

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

15. Kräuter Pulver

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

daran; dann schneidet man die Nüsse zu kleinen Stückchen, thut sie in eine Flasche, gießt $1\frac{1}{2}$ Maas Kirschwasser daran, thut ein wenig Zitronenschale, 1 Stückchen Pomeranzenschale, 1 Stückchen ganzen Zimmt, 2 bis 3 Nägelein dazu, macht die Flasche wohl zu, stellt sie 6 Wochen an die Sonne oder an einen temperirten Ort, und schüttelt sie alle Tage auf; nach diesem läutert man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, gießt den Liqueur dazu, und filtrirt ihn durch Fließpapier.

15. Kräuter = Pulver.

Man nimmt 2 Lth. Basilikum, 1 Lth. Thimian, 1 Lth. Pfefferkraut, 2 Lth. Petersilie, 8 Lth. Champignons und 4 Lth. Trüffel, läßt dieß alles im Schatten trocknen und reibt es dann recht fein. Man bewahrt es in einem Glas zum Gebrauche auf, daß es den Geruch nicht verliert. Dieses Pulver kann man zu allen Fleischsaucen gebrauchen.

16. Ein feineres Pulver.

Hierzu nimmt man 3 Löffelvoll Spitzmorcheln, eben so viel Champignons, 1 Löffelvoll Thimian, 2 Kaffeelöffelvoll Chalotten, 1 Kaffeelöffelvoll Nägelein und eben soviel weißen Pfeffer, stößt dieß alles recht fein und verwahrt es, wie das Obige zum Gebrauch.

17. Punsch.

Eine Maas Wasser wird siedend gemacht; dann wird nicht ganz 6 Lth. Theebout in einen Hafen gethan, und das siedende Wasser daran gegossen; hierauf schlägt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zu recht großen Kaffeebroöcklein, nimmt alsdann eine Schüssel, stellt einen Rost darauf wie zum Brodbähen, legt den zerschlagenen Zucker auf den Rost, benezt ihn recht mit 1 Schoppen Arrac, zündet ihn mit einem Papier an, und läßt ihn durch den Rost hinab brennen; sobald der Zucker nicht mehr brennt, muß er vom Arrac wieder befeuchtet und angezündet werden,