

Nr. 2034. **Hafelnußfülle.** Preis: 72 h.

Man treibt 2 Dotter mit 7 dkg geriebenen Hafelnüssen ab, mengt 7 dkg Zucker dazu, verrührt alles gut und mengt 7 dkg gehacktes Zitronat und 2 Klar Schnee dazu.

Nr. 2035. **Kastanienfülle.** Preis: 1 K 10 h.

Man rührt $\frac{1}{8}$ l Milch, 4 Dotter, 10 dkg Zucker im Schneefessel ab und schlägt das Ganze am Dunst zu einer Creme. Hierauf rührt man 8 dkg Butter schaumig und mengt 12 dkg passierte Kastanien und die erkaltete Creme dazu.

Nr. 2036. **Butter zum Füllen und Spritzen.**

Diese wird mit Zucker und beliebigem Likörgeschmack abgerührt und bis zum Gebrauche auf dem Eise stehen gelassen. Man färbt die Butter mit Schokolade oder Kakao braun, mit Breton rot, mit Spinatopfen grün.

Glasuren.

Glazieren der Torten und Bäckereien.

Nach dem Baden kehrt man die Torte um und bestreicht sie auf der Seite, wo sie am Tortenblatt war, mit irgend einer heißen Marmelade gleichmäßig. Dann gießt man die gut gerührte und abgearbeitete Glasur darauf. Das Herabfließende streicht man mit einem in heißes Wasser getauchten breiten Messer schön gleichmäßig an den Seiten hinauf, bis es kleben bleibt. An der Oberfläche der Torte darf man nichts mehr machen, da sie sonst nicht schön glatt wird. Mit warmer Glasur muß man sehr achtsam sein, das Glazieren muß sehr rasch geschehen. Dabei muß die Glasur gleichmäßig darauf gegossen werden. Verziert können Torten werden mittels Auflegen von Obst, kandierten Früchten, Pistazien, in gesponnenen Zucker getauchten Nüssen, Hafelnüssen, Kastanien, Zitronen, Orangen und Pralines. Man bespritzt die Torten auch mit Eingefottenem, mit Cremem, Butter, Spritzglasur und Schlagobers.

Bäckereien: Diese taucht man an der zu glazierenden Seite in die Glasur und läßt sie dann trocknen. Ganz genau kann man

die Mengen der Glasuren nicht angeben, man muß auch ein wenig Augenmaß haben, wie viel man benötigt.

Bedient man sich des Fondants, so gelingt die Glasur besser; doch kann man dies nicht aus dem Buche sondern nur praktisch lernen.

Nr. 2037. Fondant. Preis je nach der Mischung.

Man gibt in einen Topf $\frac{1}{2}$ kg Würfelzucker und $\frac{1}{8}$ l Wasser und kocht es so lange, bis man von dem Zucker einen Faden zwischen Daumen und Zeigefinger ziehen kann. Dann gießt man den Zucker auf eine Marmorplatte, läßt ihn ein wenig auskühlen, arbeitet ihn mit einem Kochlöffel so durcheinander, daß er wie ein Teig abgeknetet ist und ohne zu kleben fest bleibt. Zum Gebrauche erwärmt man den Fondant lau und gibt für Vitörnglasur beliebigen Vitör hinein, für Obstglasur passiertes Obstmark und ein wenig Breton als Farbe, für grüne Glasur Spinatopfen und Chartreuselikör. Bei Kaffeeglasur erwärmt man den Fondant vorsichtig mit schwarzem Kaffee. Bei Drangen- und Zitronenglasur wird der Fondant ebenfalls mit dem Saft erwärmt.

Nr. 2038. Dotterglasur. Preis: 60 h.

Man rührt 4 Ei schwer fein gesiebten Vanillezucker mit 4 Dottern so lange, bis diese Masse dickflüssig ist, dann verwendet man das Eis zum Glasieren.

Nr. 2039. Kaffeeglasur. Preis: 28 h.

Man siebt 20 dkg Zucker, mischt $\frac{1}{16}$ l heißen Kaffee dazu und verrührt die Masse, bis sie dicklich ist. Nun erwärmt man die Glasur nochmals und glasiert die Torte oder eine Bäckerei damit. In letzterem Falle braucht man wohl eine größere Masse.

Nr. 2040. Punschglasur. Preis: 32 h.

12 dkg Zucker rührt man mit 1 Eßlöffel rotem Drangensaft und $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel heißem Punsch eine halbe Stunde und verwendet die Glasur dann für Torten.

Nr. 2041. Drangenglasur. Preis: 46 h.

Man kocht 6 dkg Zucker mit 2 Eßlöffeln Wasser dicklich ein und mengt 20 dkg feingesiebten Zucker und ein schwach gemessenes

$\frac{1}{16}$ l roten Orangensaft dazu und verrührt alles gut. Die Glasur erwärmt man bevor man sie verwendet.

