

XXVIII. Abschnitt.

Vom Zucker und von den Glasuren.

Zubereitung des Zuckers.

Die Zubereitung des Zuckers ist zum Gefrorenen, zu Compots &c. sehr wichtig, und sind nachstehend fünferlei Gattungen angeführt. Die richtige Verwendung ist in jedem einzelnen Falle angegeben.

Zuckeranflösung.

1½ Pfund (84 Oefa) Zucker werden in 1 Seitel (⅓ Liter) Wasser langsam gekocht, fleißig abgeschäumt, dann noch etwas Wasser zugegeben, noch 10 Minuten gekocht und in Gläsern aufbewahrt.

Zucker zum Flug gekocht.

Derselbe wird wie der vorhergehende gekocht; während des Kochens taucht man eine Drahtschlinge ein und bläst durch, wobei sich, wenn der Zucker richtig ist, Flugblasen werfen müssen.

Zucker zum Faden.

Bei diesem wird der Zucker etwas schwächer gekocht; während des Kochens nehme man etwas auf einem Kochlöffel heraus und tunke mit dem Zeigefinger ein. Bei richtiger Probe muß der Zucker zwischen Daumen und Zeigefinger einen Faden bilden.

Leiterzucker.

1 Pfund (56 Oefa) Zucker lasse man in 1 Seitel (⅓ Liter) Wasser gut aufkochen. Dieser wird zum Gefrorenen verwendet.

Zucker zum Bruch.

Derjelbe iſt richtig, wenn ein in kaltes Waſſer, dann ſchnell in den heißen Zucker und nun wieder in kaltes Waſſer getauchtes Hölzchen den Zucker ſofort gehärtet zeigt, ſo daß er beim Abziehen kracht und bricht, oder noch ſicherer, wenn er beim Beißen nicht mehr an den Zähnen hängen bleibt.

Zucker zum Caramel.

Kocht man den vorſtehenden Zucker noch eine Minute länger, ſo wird er ſich lichtbraun färben und hat dann den letzten Grad zur richtigen Verwendung erhalten, weil derjelbe nun zum Schwarzwerden anfängt und ſo nur mehr als Farbe benützt werden kann.

Verschiedenes Eis zum Überziehen von Torten und Bäckereien.

Wassereis.

Man koche ein wenig Waſſer mit Zucker und Citronenſaft einige Minuten, gebe dann in einen kleinen Weidling geſtoßenen Zucker, welcher jedoch ſehr trocken und ſehr fein gefiebt ſein muß, und rühre ihn mit dem kochenden Zucker ſchnell ab, damit er nicht zu flüſſig, aber auch nicht zu dick wird; man kann damit verſchiedene Bäckereien und Torten überziehen, auch können ihm verſchiedene Farben gegeben werden.

Orangen- oder Citroneneis.

Daſſelbe wird ebenſo gemacht, nur gibt man den betreffenden Saft zu.

Maraschinoeis.

Hiebei wird der feine Zucker mit Maraschino abgerührt.

Rumeis.

Wird ebenso gemacht wie das vorige, nur wird statt des Maraschino Rum genommen.

Giklar- oder Spritzeis.

In einem Weibling wird trockener, feingesiebter Zucker und etwas Citronensaft mit aufgeklopftem Giklar angemacht und so lange gerührt, bis die Masse flaumig ist. Man kann damit dann alles mögliche Backwerk überziehen und spritzen, auch können ihr verschiedene Farben gegeben werden.

Kastanien- oder Nuzglasur.

6 Loth (10½ Defa) Zucker und der Saft einer halben Citrone werden in einem Kaffebecher Wasser gekocht, bis Ersterer dick ist, worauf man ihn zurückstellt, unter beständigem Rühren nochmals den Saft einer halben Citrone nach und nach zugibt, dann noch kalt rührt, und wenn endlich die Masse stockt, dieselbe nochmals aufkocht. Sodann taucht man mit einer Spicknadel die Kastanien oder die Nüsse ein, legt sie zum Ablausen auf einen Teller und gibt sie nun erst auf die Bäckerei. Sollte die Glasur noch zu flüssig sein, so läßt man sie nochmals aufkochen.

Chocoladeglaze.

Man lasse ½ Pfund (28 Defa) Chocolate warm werden, spinne dann ebensoviel Zucker mit etwas Wasser, gebe die Chocolate hinein, rühre sie fein ab und koche sie nochmals auf, bis sie sich zwischen Daumen und Zeigefinger zum Faden ziehen läßt.

Kaffeeis zur Kaffectorte.

In einer Schale oder einem Weibling wird feingesiebter Zucker mit starkem schwarzen Kaffee abgerührt, die Torte damit übergossen und ohne sie mit einem Messer zu streifen, läßt man die Masse über dieselbe laufen. An der Seite kann jedoch das Messer angewendet werden.

