

Internet: <https://peter-hug.ch/dragee>

MainSeite 5.102

Dragée 240 Wörter, 1'752 Zeichen

Dragée (franz., spr. -scheh), eine Art Zuckerwerk, welches aus einem beliebigen Kern, wie Zitwersamen, Anis, Mandeln etc., mit einer Umhüllung von Zucker

mehr besteht; auch zusammengerollte Papierstreifen mit aufgedruckten Versen (Dragée zum Werfen im Karneval), Gebilde aus Tragant und Zucker in Form von Herzen, Ringen, Kränzchen etc. (Dragée von Verdun), Likörbonbons sowie ganz kleine Zuckerkörnchen (bunter Hagel, Streuzucker). Man befeuchtet die zu überziehenden Gegenstände in einem kupfernen Kessel, der durch ein gelindes Feuer mäßig erwärmt wird, allmählich mit eingekochter Zuckerlösung, schwenkt und rührt vorsichtig und wiederholt das Anfeuchten nach dem Antrocknen so oft, bis die Gegenstände einen glatten, blanken Überzug besitzen, der beliebig gefärbt wird.

Die kleinern Samen feuchtet man zuerst mit Gummilösung an und bestreut sie mit sehr wenig Stärkemehl, um das Zusammenkleben zu verhindern. Bei großem Betrieb benutzt man zum Dragieren einen doppelwandigen, durch Dampf heizbaren Kessel, der am Kopf einer schräg liegenden Welle befestigt ist und durch diese eine rotierende oder zugleich auch kegelnde Bewegung erhält, so daß der Inhalt beständig gründlich gemischt wird (Dragiermaschine). In einem solchen Kessel stellt man auch den Streuzucker dar, indem man durch Absieben von grobem Zuckerpulver erhaltene stecknadelkopfgroße Zuckerkörnchen dragiert. Setzt man bei dieser Arbeit den flüssigen Zucker löffelweise zu, so bilden sich auch ohne weitem Zusatz an Zuckerkörnchen immer von neuem Kügelchen. Den milden Glanz erhält das Dragée durch anhaltendes Schütteln in einem groben, innen mit Wachs bestrichenen Zwilchsack. Die aus Tragant gefertigten Spielbonbons werden an manchen Orten ebenfalls Dragée genannt.

Ende **Dragée**

Quelle: **Meyers Konversations-Lexikon, 1888**; Autorenkollektiv, Verlag des Bibliographischen Instituts, Leipzig und Wien, Vierte Auflage, 1885-1892;5. Band, Seite 102 im Internet seit 2005; Text geprüft am 1.2.2008; publiziert von Peter Hug; Abruf am 22.1.2019 mit URL:

Weiter: https://peter-hug.ch/05_0103?Typ=PDF

Ende eLexikon.