

Anhang.

Gährteig. (Dampfl.)

Etwas Hefe mit Zucker, ein wenig Mehl und Milch zu einem dicken Tropfteige gut verrührt, der an einem lauen Orte aufgehen gelassen wird, nennt man Gährteig.

Einbrenn- oder Grundtunke.

In heiß gewordene Butter oder in Fett wird auf der Platte so viel Mehl eingerührt, bis ein mehr oder minder dicker Brei daraus wird; je länger man dies am Feuer läßt, desto dunkler wird die Einbrenne; gießt man klare Fleischsuppe hinein, so heißt man das Grund- oder Einmachtunke.

Einmachtunke.

Man kocht weiße Einbrenntunke viel dicker als gewöhnlich und bindet sie mit 2 Löffeln Schmetten und 2 Dottern. Diese breiartige Tunke dient zum Umhüllen von Füllnern, Kalbscheiben u. s. w., welche dann in Semmelbröseln gewickelt und in Schmalz gebacken werden.

Bereitung von Bechamel. (Weiße Rahmtunke.)

In 4 Oka. heiße Butter gibt man 8 Oka. Mehl, läßt es unter Rühren gut aufschäumen aber weiß bleiben,

gießt dann 3 Delt. Schmetten dazu und rührt es schnell am Feuer glatt ab, bis es sich vom Kochlöffel löst. — Man gibt je nach Angabe, auch nebst etwas Schmetten, leichte weiße Suppe oder auch eine kräftige gewürzte Suppe dazu.

Bereitung von Brandteig. (Brandteig aus Milch.)

4 Delt. Milch kocht man mit 8 Dka. Butter, schüttet rasch 4 Delt. Mehl hinein, zieht es vom Feuer, rührt es recht ab, gibt es wieder zum Feuer und rührt den Brandteig so lange, bis er ganz glatt ist und sich vom Kochlöffel löst.

Brandteig von Wasser.

2 Delt. Wasser läßt man mit 3 Dka. Butter und ein wenig Salz kochen, gibt 2 Delt. Mehl hinein und läßt es unter festem Rühren aufsieden, dann treibt oder schlägt man den Teig so lange ab, bis er kalt geworden.

Aspic. (Fleischjulz.)

Zum Aspic verwendet man Kalbs- und Schweinsfüße oder Schweinshaut, Abfälle von Kalbfleisch oder ein ausgelöstes Bein vom Kalb- oder Schweinschlegel und setzt es in kaltem Wasser ans Feuer. — 2 Kalbsfüße und ein Schweinsfuß z. B. erfordern, um Aspic daraus zu machen, 3 Liter Wasser, eine Zwiebel, etwas Wurzelwerk von jedem $\frac{1}{4}$ Wurzel, 5 Pfeffer-, 5 Neugewürzkörner, ein Lorbeerblatt und Salz. Das Alles kocht man $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden, bis das Fleisch der Kalbsfüße sich von den Knochen abgelöst hat. Nun stellt man diesen sogenannten „Stand“ vom Feuer ab und läßt ihn bis zum nächsten Tage kalt stehen. Das oben angesammelte Fett entfernt man, fühlt ob der Aspic gehörig stark oder fest ist, läßt ihn am Feuer flüssig werden, gibt scharfen Essig und etwas weißen Wein dazu und seigt ihn durch ein feines Sieb.

Sollte der Aspic nicht fest genug sein, so läßt man ihn noch mit den Knochen, ehe man Essig und Wein dazu gegeben, verkochen, bis er die genügende Stärke hat. — Um denselben zu klären, gibt man ihn, wenn er beinahe kühl ist, in eine größere Pfanne, fügt unter fortwährendem Rühren 3 bis 4 Eßlar hinzu, setzt ihn ans Feuer und läßt ihn unter unausgesetztem Peitschen mit der Schneeruthe so lange am Feuer, jedoch ohne ihn kochen zu lassen, bis man merkt daß der Aspic gerinnen will. Nun stellt man ihn vom Feuer zurück auf eine weniger heiße Stelle und läßt ihn $1\frac{1}{2}$ Stunden beiläufig stehen, bis er geronnen und ganz klar ist. — Dann gießt man ihn durch ein, auf den Füßen eines umgekehrten Stuhles angebundenes Tuch langsam und vorsichtig durch. — Sollte das zuerst Durchfiltrirte nicht ganz hell und klar sein, so gießt man es langsam zu dem auf dem Tuche befindlichen Aspic zurück und läßt es noch einmal durchlaufen. — Man läßt den Aspic entweder in seiner Naturfarbe oder färbt ihn roth mit Alkermes saft oder den Saft von rothen Rüben; gelb, indem man ihn während des Kochens etwas Zwiebelschalen zugibt; schwarz mit dem auf gebrannten Zucker aufgegossenem Wasser und grün mit Spinatöpfen (siehe Anhang).

