

Achtes Capitel.

Die Glasuren.

Conserve. — Kalte Glasur. — Citronen- und Orangen-
glasur. — Erdbeer- und Himbeerglasur. — Ananasglasur. —
Marasquino-, Punsch-, Kirsch-, Rosen-, Orangenblüthen-,
Veilchenglasuren. — Kaffeeglasur. — Vanilleglasur. — Choco-
ladeglasur. — Gekochte Chokoladeglasur. — Kalte Chokolade-
glasur.

Die Glasur

zum Ueberziehen der Torten und Tortentheile (obere Fläche u. s. w.), sowie auch zum Decken einfacher und zusammengesetzter, kleinerer und größerer Backwerke besteht den Hauptbestandtheilen nach aus Zucker und Wasser, ist an und für sich farblos (weiß) und es wird, je nach der Geschmacksrichtung, oder um die äußere Erscheinung der Producte durch eine Abwechslung gefälliger zu gestalten, der Glasur nebst entsprechendem Aroma, auch die passende Färbung gegeben. Man unterscheidet „gekochte“ und „kalte“ Glasur*). Erstere dient dazu, um ein rasches Erstarren derselben nach dem Ueberziehen und Trocknen zu erzielen, und wird angewendet bei Tafelaufsätzen, wo glatte Flächen hergestellt werden, oder bei Gegenstände, die bald nach der Fertigstellung verpackt und verschickt werden sollen. Im Allgemeinen aber wird

Kalte Glasur

angewendet. Es wird feiner Zucker zu Staub gestoßen und abgeseiht; der abgeseimte Zucker wird abermals durch ein sehr dichtes Gewebe gesiebt und man erhält auf diese Art zweierlei Product; es wird dann der im Siebe bleibende, etwas gröbere Zuckerstaub zum Verrühren in Teige und Massen, der feine dagegen zur Glasur verwendet.

Für gewerblichen Betrieb ist es von Vortheil, Zuckermühlen anzuwenden, in welche verschiedene Siebe eingesetzt werden können, um gleichzeitig bei der nun einmal in Bewegung

*) Conserveglasur, auch „Eis“ genannt.

gesetzten Maschine fein und minder fein den Zucker abzusieben, wie es dem Bedarfe einer Backstube entspricht.

Beim Kleinbetriebe, sowie auch in der Küche, ist folgender Vorgang in Anwendung: Der Zucker wird, nachdem er gestoßen worden, in ein Drahtsieb geschüttet, welches ein Gewebe von ungefähr 2 Millimeter Entfernung hat, und durchgeseiht. Das Durchgeseibte wird hierauf durch ein anderes Sieb mit etwas engerem Gewebe gesiebt und es bleibt ein grobkörniger Zucker in dem Siebe zurück; der durch das Sieb gegangene Zucker wird abermals, und zwar durch ein etwas engeres Gewebe gesiebt, und man erhält als Rückstand einen etwas feiner gekörnten Zucker, welcher so wie das erste gröbere Product als sogenannter „Hagelzucker“ zum Einstreuen der Backwerke verwendet wird. Das Absieben wird dann noch durch feinere Gewebe fortgesetzt und man erhält nach der Dichtigkeit der Siebe ein Zuckermehl zur Bereitung der Massen und Teige und feines Zuckermehl zu Glasuren.

Wie schon erwähnt, besteht „Conserveglasur“ aus feinem Zuckermehl und Wasser, um aber zur Bereitung einer Glasur den mühsam erzeugten Staubzucker zu sparen, wird anstatt Wasser eine Zuckerpflanzung verwendet. Diese dichtere Flüssigkeit verschlingt weniger Staubzucker und es bildet sich auch dadurch beim Trocknen der mit solcher Glasur überzogenen Gegenstände an der Oberfläche der schöne, so sehr beliebte Glanz, den eine mit Wasser angerührte Glasur weit weniger aufzuweisen hat. Auch trägt zur Bildung des erwähnten Glanzes sehr viel bei, wenn der Glasur Citronensaft beigemischt wird, und um der Glasur auch einen Geschmack zu geben, wird die auf ein Stück Zucker abgeriebene Citronenschale wieder abgeschabt und entweder mit einem Messer fein gedrückt oder aufgelöst unter die Glasur gemengt und man erhält so

Die Citronenglasur.

Auf ähnliche Art wird auch

Die Orangenglasur

bereitet, indem man den Saft von Orangen und die auf Zucker abgeriebene Schale derselben in die Glasur sorgfältig vermengt, d. h. entweder durch Lösung oder Zerdrücken die feine Zertheilung ermöglicht.

