

# **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**

D. Glasur von Chokolade

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

Schale recht zart wird), und den Zucker darunter rühren; man rührt aber mit dem Kochlöffel so lange, bis er recht weiß wird.

b. Glasur von Zitronen auf eine andere Art.

Nimm gestoßenen und gesiebten Canarienzucker, drücke den Saft von Zitronen dazu, rühre es zu einer flüssigen doch nicht gar zu dünnen Masse, bestreiche das was du glassiren willst damit, und laß es bei gelindem Feuer trocknen.

c. Glasur von bitteren Orangen.

Sie wird eben so wie die von Zitronen gemacht, nur daß bloß die auf Zucker abgeriebene Schale von Orangen ohne den Saft dazu kommt. Man kann auch die Glasur von Apfelsinen oder süßen Pomeranzen auf eben diese Weise machen, man muß aber den Saft davon dazu drücken.

d. Glasur von Chokolade.

Reib die Chokolade auf einen zarten Reibeisen, rühre sie mit dem zum Schnee geschlagenen Eiweiß und gestoßenen Zucker recht fein und zu einer flüssigen Masse, und verfare wie mit den vorhergehenden.

e. Glasur von Vanille.

Diese wird eben so wie die vorhergehende gemacht, nur daß statt der Chokolade gestoßene und fein durchgeseibte Vanille dazu gethan wird.

Auf diese Art wird auch die Glasur von Zimmet gemacht, nur daß man statt des gestoßenen Zimmets auch etliche Tropfen Zimmetöhl nehmen kann.

f. Glasur von Cedra und Bergamotte.

Reib frische Cedra oder Bergamotte auf Zucker ab, gieb ein wenig zu Schnee geschlagenes Eiweiß daran, rühre es ganz fein, drücke den Saft von der Cedra oder Bergamotte dazu, rühre es nebst gestoßenem Zucker und geschlagenem Ei-