

# **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**

No 1. Von den Läutern 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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.