Starcken Aspic nennt man jenen, der sich in dünne Blätter schneiden läßt. Je länger er kocht, desto fester wird er.

Glace oder Jus zu bereiten.

Man läßt eine gute braune, wenig gesalzene Suppe langsam so lange kochen, bis sie zu einem dicklichen Saft geworden, welchen man Glace oder Jus nennt. — Je stärker die Suppe, desto mehr Glace wird zurückbleiben. — Man gibt auch entfetteten Braten saft von Kalb oder Huhn dazu. — Ist die Glace fertig gekocht, dann füllt man sie in Dunstgläser, vergießt sie mit etwas Fett und bewahrt

sie an einem kalten Orte auf. — Wenn sie kalt geworden, muß sie fest sein. — Sie dient zum Verstärken von Suppen und Tunken und zum Ueberglänzen von dunklem Fleisch.

Fleisch- oder Fisch-Fülle. (Farce.)

Man kann jedes beliebige rohe oder gekochte Fleisch, welches gehackt, gestoßen oder durch ein Sieb gedrückt und entweder mit Semmeln oder Eiern oder Kräutern zc. gemengt ist, dazu verwenden.

Aus einer Fleisch- oder Fischfülle macht man auch Nocken, indem man einen Löffel in warmes Wasser taucht, ein Stück Fülle darauf nimmt, welches man hoch aufgestrichen, mit einem zweiten Löffel glatt streicht und mit gleichmäßigen Eindrückern versieht. — Sodann taucht man auch den zweiten Löffel in's Wasser, hebt damit das Stückchen Fülle aus dem ersteren und läßt es entweder in die Suppe oder in die Butter gleiten, je nachdem eben die Nocken verwendet werden.

Senf zu bereiten.

$\frac{1}{2}$ Liter rother Wein, $\frac{1}{2}$ Liter Weinessig, von 1 Citrone die Schale, 10 Stück Gewürznelken und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker werden gekocht. $\frac{1}{2}$ Kilo frisches, schwarzes Senfmehl wird auf eine Schüssel durchgeseiht, der gekochte, ebenfalls durchgeseigte Essig wird darauf gegossen und so lange gerührt, bis keine Knöllchen mehr bleiben und das Ganze ausgekühlt ist. Dann wird es in gut geschlossenen Flaschen aufbewahrt.

Anmerkung: Man kann auch weniger Zucker und Wein und mehr Essig geben, je nach Geschmack.

Champignon-Essenz.

Der Saft, welchen man beim Kochen der frischen Champignons erhält, ist die beste Essenz, doch geben auch

die Schalen und Abfälle derselben, wenn sie mit ein wenig weißer Suppe gut aufgekocht werden und man die so erhaltene Champignonsuppe auf eine kleine Menge kurz einkocht, eine gute Essenz.

Gurkensalat aufzubewahren.

Halb ausgewachsene Gurken, die noch keine großen Kerne haben, werden geschält, wie zum Salat fein geschnitten, in einer Schüssel eingesalzen, eine Stunde liegen gelassen und ausgedrückt. Nun nimmt man einige länglich geschnittene Perlzwiebel, einen großen Eßlöffel voll gelber Senfsörner, etwas grob gestoßenen Pfeffer und einige Salbeiblätter, mischt dies unter die Gurkenscheiben, legt das Ganze in einen Topf oder in ein Glas, gießt guten Weinessig und zwei Finger hoch Del darüber und verbindet es mit Pergamentpapier.

Grüne Erbsen in Dunst.

