

## **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

Falle etwas Wasser, wenn aber Wasser zugegeben wird, muß noch eine Viertelstunde gerührt werden. Die fertige Glasur wird sodann auf das Backwerk gegossen und mit einem in heißes Wasser getauchten Messer gleichmäßig ausgestrichen. In der lauen Röhre trocknen.

#### 44. Rosa-Glasur.

12 Defa Zucker, von einer halben Citrone den Saft und einen Löffel Wasser; nachdem diese Glasur drei Viertelstunden gerührt worden, gibt man so viel Ulferrmesssaft hinzu, daß sie eine schöne Rosafarbe erhält und rührt weitershin eine Viertelstunde nach. Die Dicke und Dünne der Glasur regelt man wie oben. Das Backwerk damit übergießen, dann gleichmäßig austreichen und in der lauen Röhre trocknen.

#### 45. Chocolate-Überguss.

Ein viertel Liter Wasser und 6 Defa Zucker werden 15 Minuten gekocht. Inzwischen läßt man in einer kleinen Casserole 8 Defa Schweizermilch-Chocolate in der Röhre zergehen; gießt sodann nach und nach das kochende Zuckerwasser hinzu und rührt sie am Feuer so lange, bis sie ganz glatt und gut verkocht ist. Wird im noch warmen Zustande auf das Backwerk gegossen, dann getrocknet.

Sollten die Glasuren nach der Fertigstellung nicht gleich auf die betreffenden Backwerke aufgetragen werden können, müssen sie mit einem reinen, nassen Tuche bedeckt werden; sonst bildet sich eben obenauf eine harte Kruste. Solche Glasuren, welche nicht aufs Feuer kommen, werden am besten in einer tieferen Kaffeeschale gemacht. Zu den Glasuren dürfen nur neue Kochlöffel verwendet werden, welche man sodann eigens für diesen Zweck aufbewahrt.

### Gruppe XII.

#### Warme und kalte Getränke.

Unter die vielen „heiklen“ Gruppen der Zukunftsküche gehört entschieden auch diese, womit ein klein wenig die modernen Getränke zu Gericht gezogen werden, denn dies ist im Vereine mit dem Fleischgenuß eines jener unvermeidlich scheinenden Gebiete, und doch wäre bei halbwegs gutem Willen auch diesem sehr leicht beizukommen.