

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 9. Gato von Orangen

[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.

Indem man dergleichen Gateaux machen will, so kocht man nicht mehr als $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf einmal, wenn man es zweimal eingießen muß, damit es die gehörige Stärke bekommt. Sobald die Gato kalt sind, so weicht man das Papier mit einem nassen Schwamm ab und ordnet sie auf die Teller.

N^o 10. Ganz kleine grüne Orangen.

Wenn sie mit einer Stecknadel gehörig durchstoßen sind, so blanchire sie so lange, bis sie sich markig zeigen. Laß sie dann 2 bis 3 Tage in frischem Wasser stehen, bis sich die allzugroße Bitterkeit herausgezogen hat; man muß aber öfters frisches Wasser darüber gießen; wenn das Wasser nicht mehr grünlich wird, so thue sie in dünn geläuterten Zucker und verfabre übrigens wie mit den Orangenschalen.

N^o 11. Grüne Orangen in Branntwein.

Von diesen grünen Orangen, wenn sie die Größe eines Dukaten haben und wie oben gemeldet, eingemacht sind, legt man auch in Branntwein. Man nimmt einen Theil guten Franzbranntweins und einen Theil von dem Saft oder zum Flug geläutertem Zucker, rührt beides untereinander, gießt es über die Orangen, von denen vorher aber der Saft abgelassen sein muß; verbindet das Glas, das mit Kork zugestopft ist, mit angefeuchteten Pergament oder Schweinsblase und läßt sie 3 bis 4 Wochen stehen.

Wer sie gern stark von Branntwein haben will, nimmt noch etwas mehr Branntwein als Zucker.

N^o 12. Süße Orangen.

Es giebt deren zweierlei, rothe und gelbe, die rothen sind wegen ihrer Süße die vorzüglichsten, man nennt sie *Orangès de Portugal* (*Portugali*), die gelben aber *Pommefinen* (*Pommes de Sine*). Sie sind wegen ihrer kühlenden Eigenschaft eine vortreffliche Frucht, wenn solche roh oder mit gestoßenem Zucker gespeist wird; man macht auch überdies noch verschiedene wohlschmeckende Confituren, als *Compote* u. dgl. damit.