

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 30. Gefornes à la mille Fleur

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

N^o 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^o 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^o 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^o 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

über alle diese Ingredienzien 3 obere Kaffeschalen voll siedendes Apfelmasser und laß die ganze Masse einige Zeit stehen und anziehen. Drücke hernach den Saft von 10 Zitronen daran, versüße es mit geläutertem Zucker, und laß es durch ein Haarsieb laufen und gefrieren.

N^o 31. Gefrorenes von Bergamotte.

Reib eine wohl zeitige Bergamotte auf Zucker ab, schabe das Abgeriebe vom Zucker herab, lege es bei Seite, drücke den Saft von 10 Zitronen in ein irdenes Geschirr, gieß 3 Kaffeschalen Apfelmasser nebst einer Schale Burgunderwein dazu, versüße es mit geläutertem Zucker, dann gieß von abgeriebener Bergamotte darunter und laß das Abgeriebene auflösen; verkoste es, ob der Geschmack von der Bergamotte vorriechet. Man darf auch nicht zu viel von dem Abgeriebenen darunter thun, sonst wird es widerwärtig; laß es endlich durch ein Haartuch laufen und gefrieren.

N^o 32. Gefrorenes von Maraschi oder andern Liqueurs, unter allen Namen.

Diese werden eben so gemacht gleichwie schon ist gesagt worden, doch ist zu bemerken, daß kein Abgeriebenes von Zitronen noch Apfelsinen dazu kommt, sondern bloß der Saft von den Zitronen und Apfelmasser genommen wird; übrigens verfähre wie gesagt worden ist.

Was die Gefrorenen von Früchten betrifft, die man im Winter machen will wo es keine reife Früchte giebt, so nimmt man z. B. zu den Gefrorenen von Johannisbeeren, Himbeeren, Weichseln 4 bis 5 obere Kaffeschalen voll von oben benannten Säften und verfährt damit, wie bei diesen Gefrorenen mit frischen reifen Früchten ist gesagt worden, eben so auch mit den Marmeladen von Aprikosen, Pfirsichenmark &c.; doch muß man ein paar Zitronen mehr nehmen.

N^o 33. Gefrorenes von Rahm.

Erstens ist zu bemerken, daß zu den Rahmgefrorenen der beste Rahm genommen werden muß, denn je besser und fetter der Rahm ist, desto zarter und besser werden die Gefrorenen.