

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 1. Orangen-Blüthen

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

II. Von dem Einmachen der Früchte.

N^o 1. Orangen-Blüthen.

Ungeachtet diese Blüthen erst im Monat Juli zu haben sind, so will ich doch damit den Anfang machen, weil solche eigentlich zu den Orangen gehören, die meistens im Januar und Februar eingemacht werden.

Die Orangenblüthen, wenn sie ganz frisch und weiß sind (denn sobald sie eine Nacht stehen werden sie braun), müssen sauber ausgelesen werden, damit nichts von dem inwendigen Gelben darunter kommt; sodann werden sie im Kessel mit frischem Wasser und wenigem gestoßenen Alaun so lange gekocht, bis sie bald weich sind, dann in ein anderes kochendes Wasser gerhan und der Saft von 2 Zitronen dazu gedrückt, und sie vollends weich blanchirt; sodann aber läßt man sie im frischen Wasser wieder erkalten.

Wenn sie kalt sind werden sie über ein Sieb abgegossen, die Blüthen in eine irdene Schüssel gethan, dünner feiner und geläuter Raffinadezucker kalt darüber gegossen, soviel daß sie ganz bedeckt sind, es wird ein weißer Bogen Papier darauf gedrückt und sie bleiben bis den andern Morgen stehen; dann schüttet man die Blüthen auf einen Durchschlag oder groblöcheriches Sieb, läßt den Zucker ablaufen und zu kleinen Fäden kochen; die Blüthen werden wieder in die Schüssel gethan, der Zucker kalt darauf gegossen, mit dem Papier bedeckt und bleiben bis den folgenden Tag stehen.

Man schälet und schneidet etliche Äpfel in kleine Stücke und thut so viel Wasser darauf, daß es über die Äpfel geht, kocht sie ganz weich, gießt sie auf ein Sieb und läßt die Gelee ablaufen. Diese Gelee wird durch einen Bogen Löschpapier, der auf eine Serviette gelegt wird, filtrirt, zu dem

abgegossenen Zucker der Orangenblüthen gethan und solches zusammen zur Perle gekocht; dann werden die Blüthen hineingethan, damit aufgefüllt und in Büchsen gefüllt; sind sie kalt so wird ein rund geschnittenes Papier darauf gedruckt, dann werden sie mit Papier zugebunden und an einen kühlen aber nicht feuchten Ort verwahrt.

Anmerkung. Bei jedesmaligem Kochen des Zuckers und der Früchte, muß der Schaum fleißig abgeschäumt werden.

N^o 2. Trockene Orangenblüthen.

Die Orangenblüthen, welche man trocknen will, werden eben so wie die oben beschriebenen in Saft eingemacht, nur daß keine Aepfelgelee dazu kommt, indem dieselbe das Graniren verhindert. Nachdem solche eingemacht sind, läßt man sie einige Wochen stehen und gießt sie dann auf einen Durchschlag, damit der Zucker abläuft; wenn der Zucker recht abgelaufen ist, so thue sie in fein gestoßenen Raffinadezucker, wälgere sie darin herum, damit sie nicht zusammenhängen und laß sie auf einen Sieb im Trockenstübchen trocknen. Sind sie trocken, so verwahre sie an einen Ort, welcher nicht feucht ist in Schachteln oder Kästchen.

N^o 3. Pralinirte Orangenblüthen.

Laß ausgelesene Orangenblüthen im Kessel unter beständigem Herumrühren bei gelindem Feuer schweizen; sobald sie anfangen ihren Saft fahren zu lassen, so streue fein gestoßenen Zucker darauf und zwar so viel als sich anhängen will. Wenn der Zucker anfängt zu schmelzen, so röste sie so lange unter beständigen herumrühren, bis sich der sämtliche Zucker angehängt hat und die Blüthen hellgelb sind; thue sie vom Feuer hinweg und bedecke sie mit einem Bogen Papier, bis sie kalt sind.

Weiß planirte Orangenblüthen.

Diese werden so gemacht: Man gebe schöne weiße Blüthen in einen Kessel, drücke den Saft von einer Zitrone hinein.