

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 11. Erdbeeren-Gefrornes

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

N^o 9. Violengefrornes.

Zu so viel als 4 obere Kaffeschalen Violensaft drücke den Saft von 8 Zitronen, dann gieb 3 obere Kaffeschalen von den gekochten Aepfelwasser dazu, versüße es mit geläutertem Zucker und verfare damit, wie schon ist gesagt worden; willst du aber den Geschmack von den Violen stärker haben, so kannst du noch eine Messerspiße voll fein gestoßene Violenwurzel mehr oder weniger nach Belieben darunter thun; sonach wenn du die Farbe etwas höher haben willst, so weiche 4 bis 5 Stückchen Lackmus in eine halbe Kaffeschale Wasser ein und gieb dann etwas von diesem hellen aufgelösten Lackmus dazu.

N^o 10. Gefrornes von Johannisbeeren.

Drücke 2 Maß ausgezeitigter Johannisbeeren in einer Schüssel wohl zusammen, treib sie durch ein Haarsieb, zu diesem drücke den Saft von 6 saftigen Zitronen und gieb auch $\frac{1}{8}$ Maß Burgunder- oder guten weißen Wein daran. Lege ein kleines Stückchen ganzen Zimmet nebst einer halben Schale von einer Zitrone dazu, versüße es mit dünn geläutertem Zucker, laß es noch einmal durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N^o 11. Erdbeerengefrornes.

Mit 2 Maß Erdbeeren verfare eben so wie mit den Johannisbeeren. Doch ist zu bemerken, daß man zu dem Erdbeerengefrornen, um den Geschmack zu erhöhen, ein wenig mehr Zimmet geben darf, als zu den Johannisbeeren.

N^o 12. Gefrornes von Weichseln.

Zupfe 300 Weichseln (die sauren sind die besten dazu) von den Stielen, stoße sie im Mörser sammt den Kernen wohl zusammen, schütte dann eine obere Kaffeschale rothen oder weißen Wein daran, auch gieb ein Stückchen Zimmet eines halben Fingers lang nebst 6 bis 8 Gewürznägelein dazu. Drücke den Saft von 6 Zitronen daran und laß es einige Weile stehen; passire hernach die ganze Masse durch ein Haarsieb, versüße sie mit geläutertem Zucker und laß sie hernach gefrieren.