

# **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 1. Trockene Meringues

[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

oder länglicher Form auf Papier, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie bei ganz gelindem Feuer.

Anmerkung. Man kann auch statt der Zitrone geselene Anis darunter nehmen.

## N<sup>o</sup> 2. Trockene Meringues auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, reib die Schale von einer Zitrone auf Zucker ab, rühre sie nebst  $\frac{3}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker darunter, setze sie auf Papier in runder und ovaler Form, siebe gestoßenen Zucker darauf und backe sie wie die Vorhergehenden.

## N<sup>o</sup> 3. Flüssiges Meringues.

Schlage das Weiße von 12 Eier zu starkem Schnee, rühre 12 Loth gestoßenen und fein gesiebten Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone dazu, setze sie in runder oder ovaler Form auf gehobeltes reines mit Papier belegtes Brett und backe sie bei mittelmäßigem Feuer, so daß sie nur von oben gebacken sind; hebe sie vom Brett ab, lege ganz fein gehackte eingemachte Orangenschalen oder Weichseln oder Ammarenellen hinein und lege sie zusammen. Sie müssen aber sogleich gespeißt werden, sonst halten sie sich nicht.

Man kann auch abgeriebene Zitronenschale oder anderes eingemachtes herumlegen und sie verdoppeln, daß die gebackene Seite herauskommt.

## N<sup>o</sup> 4. Zellernüsse im Hemd.

Schlage das Weiße von Eiern, nachdem man viel oder wenig haben will zu Schnee und rühre so viel gestoßenen Zucker darunter, daß es eine Masse wird, die man austreiben kann. Nimm eine kleine Nuß groß von der Masse, drücke den Kern von der geöffneten Zellernuß hinein, wälgere sie mit der Hand rund und so, daß die Masse den Kern überall bedeckt; streue ein wenig Zucker auf einen Bogen Papier, setze sie einzeln darauf, doch nicht zu nahe zusammen, und backe sie bei gelindem Feuer.