Mittelfleine, frisch gepflückte Erbsen werden rein ausgesucht, ausgewaschen in kochendes Brunnenwasser geworfen, dann sofort auf ein Sieb gelegt, damit das Wasser rasch abläuft. Sodann gibt man sie in kaltes Brunnenwasser und läßt sie darin eine Stunde liegen, gibt sie abermals aufs Sieb, um das Wasser ablaufen zu lassen und wieder in eine Pfanne. 2 Kilo Erbsen werden mit $\frac{1}{2}$ Kilo frischer Butter und 2 Dekt. Brunnenwasser unter immerwährendem Rühren gekocht, dann auf eine Schüssel gegeben und lau in Flaschen gefüllt, doch so, daß ein Raum von 3 Finger Breite leer gelassen wird. Die Flaschen werden verstopft, mit Blase verbunden wie Dunstobst gekocht und im selben Wasser auskühlen gelassen.

Nach dem Herausnehmen läßt man sie an einem trockenen Orte 24 Stunden stehen, sieht dann nach, ob keine Flasche rinnt und stellt sie an einem kalten Orte zum Gebrauche auf.

Im Winter gibt man die Flasche vor dem Oeffnen in laues Wasser, damit die Butter zergeht, die man abgießt und anderweitig verwenden kann.

Die Erbsen werden wie frische mit Butter, Salz und Zucker nur kurz gedünstet, da sie schon weich sind.

Paradiesäpfel haltbar einzulegen.

Man wählt reife, aber noch harte Paradiesäpfel, wischt sie mit einem Tuche ab, legt sie wohlgeschichtet in größere Einleggläser, begießt sie mit der unten angegebenen Essigbeize, verbindet die Gläser mit Blasen oder Dunstpapier und bewahrt sie an einem kalten Orte auf.

Essigbeize.

Weißer Essig wird mit in Blättchen geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer und Neugewürz, dann ein Stückchen Alaun, eine viertel Stunde gekocht, ganz ausgekühlt, durch ein Tuch geseiht und auf die Paradiesäpfel gegossen. Auf ein Schock große Paradiesäpfel gibt man 2 Zwiebel, 20 Pfeffer-, 20 Neugewürzkörner, soviel Essig, daß sie überdeckt sind und ein kirschengroßes Stück Alaun.

Wildbeize.

Auf einen Braten von 2 bis 3 Kilo kocht man in einem Thontopfe je ein Stück von Wurzelwerk (Bork.), einige Pfeffer- und Neugewürzkörner, 3 Lorbeerblätter, Thymian, etwas Ingwer, Salz und 2 Zwiebeln. — Alle diese Zuthaten kocht man in 2 Theilen rothen Weines, einem Theile Essig und einem Theile Wasser, überkühlt sie und legt das Fleisch ein. Die Beize soll immer das Fleisch überdecken.

Für Lungenbraten oder anderes Fleisch, welches nicht von Wild ist, macht man dieselbe Beize ohne Rothwein und gibt einen Theil Essig und drei Theile Wasser dazu.

Pastetengewürz.

Man stößt 30 Körner weißen Pfeffer, 20 Körner Neugewürz, 2 Gramm Cardamon, reibt $\frac{1}{2}$ Muscatnuß, stößt dieselbe, mengt Alles untereinander, streicht es durch ein feines Sieb und verschließt es luftdicht in einem breithalfigen Fläschchen.

Krebsbutter.

Man wäscht die Krebse sauber ab und kocht sie in etwas gesalzenem Wasser einige Minuten und schält die Schweifchen und Scheeren aus, welche man anderweitig verwenden kann. Die Schalen stößt man im Mörser möglichst fein. In einer Pfanne läßt man Butter roth aufschäumen (für 40 mittelgroße Krebse 28 Dka.), gibt die feingestobenen Schalen dazu und läßt sie eine viertel Stunde rösten, jedoch vorsichtig, daß sie sich nicht anlegen, da sonst der feine Geschmack sich verliert. Nun gießt man heißes Wasser auf die gedünsteten Schalen, die davon hoch überdeckt sein müssen und läßt sie eine viertel Stunde kochen. Die auf der Oberfläche befindliche Krebsbutter schöpft man ab und seigt sie durch ein feines Sieb, gießt wieder etwas Wasser zu, bis alle Krebsbutter ausgekocht und abgeschöpft ist; dann läßt man die Butter erkalten, nimmt sie von dem, unter ihr befindlichen Wasser ab und verwendet sie.

Krebschweifchen.

Die von den Schalen befreiten Schweife von gekochten Krebsen werden durch 10 Minuten in Salzwasser gekocht, herausgenommen, in Gläser gefüllt und mit stark gesalzenem, gekochten Wasser übergossen. Die Gläser werden nun verbunden und eine viertel Stunde in Dunst gekocht.