Erdbeer- und Himbeerglasur

wird erzeugt, indem man nebst Citronensaft oder aufgelöster Citronensäure noch so viel durch ein Sieb passirte Fruchtmasse der genannten Gattungen der Glasur zusetzt und sorgfältig vermengt, bis diese einen intensiven und wohl ausgesprochenen Geschmack angenommen hat. Ebenso wird vorgegangen um:

Ananasglasur

herzustellen. Es wird nebst dem zum vollständigen Aromatisiren der Glasur nöthige Saft von Ananas auch aufgelöste Citronensäure der Glasur beigemengt. In

Marasquinoglasur

wird Marasquinoliqueur, in

Punschglasur.

Citronensäure und Rum, Arak oder Punsch-Essenz,

Kirschenglasur

mit Kirchwasser,

Rosenglasur

mit Rosenwasser,

Orangenblüthenglasur

mit Orangenblüthenwasser aromatisirt,

Veilchen- und Jasminglasuren

mit Veilchen- oder Jasminessenz, die käuflich zu haben ist (bei Droguisten). In Fällen aber, wo derartige Essenzen nicht zu bekommen sind, kann man diese auf folgende Art bereiten: Frischgepflückte Veilchen- oder Jasminblüthen werden in ein Fläschchen gefüllt, mit einem Stäbchen dicht aneinander gedrückt, bis der Raum ausgefüllt erscheint. Hierauf wird feinstער Weingeist über die Blüthen gegossen, so daß sie mit demselben bedeckt sind und läßt sie bei gelinder Zimmerwärme einige Tage stehen. Der Alkohol zieht die aromatischen Bestandtheile aus den Blüthen und man erhält so eine Essenz zum Aromatisiren.

Durch Destilation kann auch Veilchen-, Jasmin- oder Rosenwasser gewonnen werden. Seitdem aber Destilate käuflich zu haben sind, ist auch die Destilation in Conditoreien abgekommen.

Ein ähnliches Destilat wird von Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Marillen, Pfirsichen erzeugt und werden hiezu die Rückstände beim Durchpassiren dieser Früchte durch Siebe, wie dies bei der Vorbereitung zu Marmelade geschieht, verwendet. (Von diesen Vorgängen soll im dritten Bande dieses Werkes die Rede sein.)

Diese erwähnten Destilate, die an und für sich wie Wasser farblos sind, werden ebenfalls zu Glasuren, Confecten und Crème da verwendet, wo eine Färbung derselben ausgeschlossen bleibt.

Gewöhnlich werden die Glasuren gefärbt und man giebt denselben eine dem beigegebenen Aroma passende Farbe; so wird Ananasglasur weiß, Citronenglasur gelb, Orangenglasur orangengelb, Himbeer- und Erdbeerglasur roth, Rosenglasur rosa, Veilchen selbstverständlich violett, Jasminglasur weiß oder blau gefärbt.

Kaffeeglasur

wird bereitet, indem man eine starke Kaffee-Essenz einmengt. Diese wird auf folgende Art hergestellt: $\frac{1}{4}$ Liter Wasser wird in einer mit einem gut schließenden Deckel versehenen Pfanne zum Kochen gebracht; sobald das Wasser siedet, wird die Pfanne vom Feuer so weit abgenommen, um das Wallen des Wassers zu vermindern. In dieses kochende Wasser werden 2 oder 3 Dekka fein gemahlener Kaffee geschüttet, sofort mit dem Deckel geschlossen vom Feuer entfernt und an einem Orte auf der Ofenplatte stehen gelassen, bis der Kaffee sich gesetzt hat, hierauf abgeseiht und wenn diese Essenz noch nicht stark genug ist, mit dem Absude und einer Zugabe von Kaffee dieselbe Procebur wiederholt. Um der Glasur eine schöne braune Farbe zu geben, wird mit gebranntem Zucker nachgefärbt.

Bei dem heutigen Standpunkte der Farbentechnik und Industrie sind alle erwähnten Farben käuflich zu haben, und zwar solche, die ohne Besorgniß, „daß sie der Gesundheit schädlich werden können“, anzuwenden sind. In einem großen Theile Europa's besteht die Ordnung, daß Farbenfabrikanten und Farbenhändler für die Unschädlichkeit haften. In Oesterreich sind Theerfarben verboten, in Deutschland sind sie dagegen erlaubt, wenn die Unschädlichkeit derselben nachgewiesen worden ist. Dagegen ist die Anwendung der Cochenillefarbe, ein Product aus Baumwanzen, zur Anwendung für Gemüßmittel in Oesterreich wiederum freigegeben.

