

# **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 82. Trockne Maronen oder Kastanien

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

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.

Echlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, reib 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