

# **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 6. Zucker zum Flug

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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 9. Kunstwörter der Konditorei.

In folgendem Absatze werde ich nun so deutlich als möglich zeigen, wie die Früchte und zwar nach den Monaten ein-