

## Bemerkungen über Torten, feine Kuchen und kleines Gebäck.

Das Gelingen der Torten und feinen Kuchen hängt von den dazu verwendeten Zutaten und der Hitze des Rohres ab.

Bei allen gerührten Torten und Kuchen muß, je nach den Angaben, entweder die Butter allein oder es müssen Butter und Zucker oder Dotter und Zucker sehr gut abgetrieben werden, ehe man die anderen Zutaten beigibt. Der Abtrieb ist immer nach der gleichen Seite zu rühren, damit die durch das Rühren von der Masse aufgenommene Luft nicht wieder herausgetrieben wird.

Das zu Torten verwendete Mehl ist ebenso wie der Zucker zu sieben.

Das Aufgehen der Torten wird durch die Zugabe von Eierschnee bewirkt, von dessen Güte das Gelingen der Torten zum großen Teil abhängt. Zum Schneeschlagen trenne man Eiweiß und Dotter vorsichtig. Um zu vermeiden, daß durch ein schlechtes Ei die verwendeten Eier sämtlich unbrauchbar gemacht werden, empfiehlt es sich, jedes einzelne Ei über einer kleinen Schale aufzuschlagen. Schnee läßt sich am schnellsten und besten in einem trockenen, sauberen Schneekessel aus Messing schlagen. Wo kein solcher vorhanden ist, verwende man eine Porzellanschüssel. Unter Beifügung einiger Körner Salz wird das Eiweiß an einem kühlen Ort erst langsam und dann immer schneller so lange geschlagen, bis der Schnee so steif ist, daß die beim Schlagen sich bildenden einzelnen Spitzen nicht mehr umfallen. Je länger das Eiweiß geschlagen und je fester es wird, desto mehr Luft wird in dasselbe eingeschlossen, diese dehnt sich in der Hitze beim Backen aus und lockert das Gebäck. Die weitverbreitete Ansicht, daß der Eierschnee dann steif genug sei, wenn er nicht mehr aus der umgekehrten Schüssel herausfällt, ist falsch. Der Schnee muß gleich nach dem Schlagen verwendet werden.

Bei allen Torten und feinen Kuchen sollen dem Abtrieb immer

zuletzt Mehl und Schnee, Brösel und Schnee, Mandeln und Schnee oder Grieß und Schnee beigegeben und leicht unter die Masse gezogen werden. Denn rührt man erst diese Zutaten und dann später den Schnee hinein, so verteilt sich letzterer nicht so gut in der Masse und die Torten gehen weniger auf.

Durch Auslegen des Tortenreifs mit eingefettetem Papier bekommt die Torte einen schöneren Rand und Boden, trocknet beim Backen weniger aus und läßt sich später auch besser glasieren. Sobald die Masse eingefüllt ist, wird sie bei guter Hitze gebacken und es ist darauf zu achten, daß das Rohr in den ersten 15 Minuten nicht geöffnet werde, sonst fällt die Masse zusammen. Beim Nachsehen vermeide man aus dem gleichen Grunde das Zuschlagen der Röhrentür. Durch Einstechen mit einem dünnen Hölzchen in die Mitte der Torte kann man sich überzeugen, ob sie ausgebacken ist. Einige Minuten nach dem Backen wird die Form gestürzt, der Tortenreif aber erst abgenommen, wenn die Torte erkaltet ist.

Zum Glasieren muß die Torte vollkommen erkaltet sein. Das Glasieren geschieht deshalb am besten erst am nächsten Tag. Die Glasur wird auf die Mitte der Torte geschüttet und gleichmäßig verteilt, indem man die Torte nach allen Seiten dreht. Mit dem Messer aufgestrichene Glasur wird nicht glatt. Soll auch der Rand glasiert werden, so muß dies dagegen mit dem Messer geschehen. Zum Glasieren der Torten verwendet man Zucker-, Zitronen-, Kakao- oder Schokoladenglasur. Die einzelnen Torten, mit Ausnahme der Schokoladenschaumtorte, können, nachdem sie glasiert und trocken sind, mit Eiweißglasur verziert werden. Zu diesem Zwecke füllt man die Glasur in eine Düte aus weißem Papier, am besten Pergamentpapier, und bespritzt die Torte nach Belieben.

Um gutes kleines Backwerk zu bereiten, braucht man vor allem feinen Staubzucker und gesiebttes Mehl.

Zu feinem Backwerk werden die Mandeln meist geschält. Dies geschieht, indem man sie mit siedendem Wasser abbrüht und dann aus der Schale drückt. Getrocknet werden sie sodann mit der Reibmaschine gerieben. An Stelle der Mandeln können auch die billigeren Haselnüsse Verwendung finden. Bei feinen Teigen müssen Mandeln und Haselnüsse durch ein Drahtsieb gegeben werden. Um den Mandelgeschmack des Backwerkes zu erhöhen, verwende man immer einige bittere, doch sei vor einem „Zuwiel“ gewarnt, da sie die so giftige Blausäure enthalten.