Spinatgrün. (Spinattopfen.)

Der Spinat wird gewaschen, ausgedrückt und im Mörser fein gestoßen, dann gibt man ihn in ein Tuch und

preßt den Saft in eine Pfanne, mit der man ihn auf einige Minuten an das Feuer stellt. Sobald er gerinnt, gießt man ihn auf ein Sieb. Das durchlaufende Wasser entfernt man, das zurückgebliebene Grün wird geseiht und in einem Porzellangefäße aufbewahrt.

Cochinille.

Zwei Oka. Cochenille werden sehr fein gestoßen in 4 Oekt. siedendes Wasser gegeben und eine Stunde lang gekocht, dann gibt man, ohne es vom Feuer zu ziehen, nach einander 5 Gramm präparirten Weinstein und 5 Gramm Alaun dazu. Nach einigen Minuten werden 5 Gramm Pottasche eingerührt. Sobald die Pottasche hineinkommt, steigt es in die Höhe und muß rasch vom Feuer gehoben werden. Hierauf wird es durch ein Tuch gegossen, ausgepreßt, 7 Oka. Zucker dazu gegeben, abermals ans Feuer gestellt, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. — Dieses Färbemittel muß in einem neuen Thon- oder Porzellangeschirr gekocht werden.

Anmerkung: Man kann zum Färben auch Breton verwenden, den man fertig in jeder Materialwaarenhandlung erhält.

Haselnüsse zu schälen.

Die von der harten Schale befreiten Haselnüsse werden in einer Pfanne geröstet, bis man sieht, daß die Haut brüchig wird; dann gibt man sie in ein trockenes Tuch und reibt sie so lange an einander, bis sie ganz weiß sind.

Nuß-Fülle.

40 wälsche Nüsse werden ausgeschält, sehr fein gestoßen, mit genügend fein gesiebttem Zucker, Vanillegeschmack und einem ganzen Ei dick abgetrieben und Rispel oder andere Bäckereien damit gefüllt.

Topsen-Fülle.

$\frac{1}{4}$ Kilo Topsen wird mit einem kleinen Stückchen Butter, 4 Dottern und $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker mit Vanillegeschmack tüchtig abgetrieben.

Mohn-Fülle.

Man stößt 2 Delt. Mohn sehr fein, gibt beiläufig 2 Delt. Milch dazu und läßt den Mohn eine viertel Stunde kochen, gibt dann genügend Zucker mit etwas Citronengeschmack dazu, und, wenn man es feiner haben will, eine oder 2 Tafeln geriebene Chocolade.

Die Mohnfülle muß wie ein dicker Brei sein.

Mandel-Fülle.

Man treibt 14 Dka. fein gesiebten Zucker mit Vanillegeschmack und 3 Dottern recht dick ab, gibt 14 Dka. geschälte, fein geriebene Mandeln und zuletzt den steifen Schnee von 3 Eiklar langsam verrührt, dazu.

Hafelnuß-Fülle.

14 Dka. abgeschälte Hafelnüsse werden fein gestoßen; man läßt 14 Dka. Zucker dick spinnen, gibt die gestoßenen Hafelnüsse, mit beliebigem Beigeschmack, Vanille oder Citrone, in den Zucker, verrührt dies ein wenig am Feuer und läßt es erkalten.

Klären der Hausenblase.

Auf 6 Dka. Hausenblase rechnet man einen halben Liter Wasser, den Saft einer halben Citrone und ein kleines Stückchen Zucker. Die Hausenblase schneidet man in kleine Stücke, kocht sie langsam durch eine bis anderthalb Stunden und schäumt sie während des Kochens ab. Dann seigt man sie heiß durch ein Tuch.

Klären der Gallerte (Gelatine).

Man weicht 7 Dka. Gallerte nur eine Minute in Wasser, stellt sie dann mit 5 Dclt. frischem Wasser auf die Platte zu mäßiger Hitze, bis sie schmilzt. Dann schlägt man ein Eiklar, den Saft einer Citrone und ein wenig kaltes Wasser mit der Schneeruthe recht ab, gibt dies dazu und rührt nun so lange, bis die Masse siedet. Dann zieht man sie vom Feuer weg, läßt sie noch einige Minuten warm stehen und seigt sie langsam und warm durch ein Tuch.

