

# **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 21. Gefrornes von Pfirsichen

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

N<sup>o</sup> 20. Melonen = Gefrorenes auf eine andere Art.

Verfahre mit den Melonen wie oben ist gesagt worden; treib den Saft nebst dem Mark durch ein feines Haarsieb, gieß 2 obere Kaffeschalen Maraski Liqueur nebst einer oberen Kaffeschale Aepfelwasser und den Saft von 4 Zitronen dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 21. Gefrorenes von Pfirsichen.

Schneide 18 bis 20 schöne, gute und reife Pfirsichinge voneinander, treib das Mark durch ein Haarsieb, drücke den Saft von 8 Zitronen daran, erhöhe den Geschmack mit fein gestoßenen bitteren Mandeln oder Pfirsichingkernen und verfahre übrigens, wie bei dem Aprikosen Gefrorenen schon ist gesagt worden.

N<sup>o</sup> 22. Pfirsiching = Gefrorenes auf eine andere Art.

Nimm eben so viel Pfirsichingen wie oben, gieß zu dem durchgetriebenen Mark von den Pfirsichingen 2 obere Kaffeschalen Maraski nebst einer Schale voll Aepfelwasser, drücke den Saft von 6 Zitronen daran, versüße es mit geläutertem Zucker, laß es noch einmal durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 23. Gefrorenes von unreifen Weintrauben.

Zupfe von 6 bis 7 halbreifen Weintrauben (Muskateller sind die besten dazu) die Beeren ab und presse sie durch ein Tuch, gieß eine obere Kaffeschale Aepfelwasser daran nebst den Saft von 6 Zitronen, weiche einen Eßlöffel voll Gummitragant in einer Schale Wasser, und wenn sich derselbe aufgelöst hat, so drücke ihn durch ein leinenes Tuch daran, wie auch den Geschmack zu erhöhen, einige Kaffelöffelchen voll Hollerblüthwasser, welcher Holler zuvor in einer Kaffeschale mit siedendem Aepfelwasser überbrüht wird; versüße es mit geläutertem Zucker und verfahre damit, wie schon ist gesagt worden.