

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1855**

No 79. Quitten-Schnee

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

N<sup>o</sup> 79. Quittenschnee.

Passire  $\frac{1}{2}$  Pfund schönes weißes Quittenmark durch ein Sieb, röste es auf ein Feuer und bedecke es mit Papier, damit es keine Haut zieht; läutere und koche 1 Pfund Zucker zu starkem Flug, rühre ihn nach und nach unter das geröstete Mark, laß es recht heiß werden, aber nicht kochen; hebe es sodann vom Feuer und rühre es so lange bis es kalt wird; thue von 3 Eier das Weiße zum Schnee geschlagen dazu, rühre es auf dem Feuer damit es immer warm bleibt, bis es recht weiß ist; dressire den Schnee pyramidenförmig auf einen Teller und bedecke ihn, damit er keine Haut zieht; garnire ihn alsdann mit Quittenkäs und Quittenbrod.

N<sup>o</sup> 80. Von den unangenehmen Zufällen der eingemachten Früchte, und wie solche zu verbessern sind.

Man könnte zwar sagen, daß alle Früchte, wenn sie gut eingemacht sind, dem Verderben nicht unterworfen sein können noch dürfen, und daß bloß die Unwissenheit des Arbeiters oder ein unrichtiges Verfahren am Verderben Schuld sei; dessen ungeachtet und ob ich gleich die sicherste und gewisste Art und Weise die Früchte gut einzumachen, im Vorhergehenden gezeiget habe, so könnte es sich doch zutragen, daß je zuweilen die Früchte anfangen zu graniren (wo der Zucker wie Candis ansetzet) oder zu gähren; durch ersteres verlieren sie zwar nichts an Güte und Geschmack, sondern bloß an Ansehen, durch letzteres aber nicht nur beides, sondern werden gänzlich unbrauchbar. Es ist also höchst nöthig, daß man erstlich wisse wodurch beides entsteht, und dann, wie man es wieder verbessern kann.

Die Gährung der eingemachten Früchte entsteht dadurch, daß die Früchte ihr von Natur bei sich führendes Wasser nicht genugsam haben fahren lassen, welches dann der Zucker nach und nach herauszieht, sich dadurch verdünnt und die Fermentation verursacht. Man muß daher die in Saft liegenden Früchte zuweilen besehen, solche wenn sich Blasen auf demselben zeigen, sogleich auf den Durchschlag schütten und abtropfen lassen, den Zucker aber nebst wenigem frischen geläu-