

#### 49. Gefrorne Canelons von unreifen Trauben.

Zwey Pfund halbreife Weinbeeren stößt man, um allen Saft heraus zu bringen, und gießt ihn durch ein Sieb. Unter diesen Saft schüttet man so viel Wasser, als in vier Canelons-Formen Platz hat, und wirft anderthalb Pfund Zucker dazu. Sobald der Zucker geschmolzen ist, setzt man alles zusammen aufs Eis, daß es gefriert, arbeitet das Gefrorne recht durch, und bringt es nach der, bey den gefrorenen Canelons von Raam, beschriebene Art wieder aufs Eis.

## Vierte Abtheilung.

### Von den Eigenschaften des Zuckers, und den verschiedenen Zubereitungen desselben.

#### 1. Geläuterter Zucker.

Man nehme das Weiße von einem Eue, und gebe es in zwey Kannen Wasser. Dieses Wasser wird mit einem Quirl so stark und so  
lan

lang gequirrt, bis es schäumt; alsdann wird ein Gut Zucker von sechs bis sieben Pfunden hineingegeben und aufs Feuer gesetzt. Es ist dabey nicht zu vergessen, daß man, wenn er in die Höhe kömmt, ein wenig Wasser daren schütte. Wer es recht gut machen will, derselbe läßt ihn drey bis vier mal aufwallen, bis der Schaum anfängt schwarz zu werden; alsdann wird er vom Feuer weggewonnen, damit er sich setzt; bis sich der Schaum von sich selbst losmacht; hernach muß man ihn gut abschäumen. Nach diesem wird er wieder über das Feuer gesetzt und immerfort abgeschäumt, indem man so, wie er aufwallt, ein wenig Wasser dazu schüttet. Wenn er genug geläutert und gereinigt worden, so kömmt er nicht weiter in die Höhe, und alsdann gießt man ihn durch ein feuchtes Tuch oder Haarsieb, ich sage mit Fleiß ein feuchtes Tuch, weil der Unrath von dem Zucker dadurch abgesondert wird.

## 2. Der kleine Faden-Zucker.

Dazu wird erstlich der Zucker geläutert, nach vorbeschriebner Art; alsdann setzt man ihn wiederum auf das Feuer und läßt ihn kochen, bis daß, wenn man den Finger hinein-

tan,

taucher, und solchen hernach an den Daumen drückt, ein kleiner Faden im Zurückziehen wird, welcher abreißt, und auf den Finger ein Tröpfchen macht.

### 3. Der große Faden-Zucker.

Läßt sich auf eben die Art erkennen, nur mit dem Unterschiede, daß er sich länger zwischen den Fingern drehet, und nicht so leicht abreißt.

### 4. Der kleine und große Perlen-Zucker.

Man läßt den Zucker noch weiter sieden, als beym großen Faden Zucker, und macht die Probe mit den Fingern, wie oben beschrieben. Wird durch die Defnung der Finger ein Faden der nicht abreißt, so heißt er der kleine Perlen-Zucker; streckt man aber die Finger, so weit man kann, voneinander, ohne daß der Faden abreißt, oder hat er im Sieden das Ansehen, wie erhabne und runde Perlen, so nennt man ihn den großen Perl-Zucker.

### 5. Der kleine oder große Sauschwanz.

Dieses erkennet man, wenn, indem man den Schaumlöffel aufhebt, der Zucker in klei-

nen

nen Blasen herabfließt, so, daß er die Gestalt eines Sauschwanzes bekommt.

### 6. Der geblasene Zucker.

Dieser muß noch weiter, als vorbeschriebene und etlichemal auffieden; und daß er so ist, wie er seyn soll, läßt sich daraus sehen, wenn man den Schaumlöffel aus der Pfanne oder aus dem Kessel herausnimmt, und auf den Zucker abschüttelt. Hernach bläst man auf beiden Seiten durch die Löcher durch, so müssen kleine Blasen vom Zucker herauskommen.

### 7. Die kleine Feder.

Man läßt den Zucker noch etlichemal mehr aufwallen als vorhergehende. und indem man eben die Probe damit macht, wie bey der vorhergehenden Siederer, so müssen größere Blasen aus den Löchern herausfallen.

### 8. Die große Feder.

Läßt man den Zucker laut vorgeschriebener Art noch einigemal auffieden, so wird der Zucker zu einer großen Feder. Man erkennet ihn daran, wenn man mit dem Schaumlöffel auf die

die

die umgekehrte Hand schlägt und große Kugeln und lange Blasen, welche zusammen halten, in die Höhe fahren.

### 9. Die kleine und die große Kugel.

Man erkennt eines nach dem andern, wenn sich der Zucker bildet, indem man mit zweien Fingern in frisches Wasser fährt, sodann sie in den Zucker steckt, dieselben sogleich wieder herauszieht und wiederum in frisches Wasser taucht, damit nicht der Zucker sich an die Finger fest anhängt und sie verbrenne; hernach rollt man den Zucker zwischen dem Finger und dem Daume, damit aus demselben ein kleines Kügelchen wird. Läßt sich nun der Zucker leicht zusammen bringen, und wie ein Teig rollen, so ist es Kugelsucker. Zwischen der großen und kleinen Kugel ist dieser Unterschied, daß die kleine Kugel ganz locker bleibt, die große aber fest wird, wenn der Zucker kalt worden ist.

### 10. Der gebrochene Zucker.

Man läßt den Zucker immer weiter einfließen, und macht mit dem gebrochenen Zucker eben die Proben, wie mit dem Kugelsucker,  
nur

nur daß er, wenn er ausgekühlt ist, zwischen den Fingern voneinander springt.

### 11. Braun gesottner Zucker.

Den Zucker, wenn er zerbrechen soll, siedet man nicht anders, als wenn er braun gesotten werden soll. Indessen, wenn man ihn also sieden will, so giebt man ein wenig Citronensaft hinein, um ihn klar zu machen. Dieses sind ohngefähr die verschiedenen Arten, wie man den Zucker von Zeit zu Zeit immer länger und einsieden läßt, wovon jede Gattung, wie man ihn zu diesem oder jenem anwenden will, auf verschiedene Art genutzt und gebraucht werden kann. Es giebt noch mehr Arten Zucker zu sieden, da er eben nicht geläutert werden darf, wie dieses jedesmal an gehörigem Orte angegeben werden soll.

## Fünfte Abtheilung.

### Von Verfertigung der Zuckerkörner.

#### 1. Zuckerkörner von Weißgen.

Zu Verfertigung der Zuckerkörner von allerhand Gattungen gehört ein Becken von rothem Kupfer, das zwei Handhaben an den Seiten,