

# **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 5. Gefrorenes von Apfelsinen

[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 dem 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,

drücke den Saft von sechs Zitronen daran und gieb 2 oder 3 Schalen Aepfelwasser und eine Schale starken Wein dazu. Rühre es sehr, daß sich das Abgeriebene wohl auflöse; versüße es mit geläutertem Zucker, laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

Anmerkung. Wenn die Apfelsinen keinen Saft haben sollten, so nimm 2 oder 3 Zitronen mehr.

#### N<sup>o</sup> 6. Gefrorenes von Zitronen.

Reib 3 Zitronen auf Zucker ab, drücke den Saft von diesen und noch 7 andern dazu, gieb 3 Schalen Aepfelwasser daran, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare wie oben mit dem Pomeranzengefrorenen.

#### N<sup>o</sup> 7. Zitronengefrorenes auf eine andere Art.

Schäle 3 Zitronen ab, schneide es in kleine Stücke, drücke den Saft von 8 Zitronen daran, gieb 3 Schalen Aepfelwasser dazu und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

#### N<sup>o</sup> 8. Gefrorenes von Cedra.

Reib die gelbe Schale von einer faustgroßen oder von 2 kleinen Cedra auf Zucker ab, drücke den Saft von 10 Zitronen daran, gieb 3 Schalen Aepfelwasser und eine Schale starken Wein dazu, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare wie mit dem Vorhergehenden.

Anmerkung. Man füllet dieses Gefrorne, wie auch das von Apfelsinen, bittern Pomeranzen und Zitronen statt in Gefrierschälchen oder Gläser in die nämlichen Früchte, wovon das Gefrorne gemacht worden ist, z. B. man nimmt Apfelsinen, schneidet bei dem Stiel ein Stückchen von der Größe eines Zwanzigers heraus, machet den Saft nebst dem Kern mit einen Theelöffelchen vorsichtig heraus, damit man kein Loch hineinsticht; waschet sie mit frischem Wasser rein aus, stürzet sie um, damit das Wasser ablaufe, steckt einen Zweig von Apfelsinen und ein paar Blätter in das abgeschnittene Stückchen statt des Stiels, füllet das Gefrorne hinein und serviret es hernach.