

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

I. Von den verschiedenen Zubereitungen des Zuckers

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

A n h a n g.

I. Von den verschiedenen Zubereitungen des Zuckers.

N^o 1. Von den Läutern des Zuckers.

Man schlägt ungefähr auf 10 Pfund Zucker gerechnet das Weiße von 2 Eier mit einem kleinen Besen von geschälten Birkenreisig, gießt 3 Maß reines Wasser darauf und schlägt es wohl durcheinander; dann giebt man den Zucker in kleine Stücke geschlagen in einen kupfernen Kessel, gießt das Wasser mit dem Eiweiß darauf, setzt ihn auf einen Windofen und läßt ihn wenn er geschmolzen ist aufkochen. Sobald der Zucker zu steigen und zu kochen anfangen will, so hebt man ihm vom Feuer hinweg und läßt ihn 8 Minuten stehen, damit er sich setzt, schäumt ihn dann mit den Schaumlöffel ab, setzt ihn wieder auf das Feuer und läßt ihn kochen; gießt während des Kochens von Zeit zu Zeit anderthalb Weinglas voll frisches Wasser dazu, schäumt ihn immer ab und das so lange fort, bis das Eiweiß wieder ist herausgeschäumt worden, welches man daran erkennt, wenn der Schaum ganz weiß wird, und gießt sodann den geläuterten Zucker in ein irdenes Gefäß.

N^o 2. Benennung der verschiedenen Proben des Zuckers im Kochen.

Sie sind folgende: 1. zum Faden, 2. zur Perle, 3. zur Blase, 4. zum Flug, 5. zum Bruch und 6. zu Caramel.

Bei diesen gemeldeten Proben sind noch verschiedene Unterabtheilungen zu bemerken, nämlich: 1. der kleine Faden, 2. der große Faden, 3. die kleine Perle, 4. die starke und große Perle, 5. der kleine Flug, 6. der starke Flug.

N^o 3. Zucker zum Faden.

Wenn der Zucker geläutert ist, so setzt man ihn wieder auf das Feuer, läßt ihn unter öftern Herumrühren mit dem Schaumlöffel kochen, und probirt ihn: nämlich man streicht mit den zweiten Finger ein wenig Zucker von dem Schaumlöffel, sowie er aus den Kessel kommt und zieht ihn mit Beihülfe des Daumens ein wenig auseinander. Wenn er einen kleinen Faden giebt, der sogleich bricht und einen Tropfen auf den Daumen zurückläßt, so ist er zum Faden gekocht; ist dieser Faden aber kaum zu bemerken, so ist es die Probe des kleinen Fadens. Zieht sich hingegen der Faden etwas weiter auseinander, ohne sogleich zu zerreißen und zähe zu sein, so ist er zum großen Faden gekocht.

N^o 4 Zucker zur Perle.

Wenn der Zucker, nachdem er die Probe des großen Fadens gehabt, noch ein wenig kocht, so probire ihn; spannt sich der Faden an beiden Fingern, nachdem man solche ein wenig eröffnet, ohne zu zerreißen, so ist er zur Perle. Deffnet man die Finger gänzlich und der Faden bleibt ganz, so ist er zur großen Perle; man kann es auch an den kochen des Zuckers, welche runde erhabene Perlen kocht bemerken, daß er die Probe hat.

N^o 5. Zucker zur Blase.

Wenn der Zucker zu der vorher beschriebenen Probe gekocht ist, so läßt man ihn noch ein paarmal aufkochen, rührt ihn mit dem Schaumlöffel durcheinander und blaset mit dem Munde in den Schaumlöffel; wenn sich auf der andern Seite des Löffels Blasen zeigen, so ist er zur Blase.

N^o 6. Zucker zum Flug.

Ist der Zucker zur Blase, so läßt man ihn noch einmal aufkochen, bläst mit dem Munde an die Löcher des Schaum-

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^o 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 Conditoren 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^o 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 tracht 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 Angesprihte 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^o 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 fortgefahren, 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.