

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 3. Pralinierte Orangenblüthen

[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^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

und gieß 1 Maß Wasser dazu, damit das Wasser darüber geht. Wann es auf die Hälfte eingekocht hat, so thue die Blüthen in frisches kochendes Wasser und laß sie wieder so lange kochen, bis sie recht weich sind; dann thue so viel gestoßenen Raffinadezucker dazu und röste sie wie die vorhergehenden; sie müssen aber ganz weiß bleiben.

Anmerkung. Bei allem Eingemachten von dunklen Farben z. B. Kirschen, Nüssen u. dgl., kann man statt des Meliszuckers wohlgeläuterten Cassonade (Farin)-Zucker, welcher etwas wohlfeiler als der Melis ist, nehmen.

Planirte Orangenblüthe auf eine andere Art.

Für 1 Pfund ausgelesene Orangenblüthen koche 2 Pfund Zucker zum Flug, gieß die Blüthen, welche du zuvor sauber gewaschen und davon das Wasser wieder abgelassen ist, hinein, und laß sie mit demselben bei nicht zu starker Feuer kochen, rühre aber den Zucker beständig mit dem Kochlöffel nebst den Blüthen herum, bis er anfängt fest zu werden und sich an die Blüthen anhängt; streue dann noch eine Hand voll gestoßenen Zucker daran, rühre sie wohl untereinander, lege sie auf ein sauberes Papier; die noch zusammenklebenden aber nimm wohl auseinander und laß sie kalt werden; dann behalte sie an einen trocknen Ort auf; der übrige Zucker welcher an den Blüthen hängen bleibt, ist gut zu Bäckereien und zu Gefrorenen zu gebrauchen.

N^o 4. Gateaux (Gato) von Orangenblüthen.

Zu 3 Pfund feinen Raffinadezucker gehören 2 Hände voll schöne weiße Orangenblüthen; koche den Zucker zum Bruch, thue die Orangenblüthen, wenn sich der Zucker gesetzt hat, nebst $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Glasur hinein, rühre es so lange mit dem Kochlöffel langsam herum, bis der Zucker anfängt zu steigen, und gieß ihn auf ein kupfernes Blech, welches mit einem nassem Schwamm befeuchtet ist; sobald es kalt ist, so thue es herunter.

Man kann auch diese Gato ovalrund, pyramiden- und thurmformig machen; man läßt nämlich ein Holz auf selbst beliebige Art drehen, schlägt Papier um das Holz und leimt es