

# **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, 1862**

No 3. Gefrornes von grünen bitteren Pomeranzen

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

Anmerkung. Wenn man keine frische Dragenblütthe hat, so kann man geröstete nehmen und damit verfahren, wie bei der frischen geschehen muß.

N<sup>o</sup> 2. Gefrornes von bitteren Pomeranzen.

Reib 3 bis 4 bittere Pomeranzen nebst der Schale von einer Zitrone auf dem Zucker ab, drücke den Saft von den Pomeranzen nebst dem Saft von 8 Zitronen daran, dann 2 obere Kaffeschalen Aepfelwasser und halb so viel starken Wein, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare damit, wie oben ist gesagt worden.

N<sup>o</sup> 3. Gefrornes von grünen bitteren Pomeranzen.

Reib ausgewaschene aber noch ganz grüne etwa 4 bis 5 Stück bittere Pomeranzen auf Zucker ab, drücke den Saft von diesen Drangen nebst dem Saft von 8 saftigen Zitronen und 3 Schalen von Aepfelwasser, rühre es wohl durcheinander, damit das Abgeriebene sich auflöse; koche eine starke Hand voll Spinat im Wasser ganz weich, laß das Wasser davon ablaufen und stoße ihn im Mörser recht fein, passire ihn durch ein feines Sieb und thue einen Eßlöffel voll unter die Pomeranzen, damit die Masse schön grün wird, versüße sie mit geläutertem Zucker, laß sie durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 4. Gefrornes von bitteren Pomeranzen auf eine andere Art.

Reib 5 bis 6 grüne Pomeranzen nebst der Schale von einer halben Zitrone auf Zucker ab gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guten Burgunderwein darüber, drücke den Saft von den Pomeranzen nebst den Saft von 6 saftigen Zitronen daran, rühre es wohl herum, damit sich das Abgeriebene wohl auflöse; gieß 2 Schalen Aepfelwasser dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, laß es durchlaufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 5. Gefrornes von Apfelsinen.

Reib 4 zeitige saftige Apfelsinen (gewöhnlich Aplefinen) auf Zucker sammt einer halben Schale von einer Zitrone ab,