

# **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, 1862**

No 2. Trockene Oragenblüthen

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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