Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Vierunddreißigster Abschnitt. Das Läutern und Kochen des Zuckers.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

1629. Das Zuckerstreuen auf Torten statt Glasur und Verzierung. Man lege eine Papierschablone mit Blumenkranz oder Rosette auf eine Torte, welche man ohne Glasur und Verzierung geben will, streue dicht feingestoßenen, am besten gesiebten Staubzucker darüber und hebe die Schablone sorgfältig weg, ohne die Zeichnung zu verwischen.

1630. Hagelzucker. Besteht aus kleinen Zuckerkörnchen gleicher Größe. Gestoßenen Zucker siebe man durch ein feines Sieb, so daß der grobe zurückbleibt, der dann durch ein gröberes Sieb mit Löchern von der Weite einer dicken Stricknadel gesiebt wird.

Man kann diesen Zucker rot, grün, gelb, blau oder braun färben, indem man die pulverisierte unschädliche Farbe dazu mit giftfreiem Spiritus (Weingeist) verdünnt, mit dem Zucker recht verrührt, in gelinder Wärme trocknet und dann nochmals siebt. — Man gebraucht diesen Zucker meist zum Streuen von verschiedenem Backwerk; gefärbt wird er zu verziertem Dessert oder auch auf Torten verwendet.

1631. Gekochte Glasur für Basler Leckerli oder beliebiges Dessert. Man koche 500 Gr. weißen Zucker mit 4 Deciliter Wasser zum starken Faden, siehe Nr. 1635, stelle ihn ab und verwende ihn sogleich, indem man eine Bürste oder Pinsel in denselben taucht und auf das betreffende Backwerk streicht. Zu Leckerli wird eine Bürste genommen. Wird das Backwerk nach Verlauf von 3 Minuten nicht weiß, so kocht man den Zucker stärker ein und probiert wieder.

1632. Kalte Glasur für kleines Backwerk. In ein zerrührtes Eiweiß rühre man so viel Puderzucker, bis man einen dickfließenden Brei erhält, rühre ihn 15 bis 20 Minuten und bestreiche damit kleines Konfekt vor oder nach dem Backen, z. B. Zimmtstern, Zimmtstengel, Spanischbrötchen ꝛc.

Vierunddreißigster Abschnitt.

Das Läutern und Kochen des Zuckers.

1. Abteilung.

1633. Zucker zu läutern. Zu 1 Kilogr. Zucker 4 Deciliter Wasser, 1 Eiweiß. — Man setze Zucker und Wasser auf das Feuer, gieße, wenn es kocht, ein mit 2 Deciliter Wasser zu

Schaum geschlagenes Eiweiß nach und nach hinein, nehme aber dazwischen den unreinen Schaum vom kochenden Zucker mit einem Schaumlöffel ab. Ältere unreine Zuckerreste können auf diese Weise wieder hell und brauchbar gemacht werden.

2. Abteilung.

Die Zuckergrade.

1633a. Die Zuckerwage. Als sehr nützlich erweist sich die sogenannte Zuckerwage, die zu dem billigen Preise von ungefähr Fr. 1.50 käuflich ist.*) Sie ist ein kleines Instrument, bestehend aus einem mit einer Zifferskala versehenen Glasröhrchen, welches unten in eine beschwerte Kugel endigt.

Die Zuckerwage, die vorerst nicht angewärmt zu werden braucht, wird in den kochenden Zucker oder in ein mit solchem gefülltes cylindrisches Gefäß gestellt und sinkt nun entsprechend der Verdickung oder Konzentration der Zuckerlösung tief oder weniger tief ein.

In klares Wasser eingesetzt wird z. B. die Zuckerwage bis zu dem zu oberst sich befindlichen 0 einsinken. Je mehr Zucker nun in heißem Wasser aufgelöst wird, um so viel wird es spezifisch schwerer und wird dementsprechend die Zuckerwage in die Höhe steigen, so daß die mit der Oberfläche des Syrups korrespondierende Linie den Grad der Verdickung des Syrups anzeigen wird.

Werden z. B. 750 Gr. Zucker mit 1 Liter heißem Wasser stark aufgekocht, so wird der Syrup, heiß gewogen, an der Zuckerwage 22° wiegen. 1 Liter heißes Wasser mit 1¼ Kilogr. Zucker stark aufgekocht, wird heiß 28° wiegen u. s. w.

1634. I. Grad. Breitlauf oder Geleeprobe. Wird obiger Syrup noch während einiger Zeit auf starkem Feuer in einer möglichst breiten Messingpfanne weiter gekocht, indem der Schaum mit der Schaumkelle abgenommen wird, so wird er zum sogenannten Breitlauf eingekocht sein, und heiß gewogen, an der Zuckerwage 32° wiegen. Den Breitlauf erkennt man auch daran, daß wenn man mit dem Schaumlöffel den Zucker aufzieht, sich mehrere neben einander stehende Tropfen an demselben bilden und in einem einzigen, sich zuspitzenden, abfließen. Soll von irgend einer Frucht Gelee bereitet werden, so müssen von 32° an die Geleeproben gemacht werden, d. h. wird ein Tropfen des heißen Syrups auf einen Teller geschüttet, so soll derselbe nach kurzer Zeit gestehen. Ist der Fruchtsyrup zum Geleegrad eingekocht, so sollen keine nassen Flecken auf der Rückseite eines dicken Fließpapiers entstehen, nachdem man einige Tropfen auf dasselbe hat fallen lassen.