Auch Vanille, dieses köstliche Gewürz, soll nur in kleinen

Mengen verwendet werden. Der hohe Preis der Vanille verlangt möglichst gute Ausnützung. Diese wird erreicht, indem man die Schote der Länge nach spaltet, wodurch die Körnchen, die den stärksten Wohlgeruch enthalten, gut zur Geltung kommen. Am besten ist es, die gespaltene Schote mit Zucker zu stoßen und diesen zum Backwerk zu verwenden. Den Rest der Vanille gibt man zu Speisen, bei denen sie mitgefotten wird. Vanille ist immer in gestoßenem Zucker aufzubewahren.

Zitronenschale ist ein Gewürz, das wegen seiner ätherischen Öle zu verschiedenen Speisen und verschiedenem Backwerk Verwendung findet. Man kann sich diese Würze dadurch billig herstellen, daß man das Gelb der Zitronen abreibt, mit Staubzucker fest in ein Gläschen einstößt und dieses dann mit Pergamentpapier verbindet. Dies geschieht am zweckmäßigsten im Januar oder Februar; die Früchte sind um diese Zeit am billigsten. Gleichzeitig sorge man auch für Vorrat an Zitronensaft. Dünn geschälte und getrocknete Zitronenschalen finden beim Dünsten von Obst und zu vielen anderen Speisen Verwendung.

Alle Teige zu kleinem Backwerk sind rasch fertig zu machen; denn dauert diese Arbeit zu lange, so wird der Teig weich und erfordert eine Zugabe von Mehl, was die Güte des Backwerks beeinträchtigt. Mürbe Teige bereite man nicht in der warmen Küche, sondern an einem kühlen Ort. Alle Teige sind gleichmäßig und nicht zu dünn auszuwalken und müssen einigemal gewendet werden, um das Ankleben zu vermeiden. Zu dünn ausgewalkter Teig veranlaßt das Austrocknen des Gebäckes im Ofen, zu dick ausgewalkter Teig ergibt weniger gutes Backwerk.

Das Backblech muß vor dem Gebrauch stets mit weichem reinen Papier gut abgerieben werden, sonst bekommt kleines Backwerk unten ein unappetitliches Aussehen. Backwerk, das kein Fett enthält, bedarf eines gut eingefetteten oder mit Wachs bestrichenen Backbleches, während bei Backwerken mit reichlichem Fettgehalt, wie bei mürben Teigen, das Einfetten unterbleiben kann. Belegt man das Blech, anstatt es einzusetzen, mit befettetem Papier, so wird das Backwerk am schönsten.

Wichtig ist die Einhaltung der angegebenen Backzeit; da aber die Ofenröhren verschieden heiß sind, ist es notwendig, recht oft nachzusehen und dem Backen die größte Aufmerksamkeit zu widmen. Mandel- und Butterbäckereien verlieren bei zu starker Hitze ihre Form.

Um dem Backwerk auch bei längerem Aufbewahren seinen Wohlgeschmack zu erhalten, verwahre man es in einer geschlossenen Blechbüchse.

Von Lebkuchen, die ein beliebtes und wegen seines Honiggehaltes auch besonders nahrhaftes und gesundes Weihnachtsgebäck sind, sich dazu noch vortrefflich halten, wird meist ein größerer Vorrat gemacht; diesem Umstande wurde bei der Zusammenstellung der Vorschriften Rechnung getragen.

#### 422. Zuckerglasur.\*

15 dkg Zucker . . . . . K 0.12 2 Eßlöffel kaltes Wasser	Der feine Staubzucker und 2 schwache Eßlöffel kaltes Wasser werden 15 Minuten gerührt.
--	--

#### 423. Zitronenglasur.\*

15 dkg Zucker . . . . . K 0.12 2 Eßlöffel Zitronensaft „ 0.03 <hr style="width: 100%; border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 0;"/> K 0.15	Mit dem Zitronensaft rührt man den feinen Staubzucker 15 Minuten gut ab.
--	--

#### 424. Kakaoglasur.\*

15 dkg Zucker . . . . . K 0.12 2 dkg Maltinkakao „ 0.05 <hr style="width: 100%; border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 0;"/> K 0.17	Der ganz feine Staubzucker, der Kakao und 3 schwache Eßlöffel kaltes Wasser werden 15 Minuten gerührt.
--	--

#### 425. Schokoladenglasur.\*

10 dkg Schokolade . . K 0.26 2 dkg Zucker . . . . . „ 0.02 5 g Maltinkakao . . . „ 0.01 <hr style="width: 100%; border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 0;"/> K 0.29	Die Schokolade und 3 Eßlöffel Wasser werden heiß gemacht; unterdessen rührt man Zucker und Kakao mit einem Eßlöffel Wasser fein ab und gibt dies zur heißen Schokolade. Dann wird das Ganze auf dem Herd so lange gerührt, bis die Glasur fein und glänzend ist.
---	--

#### 426. Eiweißglasur.\*

12 dkg Zucker . . . . . K 0.10 1 kleines Eiweiß . . . „ 0.03 Zitronensaft . . . . . „ 0.01 <hr style="width: 100%; border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 0;"/> K 0.14	Der feine Staubzucker wird mit dem Eiweiß und einigen Tropfen Zitronensaft gemischt und 20 Minuten gerührt.
--	---

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
 1 Krone (K) = 0.85 Mark.          1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.