

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1862

No 2. Benennung d. verschiedenen Proben d. Zuckers im Kochen

[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 ihn 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. Ziehet 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-