

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. Oragenschalen

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

N^o 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^o 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.

Man muß bei jedesmaligen kochen einen Zusatz von geläuterten Zucker dazu thun, damit er abermal über die Drangen geht. So oft die Drangenschalen mitgekocht werden, so muß man sehr darauf sehen, daß sie nicht anbrennen.

N^o 7. Drangenschalen trocken zu ziehen.

Man koche geläuterten Zucker zu kleinem Faden, thue die eingemachten Drangenschalen, davon vorher der Saft abgelau- fen ist, hinein, laß den Zucker zum Flug kochen, rühre darin öfters mit dem Kochlöffel um, damit die Schalen nicht an- brennen; tablire dann den Zucker bis er weißlich wird und lege die Drangenschalen mit einer Gabel auf das Drathgitter bis sie kalt sind.

N^o 8. Ganz grüne und kleine bittere Drangen.

Man steche mit einem kleinen Messer vier Löcher hinein, blanchire sie bis sie weich genug sind und von der Nadel fal- len; laß sie 2 Nächte im frischen Wasser stehen, gieß den folgenden Tag dünnen geläuterten Zucker darüber und ver- fahre übrigens, wie bei den Drangenschalen ist gezeigt worden. Wenn die Drangen sehr klein sind, so müssen sie 3 Tage fri- sches Wasser bekommen.

N^o 9. Gato von Drangen.

Reib 6 Stück schöne frische gelbe Drangen auf feinem Raffinadezucker ab, schabe das Abgeriebene von dem Zucker sauber herunter, rühre $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Glasur darunter und koche 3 Pfund feinen Raffinadezucker zum Bruch; wenn sich die Blasen auf dem Zucker gesetzt haben, so thue die Glasur mit den abgeriebenen Drangen hinein, rühre so lange, bis es anfängt zu steigen, und gieß es dann auf ein kupfernes mit einem nassen Schwamm befeuchtetes Blech, oder in eine pa- pierne Düte, so in Form einer runden Pyramide geschnitten ist. Sobald man es hineingegossen hat, so fängt es an zu steigen, dann muß man das, was sich nicht an das Papier angehängt hat herausgießen, sonst setzt es sich auf die Spitze zu einen Klumpen.