

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

silberglänzend aussieht. Derselbe ist vorzüglich zu allem Marzipan-Gebäckenen, kann aber auch zu anderen Kuchen genommen und indem man Drangen- statt Rosenwasser nimmt und die Citronensäure fortläßt, verändert werden. Er wird, wenn das Backwerk noch warm ist, aufgestrichen und muß dann in warmer Luft trocknen, darf aber ja nicht wieder in einen warmen Ofen gestellt werden, weil er sonst blasig wird.

1002. Gekochter Zuckerguß.

250 Gr. in Stücke geschlagener Zucker wird mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser so lange gekocht, während man ihn zur Zeit ausschäumt, bis er, wenn man eine Gabel hineingetaucht, herausgezogen und gegen diese geblasen hat, in sehr feinen Fädchen federartig abfließt, nach dem Syrupsmesser bis zum 37sten Grade. Darauf werden die verschiedenen Bäckereien vermittelst eines weichen Pinsels oder einer Feder damit überstrichen; es muß dies rasch geschehen, weil die Glasur schon während des Aufstreichens trocknet. Man kann diesen Guß durch Beifügung von Citronensäure, Rosen- oder Drangenwasser angenehm verändern; er eignet sich vorzüglich zu Hefenbackwerk.

1003. Bäckereien weiß zu glaciren.

Man bestreicht dieselben, bevor sie in den Ofen gestellt werden, mit etwas geschlagenem Eiweiß, streut auf dieses eine dicke Zuckerschicht, welche man vermittelst eines Backpinsels mit wenig frischem Wasser besprengt und dann im Ofen mit glaciren läßt. Bei zu starker Oberhitze bedeckt man das Ganze, wenn die Glace getrocknet ist, mit einem Bogen Papier.

1004. Bäckereien braun zu glaciren.

In dieser Art glacirt man eigentlich nur Backwaaren von Blätterteig, und zwar wenn dieselben beinahe gar sind und schon eine gelbe Farbe angenommen haben. Man nimmt sie dann aus dem Ofen, bestreut sie mit Puderzucker und schiebt sie hierauf so lange wieder hinein, bis der Zucker geschmolzen und durchsichtig wie dünnes Glas ist.

1005. Himbeerguß.

8 Löffel voll Himbeersaft und 250 Gr. Puderzucker rührt man immer nach einer Seite, indem man den Guß über kleinem Feuer stehen hat, zu einer dicken Sauce, streicht diese noch warm, da sie schnell trocknet, auf das Backwerk und läßt den Guß in