Nr. 2042. Wasserglasur. Preis: 40 h.

28 dkg Zucker siebt man. Nun kocht man 6 dkg Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Wasser dicklich ein, mischt dann den gekochten Zucker, nebst 1 Stamperl beliebigem Likör, Rum oder Kognak zum gesiebten Zucker und rührt so lange, bis die Glasur die nötige Dide zum Glasieren hat.

Nr. 2043. Fruchtglasur. Preis: 65 h.

Man rührt 20 dkg Zuckermehl mit so viel passiertem Fruchtmark, daß daraus eine dickflüssige Masse wird. Diese erwärmt man dann und glasiert Angegebenes. Zu Erdbeeren gibt man ein wenig Zitronensaft dazu, ebenso auch zu Äpfeln. Himbeeren, Ananas und Ribisel säuert man nicht.

Nr. 2044. Wasserglasur. Preis: 32 h.

Man rührt 15 dkg Zucker mit 2 Eßlöffeln heißem Wasser und 1 Eßlöffel Likörgeschmack gut ab, erwärmt die Glasur und verwendet sie dann.

Nr. 2045. Schokoladeglasur, 1. Art. Preis: 42 h.

Man läßt 12 dkg Schokolade mit $\frac{1}{16}$ l Wasser erwärmen, mengt 18 dkg Zuckermehl dazu, verrührt es gut, läßt es wieder warm werden und glasiert die Torte damit. Diese Glasur ist sehr gut, da sie nicht bricht und weich ist, nur muß sie vorsichtig bereitet werden.

2. Art. Preis: 38 h.

12 dkg Schokolade erwärmt man und verrührt sie gut mit 1 Eßlöffel heißem Wasser. Nun mengt man 12 dkg erwärmten Fondant dazu und gießt dies dann dickflüssig über den zu glasierenden Gegenstand. Dann stellt man ihn einen Augenblick in die warme Röhre, um den Glanz zu binden.

3. Art. Preis: 28 h.

7 dkg Schokolade läßt man mit 2 Eßlöffeln Wasser auflösen, gibt 1 dkg Butter dazu und glasiert Angegebenes.

4. Art. Preis: 36 h.

12 dkg Zucker werden mit 13 dkg Bruchschokolade und $\frac{1}{16}$ l Wasser zum Faden gekocht. Dann wird alles unter fortwährendem Rühren mit einem Kochlöffel tabliert, d. h. man schlägt mit dem Rücken des Kochlöffels, den man immer in die Masse eintaucht, an die Wand des Gefäßes, bis die Schokolade dickflüssig ist. Dann überzieht man das Angegebene. Diese Glasur ist vorsichtig zu machen.

5. Art. Preis: 46 h.

14 dkg Zucker spinnst man mit $\frac{1}{16}$ l Wasser und mischt 2 Tafel Schokolade und ein wenig Zitronengeschmack dazu. Nun verrührt man alles gut und glasiert damit Verschiedenes.

Nr. 2046. Weiße Glasur. (Spritzglasur.) Preis: 48 h.

14 dkg Zucker rührt man mit 2 Klar, ein wenig Zitronensaft oder Zitronengeschmack zirka $\frac{3}{4}$ Stunden, bis die Mischung eine schöne weiße Farbe hat und dickflüssig ist. Dann streicht oder gießt man die Glasur auf eine Torte und läßt sie trocknen. Diese Glasur wird ziemlich hart, deshalb soll sie rasch verwendet werden, außer bei kleinen Bäckereien, welche nicht mehr zerschnitten werden. Man kann die Glasur auch zum Spritzen der Bäckereien verwenden. Auch kann man sie beliebig färben.

Nr. 2047. Gebräunter Zucker und Windtröpfen als Verzierung.

Man läßt 15 dkg Zucker in einer Rein am Herde langsam zergehen und braun werden, gießt hierauf ein wenig Wasser darauf, läßt dies spinnen und bestreicht damit Doboßtorten und Schnitten. Als Zuckercouleur hebt man ihn in einem Einsiedeglas auf und verwendet ihn zum Färben der Speisen. Von jeder beliebigen Glasur kann man mittels Dressiersackes oder Papierstarnihels, in welches man eine sternförmige Form gibt, Figuren auf Torten spritzen oder Bussel, vorausgesetzt, daß die Glasur so dick ist, daß Zaden stehen bleiben, wenn man den Kochlöffel herausnimmt.

Gefrorenes.

Nr. 2048. Vanillegefrorenes. Preis: 90 h.

Man mischt $\frac{1}{2}$ l Obers mit 14 dkg Vanillezucker, sprudelt 8 Dotter hinein und schlägt die Masse über einem mit Kochendem