

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 33. Gefrornes von Rahm

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

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 verfare 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, Histenmark &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.

Sollte man ohne besten Rahm im Nothfalle Gefrornes machen wollen so muß man mehr Rahm nehmen und denselben ein- kochen lassen.

Zweitens muß der Rahm vorher abgeseiht und wieder kalt werden, auch kann man drittens dritthalb Maß Rahm den Tag zuvor absieben, den andern Tag das Obere von anderthalb Maß herabnehmen und zu den Gefrornen gebrauchen. Zu anderthalb Maß Rahm schlage das Gelbe von 18 Eiern in ein Kastrol, rühre den Rahm nach und nach darunter, versüße ihn mit gestoßenen Zucker und verfare übrigens wie ferner wird gesagt werden.

N^o. 34. Gefrornes von Vanille.

Schlage von 18 Eiern das Gelbe in ein Kastrol, rühre nach und nach anderthalb Maß Rahm darunter, stoße eine kleine Stange Vanille mit etwas Zucker fein zusammen und gieb es dazu, rühre aber die ganze Masse auf einen nicht gar zu gähen Windofen mit dem Kochlöffel beständig herum. Wenn der Rahm mit dem Eiergelb anfängt recht heiß zu werden so nimm es vom Feuer ab, und rühre die Masse ein paar Minuten damit es sich wohl verdrauche, und die noch wässerigen Dünste durch den Rauch vergehen. Setze es hernach wieder auf den Windofen und rühre es so lange fort bis die Masse zu kochen anfangen will. Gieße es sogleich in ein dazu gestelltes Haarsieb unter welches eine Schüssel gesetzt wird, treibe die ganze Masse durch ein Haarsieb, lasse sie kalt werden, fülle sie nachher in eine Gefrierbüchse und lasse sie gefrieren.

N^o. 35. Gefrornes von Vanille mit geschlagenen Eiweiß.

Schlage von 15 bis 16 Eiern das Weiße zu starken Schnee, wenn er recht steif ist schlage nach und nach anderthalb Maß Rahm darunter, gieb die Masse in ein Kastrol die fein mit Zucker gestoßene Vanille dazu, versüße sie mit gestoßenen Zucker, setze die Masse auf den Windofen, rühre oder schlage sie beständig fort bis dieselbe anfängt in die Höhe zu steigen um kochen zu wollen, gieße sie sogleich in ein dabeistehendes Haarsieb und verfare wie oben gesagt wurde.