

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

### 39. Fruchtmark-Glasur.

Von einem Eiklar den festen Schnee mit 12 Deka Zucker, einem halben Eßlöffel Fruchtmark (beliebiger Wahl) und von einer halben Citrone den Saft; dies alles rührt man eine volle Stunde schaumig ab. Mit dieser Masse wird alsdann das Backwerk mit einem in warmes Wasser getauchten Messer gleichmäßig bestrichen, hierauf mit Zucker bestreut und in der lauen Röhre getrocknet.

### 40. Citronen-Glasur.

Von einer halben Citrone den Saft mit 12 Deka Zucker und einem Löffel kochendes Wasser eine Stunde schaumig abrühren, hernach damit das Backwerk bestreichen (wie oben) und in der lauen Röhre trocknen.

### 41. Apfelsinen-Glasur.

Daselbe Verfahren mit dem Saft von einer halben Apfelsine, wie bei Citronen-Glasur angegeben. (Siehe Nr. 40.)

### 42. Chocolate-Glasur.

12 Deka Nährsalz-Chocolade gibt man in eine Pfanne, dazu ein sechszehntel Liter Wasser und läßt sie darin auflösen. Sodann wird sie fein und glatt abgerührt, mit 12 Deka Zucker, mit etwas Vanillin und einem sechszehntel Liter Wasser aufs Feuer gestellt und hier so lange gekocht, bis sich feine Fäden bilden. Diese Probe wird am besten mit dem einen Daumen und Zeigefinger gemacht. Man zieht nun die Glasur vom Feuer weg und tambuliert sie mit einem umgekehrten Kochlöffel folgendermaßen: Zuerst rührt man die Glasur zwei- bis dreimal um, nachher rührt man sie mit dem flachen Kochlöffel an der Seitenwand der Pfanne eine halbe Minute; darnach wird sie wieder zwei- bis dreimal gerührt und wieder an der Seite tambuliert. Diese Arbeit muß so lange wiederholt werden, bis die Glasur überkühlt ist, dann wird die Torte damit übergossen; dabei aber fortwährend gedreht, damit die Glasur gleichmäßig aufgetragen werden kann. In der Röhre trocknen.

### 43. Weiße Glasur.

12 Deka Zucker, von einer halben Citrone den Saft und ein kleines Eiklar werden eine Stunde gerührt. Sollte diese Glasur zu dünn ausfallen, gibt man noch etwas Zucker zu; im entgegengesetzten