

# **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 12. Weiße Zitronen-Hobelspäne

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

N<sup>o</sup> 9. Drangenlezetten.

Stoße 1 Pfund abgezogene Mandeln mit 2 Eier recht fein, wirke  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen und fein gesiebten Zucker, nebst  $\frac{1}{4}$  Pfund klein geschabter und getrockneter eingemachter Drangenschalen dazu, treib die Masse federspühdick aus, schneide Stücke zweier Glieder lang und eines Fingers breit davon, belege sie mit 2 Stückchen Zitronat, backe sie bei gelindem Feuer hellgelb, überziehe sie mit Glasur und Zucker, und laß sie im Ofen trocknen.

N<sup>o</sup> 10. Zitronenlezetten.

Schäle und stoße 1 Pfund Mandeln mit Wasser recht fein, rühre im Kastrol 1 Pfund gestoßenen Zucker nebst der Schale von einer abgeriebenen Zitrone dazu, röste sie auf gelindem Feuer unter beständigem Herumrühren so lange, bis sie sich vom Kastrol ablösen; streue auf die Masse auf einer saubern Tafel ein wenig Zucker, wirke sie zu Brod und laß sie kalt werden. Ist sie kalt, so wirke das Gelbe von 3 Eier dazu, treib die Masse mit untergestreutem Zucker federkieldick aus, schneide sie wie die obigen in Stücke zweier Glieder lang und eines Fingers breit, backe sie bei mittelmäßigem Feuer hellgelb, gieb ihnen Glasur von Zitronensaft und gestoßenem Zucker und laß sie im Ofen trocknen.

N<sup>o</sup> 11. Gewürzte Mandellezetten.

Stoße 1 Pfund rohe Mandeln, doch so, daß sie nicht öhlicht werden; reib sie durch feinen Durchschlag, gieb 1  $\mathcal{L}$ . gestoßenen Zucker, das Weiße von 3 höchstens 4 Eier nebst etwas gestoßenem Zimmet, Nelken, Kardomonen und klein gehackten Drangeschalen dazu, wirke es zu einer Masse, treib sie mit dem Wälgerholz aus, schneide Lezetten davon, backe sie bei gelindem Feuer und glasire sie wie die obigen.

N<sup>o</sup> 12. Weiße Zitronen-Hobelspäne.

Gieb zu gestoßenem und fein gesiebtem Raffinade- oder Canarienzucker, ein wenig zu Schnee geschlagenes Eierweiß und so viel Zitronensaft, daß es eine starke Glasur wird, rühre sie

so lange mit einem Löffel daß sie recht weiß wird; streiche sie mit einem Messer auf Oblaten, schneide 2 Finger breite und 6 Zoll lange Stückchen davon, laß sie über eine Kohlpfanne oder im Ofen über einen Holz ein wenig zusammenrollen und auf dem Sieb beim warmen Ofen trocknen.

N<sup>o</sup> 13. Weiße Zitronen = Hobelspäne auf eine andere Art.

Drücke in gestoßenen und fein geseibten Raffinadezucker so viel Zitronensaft, daß es Glasur wird, die man mit dem Messer aufstreichen kann. Streiche sie auf Oblaten, schneide 2 Finger breite Stücke davon und verfare wie mit den vorhergehenden.

Man kann auch die Schale von den Zitronen auf Reibeisen oder auf Zucker abreiben und darunter thun. Auch kann man eine kleine Messerspiße Karmin darunter mischen, so werden sie schön roth und statt Zitronenschale 1 oder 2 Tropfen Bergamottendöl hinein gießen.

N<sup>o</sup> 14. Gelbe Orangespäne.

Reibe die gelbe Schale von süßen Orangen auf Zucker ab, drücke den Saft dazu und rühre ihn mit gestoßenem Zucker recht fein zur Masse, die sich mit dem Messer gut aufstreichen läßt; streiche sie auf Oblaten und verfare wie mit dem vorhergehenden.

N<sup>o</sup> 15. Grüne Hobelspäne.

Stoße  $\frac{1}{2}$  Pfund grüne geschälte Pistazien mit Eierweiß recht fein, gieb 12 Loth gestoßenen Zucker und so viel geschlagenes Eiweiß dazu, daß es eine Masse wird, die man mit dem Messer auf Oblaten aufstreichen kann. Wenn sie Messerrückens dick aufgestrichen ist, so schneide 2 Finger breite Stücke davon und backe sie auf runden Hölzern bei gelindem Feuer.

N<sup>o</sup> 15. Grüne Hobelspäne auf eine andere Art.

Reibe grüne Orangen auf Raffinadezucker ab, schabe es mit dem Messer auf einen Teller von Porzellan, drücke ein