

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

1064. Pfirsich-Gefrorenes

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

1060. Citronen-Gefrorenes. — 12 schöne Citronen werden gut ausgedrückt, von 3 die Schale an Zucker abgerieben; $\frac{5}{4}$ Pfd. Zucker wird geläutert, wenn er erkühlt ist der Saft dazu gethan nebst $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser, gut mit einander durchgerührt, durch ein feines Sieb oder Tuch passirt, dann in die Büchse und gefrieren lassen.

1061. Drangen-Gefrorenes. — $\frac{5}{4}$ Pfd. Zucker wird geläutert, die so fein als möglich abgeschnitte gelbe Schale von 3 Drangen dazu gethan, und eine Weile mitgekocht; ist nun der Saft von 8 Drangen, welche recht schön seyn müssen, so wie auch von 2 Citronen gut ausgedrückt, so thut man ihn, wenn er erkühlt ist, zu dem geläuterten Zucker, passirt alles durch ein Haarsieb, und läßt es dann gefrieren.

1062. Drangenblüth-Gefrorenes. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker wird geläutert. 20 Eigelb mit 1 Maas süßem Rahm gut angerührt, der geläuterte Zucker dazu, und dann auß Feuer gesetzt, immer mit dem Schlagbesen gerührt, bis es dick ist, dann mit so viel Drangenblüthwasser versetzt, daß es recht angenehm vorschmeckt, rührt es recht stark durch, und passirt es durch ein Haarsieb, rührt darin, bis es kalt ist, füllt es dann in die Büchse.

1063. Aprikosen-Gefrorenes. — Schöne reife Aprikosen werden geschält, dann durch ein Haarsieb getrieben, 1 Pfd. hievon in 1 Pfd. geläuterten Zucker gethan, nebst dem Saft von 2 Citronen, alles recht gut mit einander gerührt, bis es kalt ist. Wenn es nicht süß genug seyn sollte, so kann man noch etwas ganz fein gestoßenen Zucker dazu thun, dann in die Büchse gefüllt.

1064. Pfirsich-Gefrorenes. — Man läutert ebenfalls 1 Pfd. Zucker, thut von 1 Pfd. recht reifen durchgetriebenen Pfirsichen das Mark nebst dem Saft von 2 Citronen dazu, stößt mehrere Pfirsichkerne mit

ein wenig Wasser sehr fein, preßt es durch ein Tuch, vermischt es mit ein wenig Wein, rührt alles noch einmal gut durch einander, und passirt es dann durch ein Haarsieb, und läßt es auf schon bekannte Weise gefrieren.

1065. Erdbeer-Gefrorenes. — Sehr reife Walderdbeeren werden durch ein Haarsieb getrieben, 1 Pfd. Zucker wird geläutert, von 3 Citronen der Saft dazu gethan nebst 1 Schoppen von dem Erdbeermark und einem Trinkglas voll recht gutem weißem Wein, dieß wird mit einander sehr gut vermischt, durch ein Haarsieb passirt, und dann in die Büchse gefüllt und gefrieren lassen.

1066. Himbeer-Gefrorenes. — Ist das nämliche wie bei den Erdbeeren zu beobachten.

1067. Erdbeer-Gefrorenes mit süßem Rahm. — Ein Schoppen Erdbeersaft wird mit $\frac{1}{2}$ Maas abgekochtem süßem Rahm recht gut vermischt, 1 Loth Turnesol bis auf einen Kaffeelöffelvoll eingekocht, dann noch damit vermischt; $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker wird geläutert, dann zusammen gethan, recht durch einander gerührt und in die Büchse gefüllt, zuerst aber noch durch das Haarsieb passirt. Will man im Winter Gefrorenes von Himbeeren, Aprikosen oder Apfelgelee machen, so löst man die Gelee in, der Wärme mit etwas warmem Wasser auf, nimmt dann so viel Gelee, als Wasser, Citronensaft der Quantität angemessen (nimmt man etwas Wein, so bleibt eben so viel Wasser weg) versüßt es noch mit dem nöthigen Zucker. Man kann sich auch auf folgende Art schon im Sommer verschiedene Säfte bereiten:

1068. Säfte zu Gefrorenem. — Zu den eingemachten Säften zu Gefrorenem rechnet man Himbeeren, Erdbeeren, Weichseln, Johannesbeeren, Aprikosen und Pfirsiche. Man zerdrückt die sehr reifen Früchte recht gut, treibt sie durch ein feines Haarsieb,