

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 18. Italienische Bergamotte

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

Die Spießchen sollen ungefähr 9 Zoll lang und auf den Seiten gespißt sein. Wenn der Zucker zu kalt wird, ehe sie sämmtlich 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.

N^o 19. Limonade.

Man nehme zu einer Maß Wasser 4 Stücke schöne saftige Zitronen, reib das Gelbe von einer Zitrone auf Zucker ab und drücke den Saft von diesen 3 dazu, gieße so viel Wasser daran, daß es mit Inbegriff des Saftes 1 Maß wird, rühre es wohl durcheinander, versüße sie nach Belieben und lasse sie durch eine Serviette laufen. Man kann auch etwas abgeriebene süße Orangenschalen nebst dem Saft dazu thun, welches einen guten Geschmack giebt; doch aber nicht zu viel, damit der Zitronengeschmack nicht unterdrückt wird.

Anmerkung. Da verschiedene Personen den Geschmack der Zitronenschalen nicht lieben weil solcher etwas erhitzt, so kann man solche ganz weglassen, oder nur in geringer Quantität dazu thun.

N^o 20. Limonade: Pulver.

Von 12 Stück Zitronen reib 6 auf Zucker ab und drücke von selbigen den Saft auf das Abgeriebene, rühre so viel gestoßenen Zucker darunter, daß es ein dicker Brei wird, diesen rühre auf gelindem Feuer beständig herum, bis der Zucker geschmolzen und recht heiß ist, er muß aber nicht kochen; schütte es sodann in papierne Kapseln und laß es erkalten; ist es etliche Tage gestanden, so stoße und siebe es durch ein Sieb und fülle es in Schachteln, die mit Papier ausgelegt sind.

Von diesem Pulver rührt man 1 oder 2 Theelöffel voll in ein Glas Wasser, so hat man eine gute Limonade.

N^o 21. Limonade: Syrup.

Von 18 Stück Zitronen reib 6 auf Zucker ab, die übrigen schäle ganz dünn, drücke den Saft von diesen 18 auf das abgeriebene Gelbe, koche anderthalb Pfund Zucker zum Bruch, thue es zusammen unter den Zucker und rühre es auf dem Feuer untereinander, bis der Zucker geschmolzen ist; laß es aber ja nicht kochen, filtrire es dann durch ein feines Sieb, fülle es, wenn es kalt ist, in eine Bouteille und verwahre dies wohl.