

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

2. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

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 Schaumfelle 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 Frucht syrup 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 Zuckerm Wage wiegen, da sie sonst leicht in Gährung übergehen.

Erfaltet wird der Zuckersyrup 3–4 Grad mehr wiegen, da er sich durch das Ausfühlen 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. Zuckerm Wage 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 Zuckerm Wage 35–37° wiegen.

Bäckwerk 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. Zuckerm Wage 39°. Von hier an kann der Syrup mit der Zuckerm Wage nicht mehr genau gewogen werden.

1637. IV. Grad. Zur Kugel. 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 Kugel 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.

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 bitteren Beigeschmack.

Fünfunddreißigter Abschnitt.

Tabletten.

1640. Pfeffermünztabletten. Man feuchte weißen, fein gestiebten 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.