

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

15. Weichelgefrorenes

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

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.