

# **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 12. Süße Orangen

[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 durchstoichen 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.

Man kann die Schalen von Pommefinen eben sowohl als die von bitteren Orangen, und auch auf die nämliche Art einmachen, allein die bitteren Orangen behalten allemal wegen ihrer stärkenden Kraft und Geschmack den Vorzug zum Einmachen.

### N<sup>o</sup> 13. Zitronenschalen.

Schneide die Zitronen in 2 oder 4 Theile, drücke den Saft, welcher zu vielen andern Sachen dienlich ist, heraus, blanchire sie im kochenden Wasser, worin der Saft von 2 Zitronen gedrückt ist, bis sie weich sind, thue sie darauf in dünnen geläuterten Zucker und laß sie einigemal aufwallen; den andern Tag koche den Zucker etwas stärker, thue sie hinein, laß sie einigemal aufkochen, den andern Morgen koche den Zucker zum Faden, gieß ihn kalt darüber, schütte sie Tags darauf in einen Durchschlag, koche den Zucker zum Flug, thue die Zitronenschalen hinein, laß sie stark damit aufkochen; verhüte aber jedesmal wohl das Ueberlaufen und verwahre sie in irdenen Gefäßen.

Anmerkung. Man kann auch die Zitronen, ohne sie abzdrehen, auf eben diese Art ganz einmachen.

### N<sup>o</sup> 14. Trocken gezogene Zitronenschalen.

Diese werden eben so, wie die trockenen Orangenschalen gemacht.

### N<sup>o</sup> 15. Glasirte Orangen.

Ziehe die Schalen von schönen saftigen süßen Orangen sauber ab, daß nichts Weißes daran bleibt, löse die Theilchen, deren jedes von der Natur mit einer Haut umgeben ist, mit Hülfe eines Messers auseinander, so daß das Häutchen nicht beschädigt wird, damit der Saft nicht herauslaufe; laß sie auf einem Sieb ein wenig im Trockenstübchen trocknen, spieße sie dann an kleine hölzerne oder messingene Spießchen, tunke sie in heißen feinen zum Bruch gekochten Raffinadezucker und laß sie ein wenig abtropfen; drehe sie sodann in der Hand herum, bis der Zucker ein wenig erkaltet ist; sind sie ganz kalt, so thue sie von den Spießchen herunter auf Teller.