

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 6. Gefrornes von Zitronen

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

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^o 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^o 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^o 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.