*) In Basel käuflich bei Scheuchzer & Comp., Petersgraben.

Quitten, die sehr viel Gallertstoff enthalten, ergeben bei 31—32°, wenn richtig zubereitet, schon einen prächtigen, steifen Gelee, siehe Rezept Nr. 1725.*)

Fruchtsyrup sollten, heiß gewogen, immer mindestens 28 bis 30° an der Zuckerwage wiegen, da sie sonst leicht in Gährung übergehen.

Erkaltet wird der Zuckersyrup 3—4 Grad mehr wiegen, da er sich durch das Auskühlen verdickt.

1635. **II. Grad. Zum Faden.** Fängt dann der Zucker, indem man ihn weiter kochen läßt, an zu steigen (perlen), so tauche man schnell den Zeigefinger hinein und versuche, ihn ein wenig an den Daumen andrückend und losziehend, einen Faden zu spinnen; ist derselbe nur schwach, so daß er bricht, so ist er zum schwachen Faden, ist er jedoch zähe, so ist er zum starken Faden gekocht. Zuckerwage 35—37°.

Werden 3 Dl. Wasser mit 1 Kilogr. Zucker stark aufgekocht, so ist der Zucker zum Faden gekocht und wird der Syrup an der Zuckerwage 35—37° wiegen.

Backwerk mit dem Ersteren angestrichen, bleibt glänzend, mit dem Letzteren dagegen wird es weiß.

1636. **III. Grad. Zum Flug.** Man koche den Zucker fort, tauche eine Gabel hinein und blase in den abfließenden Zucker, fliegt er, indem er sich von der Gabel ablöst, davon, so ist er zum Flug gekocht und wird sogleich verwendet. Zuckerwage 39°. Von hier an kann der Syrup mit der Zuckerwage nicht mehr genau gewogen werden.

1637. **IV. Grad. Zur Balle.** Nachdem der Zucker den Flug erreicht hat, koche man ihn etwas weiter, tauche dann den Zeigefinger zuerst in bereit gestelltes kaltes Wasser, dann in den Zucker und sogleich wieder in das Wasser und versuche darin mit Daumen und Zeigefinger ein Kügelchen zu drehen. Gelingt dies, so ist er zur Balle gekocht.

1638. **V. Grad. Zum Bruch.** Man lasse den Zucker noch ein wenig kochen, tauche dann den Zeigefinger in bereit gestelltes kaltes Wasser, dann in den kochenden Zucker und so-

*) Beim Einmachen von Früchten und Beeren in Zucker ist es sehr zu empfehlen, 10% Glykosenzucker (in Basel erhältlich bei Herrn Senglet, Gerbergasse) zu verwenden, da das Krystallisieren der Confituren, Marmelade, Gelee und Säfte auf diese Weise vermieden wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

gleich wieder in das Wasser, indem man den Finger krümmt; läßt sich der Zucker wie ein Glashütchen vom Finger abziehen, und ist er im Brechen spröde, so ist er zum Bruch gekocht. Läßt er sich jedoch nur biegen, so koche man ihn noch einige Sekunden und mache nochmals die Probe.

Zucker zum Bruch gekocht wird zu Tabletten verwendet.

1639. **VI. Grad. Karamelle (verbrannter Zucker).** Läßt man nun den Zucker noch weiter kochen, so wird er immer dunkler braun und entzündet sich, sobald er schwarz ist und stark raucht. Ehe dies geschieht, schütte man ihn schnell aus, pulverisiere ihn und gebrauche ihn als Essenz zum Färben von Kaffee, oder man gieße Wasser daran und koche ihn längere Zeit, passiere ihn, fülle ihn in eine Flasche und benütze ihn zum Färben von zu hell aussehenden Tabletten, braunen Saucen, Bratenjus oder zu Suppen.

Einige Tropfen Karamelle färben sehr stark ohne zu trüben und geben weder süßen noch bittern Beigeschmack.

Fünfunddreißigster Abschnitt.

Tabletten.

1640. **Pfeffermünztabletten.** Man feuchte weißen, fein gesiebten Zucker mit kaltem Wasser zu einem festen Brei an, nehme davon 1 oder 2 Eßlöffel voll in ein Pastillenpfännchen (kleines, kupfernes Pfännchen mit zugespitztem Schnabel), setze es auf das Feuer und rühre darin bis es kocht; sollte die Zuckermasse dann zu flüssig geworden sein, so rühre man noch einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker darein und gieße kleine Tropfen davon auf glattes Weiß- oder Kupferblech.

Die Tabletten werden am gleichmäßigsten, wenn man jeden Tropfen mit einer Stricknadel abstreicht. Wenn das Pfännchen leer ist, fülle man wieder neue Masse hinein, bis alles aufgebraucht ist. Die Pfeffermünzessenz kann man entweder in den kochenden Brei rühren, oder man lasse die Tabletten auf dem Blech erkalten und auf einem Haarsieb völlig trocknen, fülle davon in ein Glas mit gutschließendem Deckel, träufle einige Tropfen Essenz darüber und rüttle sie recht durcheinander. Der Geschmack teilt sich dann allem mit und braucht man auf diese Weise weniger Essenz, weil dieselbe beim Aufkochen an Stärke verliert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg