

# **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 29. Gefrornes von Punsch

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

N<sup>o</sup> 27. Ananas-Gefrornes.

Reib eine Ananas auf einem Reibeisen in eine irdene Schüssel, gieß 3 Schalen Aepfelwasser kochend darüber, drücke den Saft von 10 Zitronen daran, laß die Masse einige Zeit stehen und anziehen, versüße sie nachher mit geläutertem Zucker und laß sie durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 28. Ananasgefornes auf eine andere Art.

Reib ein Ananas wie oben in eine irdene Schüssel, schütte eine obere Kaffeschale kochendes Aepfelwasser darüber, gieß den Saft von 8 Citronen daran und laß die Masse einige Weile gestehen und anziehen. Gieß hernach 3 bis 4 obere Kaffeschalen recht wohl mouffirten Champagnerwein dazu, versüße es mit kochendem Zucker, laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N<sup>o</sup> 29. Gefornes von Punsch.

Reib die Schale von 2 Zitronen nebst der Schale von 2 süßen Apfelsinen auf Zucker ab, drücke den Saft von 10 Zitronen nebst dem Saft der zwei Apfelsinen daran, gieß vier Schalen gekochtes Aepfelwasser dazu, versüße es mit geläutertem Zucker und rühre es wohl herum, damit sich das Abgeriebene auflöst. Laß die ganze Masse durch ein Haarsieb laufen, gieß so viel Arac dazu, daß derselbe wohl vorschmecke und laß es gefrieren.

Anmerkung. Solltest du keine Apfelsinen haben, so kannst du noch eine Zitrone auf Zucker abreiben und den Saft von 10 Zitronen nehmen.

N<sup>o</sup> 30. Gefornes à la mille Fleur.

Schneide die Schale von einer Zitrone nebst der Schale von einer Apfelsine oder bittern Pommeranze in kleine Stückchen in ein irdenes Gefäß, gieß eine halbe Hand voll in Zucker geröstete Orangeblüthe dazu, einen Eßlöffel voll Holderblüthwasser, ein paar Pris Anis nebst einem Pfötchen ein wenig im Mörser zerriebenen Koriander, ein Stückchen in kleine Theile gebrochenen Zimmets nebst 6 bis 8 Nägelein und etwa eine gliedgroß in Stücke geschnittene Vanille, gieß