Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

1. Abteilung.

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.