Die Bereitung der unschädlichen Farben für Zwecke der Conditorei soll im dritten Bande dieses Werkes zur Sprache kommen.

Um eine Glasur schön weiß herzustellen, wird etwas Eiweiß oder Eiweißglasur (d. i. Eiweiß mit Zucker vermengt) in dieselbe miteingerührt. Auch durch eine Messerspitze Haarpuder anstatt Eiweiß wird bei einer Glasur ein schönes Weiß erzielt. Jedoch ist das Bläuen mit Ultramarin zu vermeiden,

weil diese Farbe mit keiner Säure sich verträgt und mit einer solchen in Verbindung gebracht, eine Zersetzung derselben bewirkt, wobei ein Schwefel- oder Schwefelkohlenstoffgeruch sich entwickelt, welcher das Aroma der Glasur bei dem geringsten Zusatz dieses Farbstoffes beeinträchtigt.

Aus demselben Grunde ist der in den Zuckerfabriken mit Ultramarin gebläute Zucker für Zwecke der Conditorei nicht zu empfehlen und hat zum Beispiel eine Limonade, mit Ultramarin gebläutem Zucker versüßt, einen unangenehmen Geruch aufzuweisen.

Je feiner das zu einer Glasur verwendete Zuckermehl, desto zarter wird auch die daraus bereitete Glasur ausfallen. Um aber die Zartheit noch weiter zu verfeinern, wird in Conditoreien Fontandmasse, deren Herstellung im gewerblichen Betriebe im weiteren Verlaufe dieses Werkes besprochen werden soll, zugesetzt. Die Fontandmasse, welche nur mit einem großen Aufwande von Körperkraft herzustellen möglich ist, kann aber dadurch ersetzt werden, daß einer Glasur etwas weißer, dickflüssiger Kartoffelsyrup beigemengt wird.

Vanilleglasur

wird im Allgemeinen entsprechend blaß, roth und auf folgende Art bereitet: Vanille wird in kleine Stückchen geschnitten und mit Zuckerstücken zusammen fein gestoßen und abgeseibt. Das im Siebe Zurückgebliebene wird wieder mit einem Stücke Zucker zerstoßen und abgeseibt. Diese Procedur wird so lange fortgesetzt, bis die ganze Vanille mit dem Zucker zerkleinert und abgeseibt ist. Es ist aber vortheilhaft für die weitere Anwendung, daß jedesmal das gleiche Quantum Vanille mit der gleichen Menge Zucker vermischt wird: z. B. auf 2—3 Deka Vanille jedesmal 1 Kilo Zucker, um bei einer Anwendung dieses Vanille-Zuckers bei gleicher Menge gleich starkes Aroma hervorzubringen.

Zur Bereitung der „Vanille-Glasur“ wird Zuckerlösung (Läuterzucker) mit etwas Kartoffelsyrup vermengt und

so viel „Staubzucker“ eingerührt, bis die zweckentsprechende Consistenz derselben hergestellt ist. Beim Einrühren des Zuckers wird von dem erwähnten Vanillezucker so viel zugesetzt *), bis das Aroma ein vollkommen ausgesprochenes geworden ist.

Chocoladeglasur. (Auf kaltem Wege.)

In eine wie die schon besprochene angerührte Vanilleglasur wird so viel aufgelöste Cacaomasse eingemengt, bis dieselbe die gewünschte dunkelbraune Farbe erlangt hat. Zu einer Glasur von ungefähr 1 Kilo Zucker dürfte $\frac{1}{4}$ Kilo Cacaomasse nöthig sein. Diese wird auf einem Teller oder auf einer dazu geeigneten Schüssel klein zertheilt, in der Ofenwärme erweicht und in kleinen Partien, anfangs löffelweise, wird eine Zuckerlösung zugesetzt und sorgfältig im warmen Zustande vermengt. Damit diese Cacaomasse nicht bröcklig oder grieslig werde, ist es vortheilhaft, auch die Zuckerlösung zuvor zu erwärmen. Die so hergestellte Cacaolösung wird in die bereits angerührte, mit Vanille aromatisirte Glasur eingerührt.

Die fertige Glasur wird in einem Metallgeschirre auf gelindem Feuer bei fortwährendem Umrühren erwärmt, und wenn die Masse dünnflüssig geworden ist, wird so viel feiner Staubzucker eingemengt, bis eine solche Consistenz erreicht ist, die zum „Ueberziehen“ geeignet erscheint.

