

# **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 31. Gefrornes von Bergamotte

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

über alle diese Ingredienzien 3 obere Kaffeschalen voll siedendes Apffelwasser und laß die ganze Masse einige Zeit stehen und anziehen. Drücke hernach den Saft von 10 Zitronen daran, versüße es mit geläutertem Zucker, und laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 31. Gefrornes von Bergamotte.

Reib eine wohl zeitige Bergamotte auf Zucker ab, schabe das Abgeriebe vom Zucker herab, lege es bei Seite, drücke den Saft von 10 Zitronen in ein irdenes Geschirr, gieß 3 Kaffeschalen Apffelwasser nebst einer Schale Burgunderwein dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, dann gieß von abgeriebener Bergamotte darunter und laß das Abgeriebene auflösen; verkoste es, ob der Geschmack von der Bergamotte vorriechet. Man darf auch nicht zu viel von dem Abgeriebenen darunter thun, sonst wird es widerwärtig; laß es endlich durch ein Haartuch laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 32. Gefrornes von Maraschi oder andern Liqueurs, unter allen Namen.

Diese werden eben so gemacht gleichwie schon ist gesagt worden, doch ist zu bemerken, daß kein Abgeriebenes von Zitronen noch Apfelsinen dazu kommt, sondern bloß der Saft von den Zitronen und Apffelwasser genommen wird; übrigens verfare wie gesagt worden ist.

Was die Gefrornen von Früchten betrifft, die man im Winter machen will wo es keine reife Früchte giebt, so nimmt man z. B. zu den Gefrornen von Johannisbeeren, Himbeeren, Weichseln 4 bis 5 obere Kaffeschalen voll von oben benannten Säften und verfährt damit, wie bei diesen Gefrornen mit frischen reifen Früchten ist gesagt worden, eben so auch mit den Marmeladen von Aprikosen, Histenmark &c.; doch muß man ein paar Zitronen mehr nehmen.

N<sup>o</sup> 33. Gefrornes von Rahm.

Erstens ist zu bemerken, daß zu den Rahmgefrorenen der beste Rahm genommen werden muß, denn je besser und fetter der Rahm ist, desto zärter und besser werden die Gefrorenen.