

# **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 5. Glasur zu machen

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

### N<sup>o</sup> 5. Die Glasur zu machen.

Echlage das Weiße von einem Ei zu Schaum, thue so viel gestoßenen und durchgeseibten Zucker dazu, daß es eine nicht allzu flüssige Masse wird, so ist sie zum Gebrauch der Gato gut.

### Bittere Drangen.

Dieses sind die vorzüglichsten Früchte bei der Conditorei, indem sie nicht allein eingemacht wegen ihrer magenstärkenden Kraft gespeist, sondern auch zu Backwerk und dergleichen gebraucht werden.

### N<sup>o</sup> 6. Drangenschalen.

Man schneide schöne reife Drangen in halbe oder viertel Theile, lege sie in frisches Wasser und blanchire sie, bis sie von der Nadel fallen, oder wenn man ein Stückchen kaut, daß es markig und nicht mehr hart und zähe ist. Lege sie in ein frisches Wasser und mache mit einen Löffelchen das inwendige Mark los, doch nicht zu viel daß die Stückchen nicht zu dünn werden; lege sie in frisches Wasser und laß sie ein paar Tage darin liegen; du mußt ihnen aber alle Tage frisches Wasser geben, herausgenommen thue sie in eine irdene Schüssel gieß dünngeläuterten Zucker kalt darüber, koche ihn zu kleinen Faden und laß sie bis den folgenden Morgen mit einen Bogen Papier bedeckt stehen; gieß sodann den Zucker ab, koche ihn zu kleinem Faden und gieß ihn wieder wenn er kalt ist darüber.

Den dritten Tag gieß den Zucker abermal ab, laß ihn ein wenig aufkochen, thue die Drangen hinein, laß sie ein paar mal damit aufkochen und im Kessel stehen, bis sie kalt sind; lege sie sodann in die irdene Schüssel, thue den Zucker darauf und laß sie bis den andern Tag stehen; koche sodann den Zucker zu kleiner Perle und gieß ihn laulich darüber. Den folgenden Tag schütte die Drangen auf einen Durchschlag, damit der Zucker recht ablaufe; koche ihn zum Flug, thue die Drangenschalen hinein, laß sie einigemal damit aufkochen und schäume sie wohl ab; wenn sie kalt sind, lege sie in Büchsen, thue den Saft darauf und verwahre sie wohl.