

# **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 4. Gateaux von Oragenblüthen

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

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<sup>o</sup> 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

zusammen; bei den ovalen, runden und thurmformigen leimt man auf den Boden einen Deckel von Papier. Ueber diese papierne Kapsel macht man eine andere von dünner Pappe, welche man ebenfalls zusammen leimt, doch so, daß beide nicht zusammen geleimt werden, daß man die papierne Kapsel herausziehen und sie ohne zusammenzudrücken anfassen kann.

Wenn nun der Zucker wie oben gemeldet, anfängt zu steigen, so gießt man ihn in die Kapsel und hält eine glühend heiße Schaufel ungefähr 5 Zoll weit davon darüber, welches verursacht, daß der Zucker desto besser steigt. Sobald man sieht, daß der Zucker anfangen will sich zu Boden zu setzen, schüttet man ihn sogleich heraus auf ein mit einem Schwamm bestrichenes kupfernes Blech. Insofern sich dieser Zucker zum erstenmal nicht dick genug ansehen, so kocht man wieder frischen Zucker und verfährt zum zweitenmal auf die nämliche Weise. Wenn sie dann kalt sind, so zieht man die pappene obere Kapsel von der papiernen ab und bestreicht die papierne Kapsel mit einem nassen Schwamm, damit sich das Papier von den Gato ablöst, welches man behutsam abzieht. Diese Gato erhalten sich sehr lange.

Bei den thurmformigen Gato macht man einen 2 bis 3 Finger breiten Rand von Papier auf diese Art.

Wenn der Thurm rund, im Durchschnitt 3 Zoll und in der Höhe 7 Zoll hat, so macht man die Kapsel 9 Zoll hoch und biegt davon durch Einschnitte in das Papier, 2 Zoll ringsherum um und leimt einen 2 Zoll breit ausgeschnittenen Kranz darauf. Das zirkelrunde Papier, wovon der Kranz gemacht wird, muß also 7 Zoll in Durchschnitt haben, davon zur inwendigen Oeffnung 3 Zoll ausgeschnitten werden, daß folglich zu dem Kranz 2 Zoll verbleiben.

Wenn man den Zucker aus der Kapsel gießt, so muß man solche umdrehen, damit er sich auf dem Rand anhängen kann. Diese Gato müssen, ehe der Zucker hineingeschüttet wird, auf ein warmes kupfernes Blech gesetzt, und sodann der Zucker hineingegossen werden.

Anmerkung. Sobald der Zucker anfängt zu steigen, so muß man ihn im Herumdrehen auf das Blech gießen.