

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Vom Zucker.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

darauf, daß kein freier Raum mehr bleibt. Die Oblaten müssen $9\frac{1}{2}$ bis 10 cm. in der Rundung haben. Nachdem alle Oblaten bestrichen sind, legt man sie auf ein Brett in ein gut durchwärmtes Zimmer, läßt sie eine dicke Haut ziehen, die einen leichten Druck mit dem Finger verträgt, ohne daß die Masse noch klebt. Man setzt sie nun auf ein Blech, ziert sie mit geschälten, halbierten Mandeln oder mit Citronenschnittchen und läßt sie bei gelinder Hitze gelb backen. Nimmt man sie aus dem Backofen, wendet man sie sogleich, damit die Oberseite recht glatt wird, wendet sie dann wieder, überstreicht einen Teil mit Eiweißglasur, den andern mit Schokoladeglasur, bestreut sie mit buntem Hagelzucker und läßt sie trocknen. Während des Backens berühre man die Lebtuchen nicht, da sie sonst zusammen fallen.

Vom Zucker.

1814. Zucker zu säutern.

Nimm auf je $\frac{1}{2}$ Kilo gebröckelten Zucker $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in eine Messingpfanne und lasse ihn auf starkem Feuer zergehen, fängt er zu kochen an, schäumt man den unreinen Schaum an der Oberfläche und nimmt den Zucker rasch vom Feuer.

1815. Andere Art Zucker zu säutern.

Hat man den Zucker wie oben angegeben, geschäumt, so verquirkt man 1 Eiweiß mit 2 Theelöffeln voll Wasser, gießt es in den Zucker, läßt es noch kurze Zeit mitkochen und schäumt das Eiweiß wieder vorsichtig ab. Wird der Zucker sogleich benützt, läßt man ihn durch ein feines Sieb oder durch Flanell in die Pfanne laufen und noch kurz aufkochen.

1816. Zucker zum Breitlauf.

Der vorhergehende Zucker wird so lange fortgekocht, bis der siedende Zuckerjast große Blasen wirft und vom Löffel breite Tropfen herunterfallen.

1817. Zucker zum kleinen Faden.

Nachdem der vorhergehende zum Breitlauf gekochte Zucker noch einige Minuten fortgekocht hat, tauche man rasch den Zeigefinger hinein und presse diesen mit dem Daumen zusammen, bildet sich beim Dessnen der Finger ein kleiner Faden, der aber sogleich wieder bricht, so ist der Zucker zum kleinen Faden gekocht.

1818. Zucker zum großen Faden.

Bildet sich, nachdem der Zucker zum kleinen Faden noch etwas fortgekocht hat, bei der nämlichen Probe ein langer Faden, welcher

nicht sogleich bricht, so hat der Zucker den Grad des großen Fadens erreicht.

1819. Zucker zu Perlen.

Kocht man den Zucker noch fort, so hebt man den Löffel mit etwas Zuckerjud in die Höhe, zieht sich ein Faden an demselben herunter, an dessen Ende sich eine Perle bildet und reißt der Faden gleich wieder ab und zieht sich zurück, so hat der Zucker den Grad der kleinen Perle erreicht, bleibt nach weiterem abermaligem Aufkochen der Tropfen an dem Faden hängen, ohne daß dieser zerreißt, so ist der Zucker zur großen Perle gediehen.

1820. Zucker zum Flug.

Nach etwas längerem Kochen taucht man den Schaumlöffel in den Zuckerjud, zieht diesen heraus und bläst durch die Löcher, daß kleine Bläschen herauskommen; zergehen diese sogleich wieder, so ist der Zucker zum kleinen Flug gekocht, zeigt sich bei abermaligem Aufkochen bei derselben Probe große Blasen, die hoch fliegen, so ist der Zucker zum großen Flug gekocht.

1821. Zucker zur Kugel.

Läßt man den Zucker weiter kochen und will die Probe machen, ob der Zucker zu diesem Grade gediehen ist, so taucht man mit dem Zeigefinger in den Zucker und sogleich in kaltes Wasser. Läßt sich der daran klebende Zucker zu einer Kugel drehen, so hat er den richtigen Grad erreicht.

1822. Zucker zum Bruch.

Läßt sich die Kugel bei dem zum Bruch gekochten Zucker nach abermaligem Kochen drücken, daß sie bricht, so ist der Zucker zum Bruch gekocht.

1823. Zucker zum Caramel.

Färbt sich nach einiger Zeit der Zucker rötlich und gibt einen angenehmen Geruch von sich, so ist er zum Caramel fertig und muß sogleich vom Feuer genommen werden.

Von dem Geruchzucker.

1824. Citronenzucker.

Reibe eine schöne, gesunde Citrone auf Zucker ab, lasse diesen trocknen, stoße ihn in einem Mörser und bewahre ihn in einer verschließbaren Büchse auf.

1825. Orangen- oder Apfelsinenzucker.

Bereite diesen wohlschmeckenden Zucker, wie den vorhergehenden Citronenzucker und bewahre ihn gut auf.