

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Regula 524. Vom Glaßiren.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242

dicke an die Form gesetzt, denn gleich mit fein geriebenem Brodte oder gestoßenem Zwieback wohl bestreuet, so viel als an der Butter befehen oder sitzen bleiben will, und so kann man hinein thun und backen was man will, und gehet alles gut heraus.

Regula 524.
Vom Glasiren.

Man stoße ein Viertelpfund feinen Zucker mit einem Eyerweiß und ein wenig Rosen- oder Orangenwasser, bis es ein dicker Syrop wird, so kann man damit glasiren was man will. Als nämlich, wenn man etwas damit glasiren will, es sey eine Torte oder sonsten Gebäckenes, welches sich zum Glasiren schicket, so läßt man solches, wenn es gebacken ist, erstlich ein wenig abkühlen, denn mit der angeschlagenen Glassir übergestrichen und gegen dem Feuer oder im verschlagenen Backofen oder in einer Tortenpfanne nur antrocknen lassen. Will man aber etwas ganz weiß überziehen, und insonderheit, welches einen hohen Rand hat, als eine Mandeltorte, Bisquittorte, Französische Torte und dergleichen, so schlägt man 2 oder 3 Eyerweiß klein, daß sie schäumen, und denn immer gestoßenen und durchgeseihteten feinen Zucker bey kleinen Händen voll nach und nach dazu gerührt, und immer nach einer Seite gerührt, daß es eine recht dicke Massa wird, daß, wenn man davon an den Rand der Torte streicht, solches sitzen bleibt und nicht abläuft, denn so kann man es überall damit glasiren und überziehen und gleichfalls nur antrocknen lassen,
und

und so es im erstenmal nicht dick genug darauf gekommen, so überzieht man es alsdenn noch einmal, so wird es recht weiß und schön, und denn so kann man es mit in Scheibchen geschnittener Sucade sauber belegen, als oben an den Rand herum einen Lorbeerkrantz, und an der Seite so proper als man es machen kann, denn mit buntem Streuzucker übergestreuet und wieder antrocknen lassen, so sieht es sauber aus. Hat sonst jemand Lust daran zu künsteln, so können die Bläßuren auch mit allerhand Farben angemacht werden, nämlich, roth mit Tournisol oder rothem Flor, und zwar die Röthe mit ein wenig Rosenwasser herausgezogen, und damit Farbe gegeben, blau mit Lackmus, wird eben so gemacht, gelb mit Saffran, wird auch also gemacht, braun mit Choccolade, solchen fein gestossen, durchgeseihtet und mit darunter gethan, daß es eine braune Farbe bekommt, und so ferner.

Regula 525.

Von blechernen Rändern oder Reifen, und wie damit umzugehen.

Die blechernen Ränder oder Reifen sind sowohl zu Mandeltorten, Bisquittorten, als auch zu andern Sachen, zum Ausbacken sehr bequem und nützlich zu gebrauchen, und wer sich denn dergleichen bedienen will, der lasse sich eines verfertigen, ohngefähr 3 bis 4 Finger breit hoch und eine ziemliche Weite, aber die beyden Enden müssen nicht zusammen gelötet werden, sondern offen bleiben, so kann man sie so weit oder enge machen als es einem beliebt,