

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

10. Pfirsichgefrorenes

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

Kaffeeshalenvoll Wein, seiet dieses ab und läßt es gefrieren. Auf die nämliche Art macht man Maulbeeren-Gefrorenes.

7. Gefrorenes von Johannesbeeren.

Man rührt 2 Schoppen Johannesbeersaft, 1 Schoppen Wein, $\frac{1}{2}$ Pfd. geläuterten Zucker, 4 ganze Gewürznägelein und ein Stück Zimmt zusammen gut ab, drückt es durch ein Sieb und läßt es gefrieren.

8. Kaffee-Gefrorenes.

Man kocht 4 Lth. Kaffee mit $\frac{1}{2}$ Maas Wasser wie gewöhnlich, und wenn er sich gesetzt hat, schüttet man das Klare davon; siedet 1 Maas Rahm, thut ungefähr 1 Pfd. Zucker und den klaren Kaffee darunter, läßt ihn noch einigemal aufsieden, thut ihn in die Büchse und läßt ihn gefrieren.

9. Gefrorene Milch.

Man rührt ein wenig Zucker, 1 Theil sauern Rahm und 3 Theil Milch untereinander, schlägt die Milch mit einem Besen, bis sie schäumt, thut den Schaum davon auf ein Sieb, läßt die Milch sauber davon ablaufen, und wenn er stark steht, so bespritzt man ihn mit Erbselensbeersaft, mit ein wenig Zucker darein, oder Alkermessaft, oder Saft von frisch durchgetriebenen Erdbeeren, und läßt ihn recht gefrieren. Die Büchse muß, bevor man ihn einfüllt, mit rothem Saft besprenget werden.

10. Pfirsich-Gefrorenes.

Man zerdrückt 8 schöne Pfirsiche mit der Hand, thut 1 Schoppen Wasser daran, worin sie 1 bis 2 Stunden erweichen; dann treibt man sie durch ein Haarsieb, ohne sie zu rütteln, damit aller Saft herauskommt, thut $\frac{1}{2}$ Pf. Zucker dazu, und setzt es auf das Eis.

11. Punsch-Gefrorenes.

Man gießt auf 2 Lth. Holländerthee $\frac{1}{2}$ Maas sieden-