Der Unterschied zwischen Gallerte und Hausenblase.

Der Unterschied im Gebrauche ist folgender: Statt 2 Dka. Gallerte muß man 4 Dka. Hausenblase nehmen. — 2 Dka. Gallerte sind beiläufig 7 Blätter. — Gallerte ist in 5 bis 10 Minuten löslich. — Hausenblase muß 3 bis 4 Stunden kochen.

Das Kochen des Zuckers.

Der Zucker hat während des Kochens verschiedene Grade, die man folgendermaßen benennt:

Der erste Grad ist der Breitlauf.

Wenn der Zucker durch einige Minuten gekocht hat und von der darin eingetauchten Spitze eines Löffels in großen Tropfen abfällt, so hat er den ersten Grad.

Der zweite Grad ist die kleine Perle.

Wenn man in den Zucker, der noch einige Minuten länger gekocht hat, den Löffel rasch ein wenig eintaucht und sich zwischen zwei Löffeln ein Faden zieht, so hat er den zweiten Grad.

Der dritte Grad oder die große Perle.

Wenn der Faden nach längerem Kochen sich länger ziehen läßt, ohne zu reißen und an der eingetauchten Spitze des Löffels an einem Faden eine Perle hängen bleibt, so hat der Zucker den dritten Grad.

Der vierte Grad ist die kleine Blase.

Man taucht in einer Weile einen Sieblöffel, oder besser einen zu einer Schlinge gedrehten Draht in den Zucker und bläst schnell darauf; zeigen sich da kleine Blasen, so hat der Zucker den vierten Grad.

Der fünfte Grad ist die große Blase.

Man taucht den in Wasser geneigten Kochlöffelstiel in Zucker und schnell darauf in kaltes Wasser; kann man damit ein kleines Kügelchen formen, oder kann man beim Eintauchen der Drahtschlinge in den Zucker und Daraufblasen, eine ganze Reihe von Blasen erzeugen, so hat er den fünften Grad.

Der sechste Grad ist der Bruch.

Man taucht einen Kochlöffelstiel in den Zucker und gleich darauf in kaltes Wasser. Kracht dieser Zucker beim Zerdrücken und bricht er, ohne zu kleben, dann hat er den sechsten Grad.

Will man ihn so zum Ueberzuckern oder anderweitig benützen, so stelle man nur den Boden der Pfanne in kaltes Wasser oder auf nassen Sand, um das Gelbwerden des Zuckers zu vermeiden.

Der siebente Grad ist gebrannter Zucker
(Caramel).

Ist der Zucker durch noch längeres Stehen am Feuer gelb geworden, dann ist er gebrannt.

Um Zucker zu spinnen, gibt man in eine neue Pfanne z. B. ein halbes Kilo Zucker mit 25 Oka. Wasser. (Ein Liter Wasser ist gleich ein Kilo Wasser.) Der gesponnene Zucker wird verwendet: Mit 28 Graden (nach dem Sacharometer) zum Dunstobst, mit 35 Graden zu Zuckerln, zum Verzuckern der Früchte, zum Bruch.

Läuterzucker.

$\frac{1}{2}$ Kilo Zucker läßt man mit 25 Oka. Wasser ($\frac{1}{3}$ Str.) aufkochen, schäumt den Schmutz, der sich am Rande des Kessels absondert, vollkommen ab und hat so ganz klaren Läuterzucker. Am sichersten ist, ihn mit der Zuckerwage zu messen; er soll 28 Grade haben, nur nicht darüber, da er sonst leicht abstirbt. Um letzteres zu vermeiden, gibt man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, wenn er fertig gekocht ist, einen Eßlöffel Kartoffelsurogat. (Beim Materialisten erhältlich).

Zum Einsieden von Dunstobst

kocht man den Zucker zu 28 Grad. Wenn der Zucker stärker gekocht ist, schrumpft das Obst leicht zusammen.

Zum Zuckerobst

kocht man den Zucker am ersten Tage 28 Grad und gießt ihn kalt auf das Obst; den zweiten Tag läßt man ihn auf 30 Grad einkochen; den dritten Tag auf 32 Grad und gießt ihn warm auf das Obst.

Gelben Zucker

erhält man, wenn man Zucker ohne Wasser am Feuer auflöst und gelb werden läßt.

