

# **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, 1855**

No 9. Kunstwörter der Conditorei

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

löffels, wo sodann Blasen davon fliegen werden, dann ist er zum Flug; man läßt ihn noch einigemal aufkochen, blaset sodann wieder an den Schaumlöffel; wo dann die Blasen häufiger und größer davon fliegen; dieses nennt man dann zum starken Flug.

### N<sup>o</sup> 7. Zucker zum Bruch.

Um zu erkennen, wenn der Zucker zum Bruch gekocht ist, so ist nöthig, einen Topf mit frischem Wasser bei der Hand zu haben, in welchen man einen glatten runden Stock steckt; mit demselben, oder auch wie wie geübte Conditor zu thun pflegen, mit dem Finger, welchem man vorher in das frische Wasser getaucht hat, fährt man in den Zucker und sogleich in das frische Wasser; löset sich der Zucker von dem Stock oder Finger und bricht er, so ist es die Probe, die man zum Bruche nennt.

### N<sup>o</sup> 8. Zucker zum Caramel.

Wenn der Zucker auf beschriebene Art zum Bruch gekocht ist, so probirt man ihm dergestalt; man nimmt ihn, wenn er im Wasser erkaltet ist zwischen die Zähne; hängt er sich wie Pech an die Zähne, so ist er noch nicht zum Caramel und muß noch einigemal aufkochen, dann nimmt man ein Holz und probirt ihn, wie vorhergehend gemeldet wurde. Sobald man das Holz mit dem Zucker in das Wasser bringt, so kracht er und hängt sich auch sodann nicht an die Zähne. Man muß sich aber hauptsächlich bei dieser Probe des Zuckers in Acht nehmen, daß er nicht verbrennt, welches leicht geschehen kann, wenn er nur ein klein wenig über die Probe gekocht ist, weil dieses der letzte Grad des Zuckers im Kochen ist. Da er, wenn man ihm zum Caramel kocht, gern an die Pfanne oder Kessel spritzt und brennt, so muß man das Angespritzte mit einem nassen Schwamm abwischen.

In Ansehung der übrigen Proben kann man ein wenig Wasser hinzu gießen, wenn aus Versehen der Zucker etwa zu stark gekocht ist.

### N<sup>o</sup> 9. Kunstwörter der Konditorei.

In folgendem Absatze werde ich nun so deutlich als möglich zeigen, wie die Früchte und zwar nach den Monaten ein-

gemacht werden. Ehe ich aber damit den Anfang mache, so will ich vorher die bei der Conditorei gebräuchlichen Kunstwörter zum Verständniß derjenigen, denen solche unbekannt, erklären.

Blanchiren heißt, eine Sache im Wasser weich kochen oder weich werden lassen, denn es giebt viele Früchte, die gar nicht kochen dürfen.

Filtriren heißt, Säfte, Gelee, Liqueurs u. dgl. durch Löschpapier oder den Filtrirsack laufen zu lassen.

Tabliren heißt, den Zucker, wenn er zum Fluge gekocht ist, mit dem Koch- oder silbernen Löffel so lange an der Seite des Kessels reiben, bis solcher weiß oder etwas dick geworden ist; dieser dicke oder weiß gewordene Zucker wird sodann von der Seite des Kessels mit dem Kochlöffel abgestoßen, unter dem Zucker gerührt und damit so lange fortgeführt, bis er durchaus dick ist, doch so daß er noch flüssig bleibt und sich gut ausgießen läßt.

Graniren heißt, wenn der Zucker so stark gekocht ist, daß er sich auf dem Boden oder am Rande des Gefäßes wie Candiszucker ansetzt; desgleichen wenn der Saft an den eingemachten Früchten körnig wird.

Fermentiren heißt, wenn eine Sache anfängt zu gähren.

Passiren, durchpassiren heißt, wenn das Mark von Früchten durch ein Sieb oder Haartuch getrieben wird, oder wenn man Säfte durch ein Haartuch laufen läßt.

Praliniren heißt rösten, als Mandeln, Orangenblüthen, Anis u. dgl.

Dressiren heißt aufsetzen, und wird sowohl bei Desserts durch Aufsetzung der Figuren u. dgl., als auch bei Auflegung der Confituren, imgleichen bei Aufsetzung von Bisquits und dgl. gebraucht.

Doubliren heißt aufeinanderlegen, als Pasten (Zucker-teige) u. dgl., welche man, wenn sie auf der einen Seite trocken sind, zerschneidet und 2 und 2 auf der feuchten Seite zusammenlegt.