

# **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 81. Kastanien vo. Maronen (größte Art Kastanien) einzumachen

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

terten Zucker unter öfterem Abschaumen zu starker Perle kochen, dann die Früchte selbst darin einigemal gelinde aufkochen lassen, wohl abschäumen und hernach wieder in die Gefäße füllen.

Was das Graniren oder auch Candiren der flüssig eingemachten Früchte betrifft, wo sich nämlich der Zucker wie Candiszucker ansetzt, oder weiß und körnigt wird, so ist solches wie gesagt kein Zeichen des Verderbens der Früchte, man ist vielmehr versichert, daß sie sich lange gut erhalten. Es rührt aber daher, daß der Zucker ein wenig zu stark ist gekocht worden. Man darf also nur die Früchte sammt Gefäßen ein wenig ans Feuer stellen und ringsherum warm werden lassen, wo sich dann der candirte Zucker ablöst, den man nebst den Früchten im wenigen Wasser wieder zu starker Perle kochen läßt. Bei den Geleen trägt es sich öfters zu, daß sich oben eine granirte oder auch wohl candirte Haut beim Gebrauch ansetzt; es ist aber ebenfalls kein Uebel und man darf nur diese Haut beim Gebrauch abmachen, oder mit wenigem warm darüber gegossenen Wasser abweichen lassen und sodann wieder abgießen. Es giebt Früchte, die leicht graniren und fermentiren, z. B. grüne und gelbe Aprikosen, Pflirschen u. dgl.; diese Früchte im nämlichen Zucker wieder aufgekocht, lassen sich nicht trocknen, man muß daher frischen Zucker läutern, zur Perle kochen, die auf einen Durchschlag abgelaufenen Früchte einigemal gelinde damit aufkochen lassen und sodann trocken legen.

N<sup>o</sup> 81. Kastanien oder Maronen (größte Art von Kastanien) einzumachen.

Mache die äußerste Schale von den Maronen herunter, laß sie im kochenden Wasser einigemal aufkochen und dann noch in einem andern kochenden Wasser so lange kochen, bis sie weich genug sind und angespießt von der Nadel fallen. Ziehe dann die zweite Haut oder Schale ebenfalls ab und thue sie in lauliches Wasser, worin der Saft von einer Zitrone gedrückt ist; sind sie darin erkaltet, so laß sie in geläutertem Zucker ganz gelinde aufkochen und stelle sie mit einem Bogen Papier bedeckt auf die heiße Asche. Folgenden Tag koche den Zucker etwas stärker, laß die Maronen abermal

gelinde damit aufkochen; den dritten Tag aber in den schon zur Perle gekochten Zucker durchaus kochend heiß werden und fülle sie in die Büchse.

### N<sup>o</sup> 82. Trockne Maronen oder Kastanien.

Sind die obigen Maronen zum zweitemal gekocht und eine Nacht gestanden, so gieß sie auf den Durchschlag und laß sie in den zur Perle gekochten Zucker so lange mitkochen, bis der Zucker zum Flug ist; tablire dann den Zucker und lege sie mittelst zweier Gabeln mit 3 Zinken auf das geflochtene Drahtgitter und laß sie erkalten.

### N<sup>o</sup> 83. Glasirte Maronen oder Kastanien.

Brate und schäle die Maronen, stecke sie an Spießchen von Holz oder Messing, koche geläuterten Raffinadezucker zum Bruch, drücke 2 bis 3 Tropfen Zitronensaft hinein, schwänke ihn herum, tunke die Maronen hinein, laß sie ein wenig abtropfen und drehe sie so lange ganz herum, bis sie ein wenig erkaltet sind.

## III. Verschiedene Bäckereien von Confituren.

### N<sup>o</sup> 1. Trockene Meringues.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, reiß die Schale von einer Zitrone auf dem Reibeisen, thue sie nebst 12 Loth gestoßenen und fein gesiebten Zucker dazu, rühre es untereinander, setze sie mit einem Eßlöffel in runder