

# **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 11. Grüne Orangen in Branntwein

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

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<sup>o</sup> 10. Ganz kleine grüne Orangen.

Wenn sie mit einer Stecknadel gehörig durchstochen 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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.