

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände**

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der  
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1855**

No 13. Gefrornes von Aprikosen

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

N<sup>o</sup> 13. Gefrorenes von Aprikosen.

Schneide 24 wohl reife Aprikosen voneinander, thue die Kerne heraus, reib das Mark von den Aprikosen durch ein Haarsieb und drücke den Saft von 6 Zitronen dazu nebst einer obern Kaffeschale voll guten Wein, man kann auch statt des Zitronensaftes den von Apfelsinen daran drücken; versüße es mit geläutertem Zucker, stoße im Mörser ein Pfötchen bitterer Mandeln mit Wasser fein zusammen, rühre diese Mandeln mit ein paar Eßlöffel voll Wasser an, drücke von diesem Angerührten durch ein Tuch etwas daran und verkoste es; sollte der Geschmack noch nicht merkbar sein, so gieb nach Belieben noch ein wenig dazu.

N<sup>o</sup> 14. Gefrorenes von frischen Rosen.

Zupfe 3 starke Hände voll Rosenblätter ab, thue sie in eine steinerne oder Gefrierbüchse, gieß ungefähr  $\frac{1}{2}$  Maß geläuterten Zucker siedend darüber und laß sie über Nacht stehen. Den andern Tag gieb 3 obere Kaffeschalen gekochtes Aepfelwasser heiß dazu, drücke die Blätter durch ein sauberes Tuch in eine irdene Schüssel, drücke den Saft von 8 saftigen Zitronen daran, versüße es mit noch mehr geläutertem Zucker, koche ein paar Stückchen Tournesol in etwas Aepfelwasser und gieß von diesem gekochten Tournesol etwas daran, daß es eine rosenrothe Farbe bekommt; sollte der Geschmack von Rosen noch nicht stark genug sein, so kann man noch ein wenig Rosenwasser dazu thun. Uebrigens verfare, wie schon ist gesagt worden.

N<sup>o</sup> 15. Gefrorenes von Nelken oder Blumen-  
Nägelein.

Zupfe eben soviel Nelken wie Rosenblätter ab, (die mit dem stärksten Geruch und die einfachsten sind die besten); übrigens verfare damit wie mit dem Rosengefrorenen. Sollte dir der Geschmack von den Nelken nicht stark genug sein, so gieb noch etliche Gewürznägelein dazu, laß sie in der Masse anziehen und verkoste es öfters; wenn der Geschmack dir stark genug ist, so laß es durch ein Haarsieb laufen und verfare wie mit dem Vorhergehenden.