

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, 1855

No 30. Kolorirtes Blanc-manger

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

N^o 30. Kolorirtes Blanc-manger.

Das Blanc-manger wird in der Quantität gemacht, wie schon beschrieben ist. Nimm 2 Täfelchen Chokolade in ein kleines Geschirr, gieß eine obere Kaffeschale voll Milch daran und setze es auf ein Kohlenfeuer, damit sich die Chokolade auflöse, und gieße dann $\frac{1}{4}$ Maß von dem Blanc-manger dazu. Zum zweiten kochet etwas Tournesol, wie schon bei der sauern Sulze beschrieben worden ist. Wenn der Tournesol kurz gekocht und durchgemacht ist, so gieß auch $\frac{1}{4}$ Maß von dem Blanc-manger dazu, dann mache von 2 Händen voll Spinat Schotten, wie oben auch bei der sauern Sulze die Rede war. Wenn solches geschehen ist, so gieße die Schotten in ein reines Geschirr, mische etwas von dem Blanc-manger dazu, und mache alles wohl untereinander, damit sich das Grüne mit dem Weißen vermische.

Hernach gieß in eine Form ein Glied hoch von dem weißen Blanc-manger. Wenn solche gestanden ist, so thue von der Chokolade darauf; wenn auch diese gestanden so folget die Grüne, und so verfähre bis alle Farben eingegossen sind, dann setze die Form an einen kalten Ort oder auf Eis. Wird es Zeit zum Anrichten und das Blanc-manger ist gestanden, so tunke die Form in ein lauliches Wasser, stürze sie auf eine Schüssel und gieb sie zur Tafel.

XIII. Zubereitung der Braten, herrschaftlich und bürgerlich.

N^o 1. Kapaunen, herrschaftlich.

Für 12 Personen. Rupfe, puße und flammire 2 Kapaunen sauber, nimm das Eingeweide heraus, stich das Brustbein ein, schneide den Kopf nebst dem Hals ab, die Füße haue zur Hälfte weg und dressire sie, wie schon mehrmal bei