

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 15. Glasirte Orangen

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

Man kann die Schalen von Pommefinen eben sowohl als die von bitteren Orangen, und auch auf die nämliche Art einmachen, allein die bitteren Orangen behalten allemal wegen ihrer stärkenden Kraft und Geschmack den Vorzug zum Einmachen.

N^o 13. Zitronenschalen.

Schneide die Zitronen in 2 oder 4 Theile, drücke den Saft, welcher zu vielen andern Sachen dienlich ist, heraus, blanchire sie im kochenden Wasser, worin der Saft von 2 Zitronen gedrückt ist, bis sie weich sind, thue sie darauf in dünnen geläuterten Zucker und laß sie einigemal aufwallen; den andern Tag koche den Zucker etwas stärker, thue sie hinein, laß sie einigemal aufkochen, den andern Morgen koche den Zucker zum Faden, gieß ihn kalt darüber, schütte sie Tags darauf in einen Durchschlag, koche den Zucker zum Flug, thue die Zitronenschalen hinein, laß sie stark damit aufkochen; verhüte aber jedesmal wohl das Ueberlaufen und verwahre sie in irdenen Gefäßen.

Anmerkung. Man kann auch die Zitronen, ohne sie abzdrehen, auf eben diese Art ganz einmachen.

N^o 14. Trocken gezogene Zitronenschalen.

Diese werden eben so, wie die trockenen Orangenschalen gemacht.

N^o 15. Glasirte Orangen.

Ziehe die Schalen von schönen saftigen süßen Orangen sauber ab, daß nichts Weißes daran bleibt, löse die Theilchen, deren jedes von der Natur mit einer Haut umgeben ist, mit Hülfe eines Messers auseinander, so daß das Häutchen nicht beschädigt wird, damit der Saft nicht herauslaufe; laß sie auf einem Sieb ein wenig im Trockenstübchen trocknen, spieße sie dann an kleine hölzerne oder messingene Spießchen, tunke sie in heißen feinen zum Bruch gekochten Raffinadezucker und laß sie ein wenig abtropfen; drehe sie sodann in der Hand herum, bis der Zucker ein wenig erkaltet ist; sind sie ganz kalt, so thue sie von den Spießchen herunter auf Teller.

Die Spießchen sollen ungefähr 9 Zoll lang und auf den Seiten gespißt sein. Wenn der Zucker zu kalt wird, ehe sie sämtlich glasirt sind, so wärme ihn auf dem Feuer wieder; man muß sich aber wohl in Acht nehmen, daß er nicht anbrennt.

N^o 16. Cedra, Cedra, (Art süßer Zitronen.)
Limonen. und Ponsires, Poncire, (Art Zitrouen mit dicken Schelfen).

Diese dreierlei Sorten Früchte werden wegen ihrer Aehnlichkeit, ob sie schon im Geschmack verschieden sind, auf einerlei Art und wie die Zitronen eingemacht.

N^o 17. Gelbe oder reife Cedra und Limonen.

Man schneidet sie wie vorher gesagt in Stücke, und blos den Saft aber nicht das Mark heraus, legt sie in kochendes Wasser und blanchirt sie. Sind sie weich genug so thue sie in frisches Wasser, sodann in dünnen geläuterten Zucker, wo sie einigemal aufkochen und bis den andern Morgen im irdenen Geschirr stehen bleiben müssen; dann wird der Zucker mit einem Zusatz vermehrt, zu kleinem Faden gekocht und auf die Cedra gegossen; den folgenden Tag wird der Saft nebst abermaligen Zusatz von geläutertem Zucker zu starken Faden gekocht, die Früchte hineingethan, einigemal damit aufgekocht, sodann in Gefäße gelegt, der Saft darüber gegossen und so bleiben sie bis den andern Tag stehen; dann werden die Früchte auf einen Durchschlag geschüttet, der Zucker zum Flug gekocht und die Cedra oder Limonien hineingethan, einigemal damit aufgekocht und wohl abgeschäumt. Man muß sie auch öfters herumrühren, damit sie nicht anbrennen.

N^o 18. Italienische Bergamotte.

Die Bergamotte ist eine Frucht wie die Zitrone, aber von ganz verschiedenen Geschmack und vortrefflich zum Einmachen, zu Compots, Liqueur, Conserven und Gefrorenen. Sie werden sowohl ganz als in Stücken, so wie die Zitronen eingemacht und blanchirt.