

Von dem verschiedenen Guß auf das Bäckwerk.

E i w e i ß g u ß.

Ein Eiweiß wird mit so viel durch ein Haarsieb gesiebttem Raffinat-zucker angerührt, daß es ein weicher Brei wird, etwas Citronensaft hinzu gethan und noch so lange gearbeitet, bis er recht weiß und schaumig wird, jedoch immer ein wenig fließend bleibt, die Torten oder anderes Bäckwerk damit bestrichen und im warmen Ofen, wie überhaupt jede Glasur, abgetrocknet. Auch färbt man diesen Guß auf verschiedene Weise.

S p r i ß g u ß.

Hierzu muß der Raffinat-zucker besonders fein gestossen und ganz trocken seyn. Man nimmt 1 — 2 Eiweiß, rührt es mit Zucker zu einer ziemlich festen Masse und rührt es einige Minuten. Dann wird der Saft einer halben Citrone beim Umrühren nach und nach dazu gethan und dieses fortgesetzt, bis der Guß ganz schaumig ist.

G e k o c h t e G l a s u r.

Ein halbes Pfund Raffinat-zucker wird geläutert und zum trocknen Flug gekocht, vom Feuer genommen und so lange gerührt, bis es anfängt weiß zu werden, dann 1 Eiweiß und etwas Citronensaft zugethan, gut durchgearbeitet und noch 2—3 Eiweiß unter beständigem Rühren dazu gethan.

W a s s e r g u ß.

Ein Viertelpfund Staubzucker mit etwas Wasser fest angerührt und dann mit geläutertem Zucker verdünnt, daß es sich gut damit bestreichen läßt, jedoch nicht zu dünn, weil er dann nicht glänzt. Auch kann man $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Rosen- oder Orangenwasser dazu nehmen.

G e k o c h t e r W a s s e r g u ß.

Ein halbes Pfund Zucker wird geläutert und zum kleinen Faden gekocht, einige Tropfen Citronenöl dazu gethan und damit das Bäckwerk mit dem Borstpinsel bestrichen. Dieser Guß hat einen starken Glanz.

C i t r o n e n g u ß.

Die halbe Schale einer Citrone wird auf Zucker abgerieben, der Staubzucker mit Citronensaft zu einem dünnen Brei gerührt, das abgeriebene Gelbe vom Zucker abgeschabt und dazu genommen. Auch kann man den Guß mit bloßem Saft anrühren, oder halb Rum halb Citronensaft nehmen, was alsdann Punschguß heißt.