Gekochte Chocoladeglasur.

$\frac{1}{4}$ Kilo Cacaomasse wird zerkleinert und mit 1 Liter Wasser bei fortgesetztem „Umrühren“ auf gelindem Feuer in einem Kessel so lange verkocht, bis die Cacaomasse aufgelöst und vermengt ist. Hierzu wird 1 Kilo Zucker in Stücken gegeben und so lange auf dem Feuer bei stetem Umrühren gelassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst und zum Kochen gebracht ist. Hierauf läßt man die Lösung durch ein Sieb, um

*) In manchen Fällen auch guter Vanille-Liqueur.

etwaige unaufgelöste Stückchen Cacao zurückzuhalten oder dieselben durch das Sieb zu drücken und dann mit der gekochten Lösung zu vermengen.

Bekanntlich besteht die Cacaomasse aus Stärke-Albumin (Kleber) und einem fast 50% gleichkommenden Gehalte an Fett (Cacaobutter), welches in den verschiedenen Sorten der Cacaobohnen auch verschieden enthalten ist. Es ist daher bei der Bereitung einer Chocoladeglasur rathsam, die zu verwendende Cacaosorte zu erproben. Man läßt nämlich die schon gekochte Lösung vollständig erkalten. Ist ein Ueberschuß an Fett vorhanden, so zeigt sich an der Oberfläche die erstarrte Cacaobutter. In diesem Falle ist ein verhältnißmäßig weiterer Zusatz an Zucker nothwendig, damit die fertige Chocoladeglasur an den damit überzogenen Gegenständen leichter trocknen kann.

Zum „Ueberziehen“ wird die Cacaolösung bis zum „starken Faden“ gekocht, d. i. bis die gekochte Lösung so weit eingedampft ist, daß dieselbe zwischen den Fingern sich klebrig zu einem „Faden“ zieht. Hierauf vom Feuer abgenommen und mit dem Holzlöffel an der Seitenwand des Kessels gerieben, das Geriebene mit der Masse vermengt. Dieses Tabliren und Vermengen so lange fortgesetzt, bis die Masse genug dickflüssig geworden ist und eine Haut sich gebildet hat, wobei immer die Stärke der „Fadenprobe“ und das richtige „Tabliren“ der Glasur maßgebend ist. Es werden kleine Backwerke in die Glasur eingetaucht, mit einer Gabel aus derselben herausgehoben und auf ein glattes Blech gestellt, sodann in einem gelinde erwärmten Ofen bei offener Ofenthür abgetrocknet, d. h. so lange am Ofen-gelassen, bis die Glasur ein Häutchen bekommen hat. Um eine Torte zu „überziehen“ wird über dieselbe die Glasur gegossen und mit einem Messer glatt und gleichmäßig überstrichen.

Kalte Chocoladeglasur. (Drittes Verfahren.)

In einen kleinen Kessel oder in eine tiefe Pfanne wird $\frac{1}{4}$ Kilo klein zerkleinerte Cacaomasse gegeben und an einem

warmen Orte auf der Ofenplatte erwärmt und erweicht. (Cacaomasse schmilzt bei 50 bis 60 Grad Reaumur, d. i. also unter der Siedehitze. Höhere Temperatur beeinträchtigt die Qualität, d. h. sie verbrennt.) In die erweichte und geschmolzene Cacaomasse wird in kleinen Partien Zuckerlösung bei fortwährendem Umrühren zugesetzt und sorgfältig im warmen Zustande vermengt. Ist die Masse glatt, d. i. ohne bröckelig geworden zu sein, verrührt, so wird in dieselbe 1 Rilo feiner Staubzucker und noch so viel Zuckerlösung nach und nach in kleinen Partien zugesetzt und verrührt, bis die Consistenz und Farbe der Glasur erreicht ist. Beim Gebrauche, d. i. wenn damit überzogen werden soll, wird die Glasur in der Pfanne oder in dem Kessel auf gelindes Feuer gebracht, bei stetem Umrühren so lange erwärmt, bis dieselbe etwas mehr als lauwarm geworden. Die Glasur wird dabei etwas flüssiger und es wird dann, nachdem dieselbe die richtige Temperatur erreicht hat, vom Feuer abgenommen und so viel Staubzucker zugegeben und vermengt (nachgerührt), bis auch die zum Ueberziehen richtige Consistenz erreicht worden ist.

Zum Aromatisiren der Chocoladeglasur wird Vanillezucker derselben zugesetzt.

