

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

G. Grüne Oragenglasur

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

weis zu einer flüssigen Masse und bestreiche das zu Glasirende damit. In Ermanglung der frischen Cedra oder Bergamotte nimm 2 oder 3 Tropfen Cedra- oder Bergamotte-Essenz drücke etwas Zitronensaft dazu, und verfare wie mit den vorhergehenden.

g. Grüne Orangeglasur.

Reib grüne oder in Ermanglung derselben reife Orangen auf Zucker ab, koche ein wenig Spinat ganz weich, reib ihn im Reibstein recht rein, passire ihn durch ein feines Haarsieb, rühre einen Eßlöffel voll von diesem durchgetriebenem Spinat unter die abgeriebenen Orangeschalen, daß beides recht fein werde; schlage Eiweiß zu Schnee, gieb es darunter und rühre es mit gestoßenem Zucker zu einer Masse.

Anmerkung. Alles was man mit dieser Glasur überziehen will, muß man nicht außer dem Ofen trocknen lassen, sonst bekommt es keinen Glanz und wird trübe.

N^o 2. Bisquittorte auf eine andere Art.

Schlage das Weiße von 13 Eier zu Schnee, thue das Gelbe nebst 1 Pfund Zucker, welcher aber fein gestoßen sein muß dazu, schlage es $\frac{1}{4}$ Stunde, rühre dann $\frac{3}{4}$ Pfund feines trockenes und gesiebtes Mehl darunter, fülle es in die mit Butter bestrichene Form und backe die Torte wie eben gezeigt worden ist. Wenn die Form zu klein und viel Masse ist, so belegt man den inwendigen Rand mit Butter, bestreicht Papier, welches 2 Finger breit höher ist, als der Rand der Form und fülle die Masse hinein.

Man kann auch gestoßenen Zimmet und die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu nehmen.

N^o 3. Bisquittorte (Krafttorte).

Schlage 1 Pfund und 4 Loth schwer Eiweiß zu gelindem Schnee, thue das Gelbe nebst 18 Loth gestoßenen Raffinadezucker dazu, schlage es auf gelindem Kohlenfeuer warm und sodann wieder kalt, reib die Schale von einer Zitrone dazu, drücke den Saft von der ganzen Zitrone hinein und rühre sie mit 14 Loth wohlgetrocknetem feinen Mehl untereinan-