Gebraunter Zucker.

Auf 5 Dka. Zucker gibt man 1 Eßlöffel Wasser, läßt ihn auf der Platte dunkelbraun werden, gießt einen Kaffeebecher Wasser darauf und läßt ihn darin aufkochen.

Dieser Braunzucker läßt sich in einem geschlossenen Fläschchen aufbewahren und wird zum Zugießen dunkler Tunken und Suppen gebraucht.

Grillage.

7 Dka. gestoßenen Zucker läßt man in der Röhre gelb werden, gibt dazu 7 Dka. geschälte, getrocknete Mandeln und läßt das Ganze kaffeebraun rösten, gibt es auf ein Backblech zum Auskühlen und stößt es dann grob.

Grobzucker.

Man schlägt den Zucker in ganz kleine Stückchen und rollt dann mit dem Nudelwalzer darüber. Dann schüttelt man den Zucker in einem Siebe, wo das zu fein Gewordene durchfällt.

Klären des Zuckers.

Die einfachste Art ist, den Zucker kalt zu klären. Auf 37 Dka. feinen Zucker rechnet man 5 Delt. Wasser. Man schlägt den Zucker in Stücke und gibt ihn sammt dem Wasser in einen Porzellantopf, worin man ihn einige Stunden stehen läßt. Zuweilen muß man ihn umrühren, damit er vollständig schmilzt. Dann seihet man ihn durch ein Tuch. Man kann auch den Zucker mit dem Wasser und dem Saft einer Citrone sieden und ihn dann durchseihen. Dies ist das schnellere Verfahren.

Klären des Fruchtsaftes.

Man weicht einige Bogen Fließpapier in Wasser, das man mehrmals wechselt. Dann drückt man das Papier

aus, zerhackt es, gibt wieder etwas Wasser darauf, legt es in ein kleines Sieb, und wenn das Wasser gut abgetropft ist, stellt man das Sieb über eine Porzellan- oder Blechschale. Nun gießt man den Frucht- oder Beerensaft darauf; so lange der Saft noch nicht ganz klar durchfließt, muß er immer wieder darauf gegossen werden.

Weiße Tortenglasur.

Auf eine Torte läßt man 10 Dka. Zucker mit 8 Eßlöffeln Wasser aufkochen und rührt, so lange er lau ist, so viel Staubzucker hinein, daß ein dickflüssiger Brei daraus wird. Diesen gießt man auf die Torte, läßt ihn langsam ablaufen, streicht ihn mit breitem Messer an die Ränder und bestreicht noch leere Stellen der letzteren von unten auf, mit dem abgelaufenen Zucker.

Frucht-Glasuren.

20 Dka. durchgeseihten Puderzucker gibt man in eine kleine Pfanne, gibt einige Löffel Himbeersaft dazu, rührt die Glasur, die so dick sein muß, wie eine dicke Tunte, auf dem Feuer lauwarm und verbraucht sie sogleich. Mit jedem andern Frucht- oder Beerensaft macht man die Glasur ebenso.

Zur Pomeranzen-Glasur

nimmt man die auf dem Zucker abgeriebene Schale und den Saft.

Zur Citronenglasur

nimmt man den Saft, etwas Wasser und die auf Zucker abgeriebene Schale.

Zur Maraskino-Glasur

gibt man zu dem Zucker die Hälfte Wasser, die Hälfte Maraskino Likör, ebenso wie bei den Glasuren von anderen Likören.

Kaffee-Glasur.

Man gibt zu 20 Dka. durchgeseihten Puderzucker einige Löffel sehr starken Kaffee. (Von 3½ Dka. eine halbe Tasse.)

Chocolade-Glasur I.

Man schmilzt die Chocolade im Ofen, verrührt sie mit etwas Vanillesyrup (d. h. mit dicklich in etwas Wasser eingekochtem Zucker mit Vanillegeschmack) und rührt sie dann zu dem Puderzucker. Die damit überglänzten Sachen werden für einen Augenblick in die Röhre gestellt, um dann an der Luft nachzutrocknen. Wenn eine mit dieser Glasur überzogene Bäckerei nicht genügend Glanz hat, überstreicht man sie mittelst einer Feder ganz leicht mit Mandelöl.

Cocolade-Glasur. II.

