

# **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 16. Gefrornes von Birnen

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

N<sup>o</sup> 16. Gefrorenes von Birnen.

Schäle 40 bis 50 kleine Muskatellerbirnen, nimm die Kerne heraus, koche sie mit wenigem Wasser weich, treib sie nachher durch ein Haarsieb und gieb zu diesem Mark 2 Schalen voll von diesem Wasser worin die Birnen gekocht haben; schneide  $\frac{1}{4}$  von einer Zitronenschale darein, drücke den Saft von 6 Zitronen daran nebst einer obern Kaffeschale voll guten Wein und versüße die Masse mit geläutertem Zucker. Wenn man den Geschmack erhöhen will, so kann man ein wenig Hollerblüthe mit diesem Birnwasser überbrühen, und wenn der Holler etwas angezogen hat, etliche Theelöffel voll darunter thun.

N<sup>o</sup> 17. Gefrorenes von Birnen auf eine andere Art.

Schäle 18 bis 20 zeitige Isenbarte und reib sie auf den Reibeisen in eine irdene Schüssel bis auf dem Kern ab, gieb eine obere Kaffeschale recht guten alten Wein daran nebst den Saft von 8 Zitronen, treib die ganze Masse wohl durch ein Haarsieb, versüße es mit geläutertem Zucker und verfahre damit wie schon gesagt worden ist.

N<sup>o</sup> 18. Maulbeerengefrorenes.

Mit den Maulbeeren verfahre wie mit den Erd- und Himbeeren.

N<sup>o</sup> 19. Gefrorenes von Melonen.

Schneide eine reife und wohl schmackhafte Melone in 8 bis 10 längliche Stücke, gieb den Saft davon welchen die Melone inwendig hat in eine Schüssel, und reib das reife Fleisch bis an die harte Schale ebenfalls dazu, gieß eine obere Kaffeschale guten starken Wein daran, schlage diese ganze Masse durch ein Haarsieb in eine andere Schüssel, gieb ein Stückchen in kleine Theile zusammengebrochenen Zimmet dazu nebst 6 bis 8 Gewürznägelein und drücke den Saft von 6 Zitronen daran. Laß dies Gewürz ein wenig anziehen, versüße es mit geläutertem Zucker, treib die ganze Masse nochmals durch ein Haarsieb und laß sie gefrieren.