

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 7. Oragenschalen trocken zu ziehen

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

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.