9 Dka. Cacaomasse läßt man in einer neuen Thonpfanne in der Röhre flüssig werden. — 27 Dka. Zucker und 1 Dclt. Wasser kocht man über den Breitlauf, (Vorkenntnisse), bis sich ein Faden zieht, gießt ihn unter fortwährendem Rühren langsam zur flüssigen Cacaomasse, die anfangs dick wird und gibt, wenn aller Zucker beigemischt ist, die Glasur ans Feuer, wo man sie unter immerwährendem Rühren so lange kocht, bis abermals ein dicker Faden sich ziehen läßt. Nun verreibt man die Masse mit dem Kochlöffel an dem Rande der Pfanne; sobald eine Art dünner Schichte an der Glasur oben sichtbar wird, ist sie zum Gebrauch bereit. Man taucht vorsichtig z. B. die gefüllten Krapsen in die Glasur, legt sie auf ein Blech und läßt sie in einer kühlen Röhre schnell abtrocknen.

Ann. Sollte die Glasur während des Ueberglänzens erkalten und dadurch zu dick werden, braucht man sie nur wieder zu erwärmen und abzurühren.

Gefochte Chocolate-Glasur.

25 Dka. Chocolate und 25 Dka. Zucker setzt man mit 2 bis 3 Dekt. Wasser ans Feuer, rührt sie oft und von allen Seiten um und kocht sie so lange, bis sich, wenn man einen Tropfen zwischen zwei Hölzchen nimmt, und diese auseinanderzieht, ein Faden bildet. Dann nimmt man sie vom Feuer, rührt sie, bis sich, wenn man innehält, eine dünne Haut zeigt, taucht die zu überglänzenden Gegenstände rasch hinein und stellt sie auf einem Backblech für kurze Zeit in die Röhre. Um die Glasur nicht kalt werden zu lassen, muß man sie immer wieder erhitzen. Sie muß glänzen.

Cacao-Glasur.

Für 1 Torte.

18 Dka. Staubzucker wird zu Läuterzucker (Anhang) gefocht, die an einem lauen Orte weich gewordene Cacaomasse dazu gemengt und das Ganze zum schwachen Faden gefocht. — Sobald man dies vom Feuer nimmt, reibt man rasch die Masse mit einem Kochlöffel am Rande der Pfanne ab und rührt sie zeitweilig um. Dies setzt man so lange fort, bis sich während des Reibens an der Oberfläche der Glasur leichte Falten bilden; dann muß sofort die Torte oder Bäckerei übergossen werden.

Eiweiß-Glasur.

20 Dka. Puderzucker rührt man mit 2 Eiweiß durch 8 Minuten und mischt Vanillezucker und Citronen- oder Pomeranzensaft hinein. Das damit überzogene Backwerk trocknet man einige Minuten im kühlen Ofen. Die Glasur kann mit Cochenille roth gefärbt werden.

Dieselbe mit Maraskino.

20 Dka. durchgeseihten Puderzucker gibt man in eine Porzellanschale, dazu ein Eiweiß und 3 bis 4 Löffeln

Maraskino, rührt die Glasur einige Minuten und gebraucht sie für die Bäckereien, wie oben angegeben. Statt Maraskino kann man auch Vanille-Likör oder andere Liköre dazu geben.

Glasuren mit Mus.

20 Dka. Puderzucker rührt man mit einem Eiweiß und 2 Löffeln, durch ein Sieb gestrichenen, Fruchtmasse einige Minuten ab. Es eignen sich dazu Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Ananas, Aprikosen. Pomeranzen und Zitronen reibt man nur auf Zucker ab und gibt etwas von dem Saft dazu.

Spritz-Glasur.

Ein halbes Eßlar wird in einem Becher mit fein gesiebtem Staubzucker recht fest abgerührt und, um daß es weiß und steif wird, werden 3 bis 4 Tropfen Essigsäure (beim Materialisten künstlich) dazu gegeben.

Wenn man dieselbe verwendet, so lege man ein Tuch über den Becher, um die Glasur vor dem schnellen Abtrocknen zu bewahren.

Fondants-Masse als Ueberguß.

Fondantsmasse von 25 Dka. Zucker wird mit 2 bis 4 Eßlöffeln Läuterzucker und etwas Maraskino-Likör dünnflüssiger gemacht, rasch auf die Torte gegossen und mit dem Messer so darüber gestrichen, daß sie auch an den Seiten abfließt.