

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 15. Grüne Hobelspäne

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

so lange mit einem Löffel daß sie recht weiß wird; streiche sie mit einem Messer auf Oblaten, schneide 2 Finger breite und 6 Zoll lange Stückchen davon, laß sie über eine Kohlpfanne oder im Ofen über einen Holz ein wenig zusammenrollen und auf dem Sieb beim warmen Ofen trocknen.

N^o 13. Weiße Zitronen = Hobelspäne auf eine andere Art.

Drücke in gestoßenen und fein gesiebten Raffinadezucker so viel Zitronensaft, daß es Glasur wird, die man mit dem Messer aufstreichen kann. Streiche sie auf Oblaten, schneide 2 Finger breite Stücke davon und verfare wie mit den vorhergehenden.

Man kann auch die Schale von den Zitronen auf Reibeisen oder auf Zucker abreiben und darunter thun. Auch kann man eine kleine Messerspiße Karmin darunter mischen, so werden sie schön roth und statt Zitronenschale 1 oder 2 Tropfen Bergamottöl hinein gießen.

N^o 14. Gelbe Orangespäne.

Reibe die gelbe Schale von süßen Orangen auf Zucker ab, drücke den Saft dazu und rühre ihn mit gestoßenem Zucker recht fein zur Masse, die sich mit dem Messer gut aufstreichen läßt; streiche sie auf Oblaten und verfare wie mit dem vorhergehenden.

N^o 15. Grüne Hobelspäne.

Stoße $\frac{1}{2}$ Pfund grüne geschälte Pistazien mit Eierweiß recht fein, gieß 12 Loth gestoßenen Zucker und so viel geschlagenes Eiweiß dazu, daß es eine Masse wird, die man mit dem Messer auf Oblaten aufstreichen kann. Wenn sie Messerrückens dick aufgestrichen ist, so schneide 2 Finger breite Stücke davon und backe sie auf runden Hölzern bei gelindem Feuer.

N^o 15. Grüne Hobelspäne auf eine andere Art.

Reibe grüne Orangen auf Raffinadezucker ab, schabe es mit dem Messer auf einen Teller von Porzellan, drücke ein