

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

1066. Himbeer-Gefrorenes

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

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,