

# **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 25. Gefrornes von Hiften

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

**N<sup>o</sup>. 24. Brustbeeren-Gefrorenes.**

Schütte über eine gute Maß wohlzeitiger Brustbeeren 4 obere Kaffeschalen voll kochendes Aepfelwasser, setze sie in ein Kastrol auf das Feuer und lasse sie weich kochen, treibe den Saft nebst den Mark hernach durch ein Haarsieb, drücke von 8 Citronen den Saft hinzu, versüße es mit geläuterten Zucker und lasse es gefrieren.

**N<sup>o</sup>. 25. Gefrorenes von Histen.**

Die Histen welche man zum Gefrorenen gebrauchen will müssen zuvor voneinander geschnitten und ausgekernt werden, lasse solche einige Tage stehen, damit sie weich und markigt werden. Von 1½ Maß dieser Histen treibe das Mark durch ein Haarsieb, rühre eine obere Kaffeeschale voll guten Wein wie auch zwei obere Kaffeschalen voll Aepfelwasser darunter drücke den Saft von 8 Citronen dazu, versüße es mit geläuterten Zucker und lasse es gefrieren.

*Anmerkung.* Man kann den Geschmack zu erhöhen ein Stückchen Zimmt eines halben Fingers lang wie auch die Schale von einer Citrone zu dieser Masse geben und eine Weile darin anziehen lassen.

**N<sup>o</sup>. 26. Gefrorenes von Quitten.**

Reibe von 6 Quitten das Wollichte mit einem Tuch ab, schneide sie in kleine dünne Stücke, gieße 1 Maß Wasser darüber und lasse sie auf dem Feuer so lange kochen bis das Wasser auf zwei Drittheile eingekocht ist. Schütte sie in ein Haarsieb, lasse das Wasser davon ablaufen, drücke an 4 obere Kaffeschalen voll von diesem abgelassenen Wasser nebst einer oberen Kaffeeschale guten Wein den Saft von 8 Citronen daran und versüße es mit geläuterten Zucker.

*Anmerkung.* Man kann um den Geschmack von den Quitten noch stärker zu bekommen das etwa übrige Quittenwasser zu dem Zucker nehmen, die Quitten noch einmal im Wasser aufkochen und darinnen den Zucker statt anderen Wasser kochen lassen.