis im Mörser, thut ihn in eine Flasche, gießt  $\frac{1}{2}$  Maas Fruchtbrantwein und eben so viel Kirschenwasser daran, und läßt ihn 3 bis 4 Tage an einem temperirten Orte stehen, läutert dann  $\frac{1}{4}$  Pfd. gestoßenen Zucker, bis er Faden spinnet, hebt ihn vom Feuer ab, gießt den Liqueur daran, und läßt ihn einen Sud thun, giebt aber wohl Obacht, daß er nicht überläuft; hierauf filtrirt man ihn durch Fließpapier.

#### 2. Gedrückte Birnen.

Man nimmt gute Birnen, schält sie, nimmt den Bußen heraus, die Stiele aber bleiben daran. Die Birnen übersiedet man im Wasser mit einem Stück Zucker, nimmt sie dann eine nach der anderen heraus, seiet sie ab, legt sie auf Papier, das man auf eine Platte legt, thut sie in einen warmen Ofen und läßt sie abtrocknen. Dann drückt man sie zwischen 2 Tellern etwas breit, läßt sie noch mehr abtrocknen und drückt sie wieder etwas dünner aus, so behandelt man sie 3 bis 4 Mal, bis sie ganz flach, nur Messerrückendick und gut trocken sind. Dann richtet man sie in eine Schachtel ein, giebt immer feingestoßenen Zucker dazwischen, macht die Schachtel voll und bewahrt sie an einem trockenen Orte zum Gebrauche auf.