

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 gehrt ein Becken von rothem Kupfer, das zwei Handhaben an den Seiten,

ten, und eine in der Mitte hat, daß sich leicht damit handthieren läßt. Dieses Becken muß an zwei Schnüren schwebend hangen, so hoch, daß es bis an den halben Leib herunter reicht. Darunter wird Feuer in einem Kohlenbecken gesetzt, welches aber drey Zolle weit von dem Boden des Beckens entfernt seyn muß. Der Zucker muß auf zweyerley Art, fadenmäßig und perlenmäßig gesotten werden. Nach diesen zweyerley Arten den Zucker zu sieden, werden auch zweyerley Zuckerkörner, nämlich Körner von der ersten Gattung werden über einem mäßigen Feuer in einem Kohlenbecken gemacht; das Kohlenbecken setzt man in eine Tonne, die oben keinen Boden hat, und die Zuckerspanne oben darauf, damit von der Hitze des Feuers nichts verrauchet. Will man nun etwa ein Pfund Körner machen, und hat kein Becken dazu, so nimmt man sonst einen großen mit zwei Handhaben versehenen Topf aus der Wirthschaft, giebt die Körner nebst dem Zucker hinein, und bewegt sie unablässig auf einem mittelmäßigen Feuer, bis die Körner fertig sind. Zu Verfertigung der Weilschenkörner läßt man ein wenig Gummi Tragant, in ein wenig Wasser zergehen. Wenn dieses nun geschmolzen und recht

Eleb:

klebricht ist, so läßt man es durch klare Leinwand laufen, und drückt es rein aus, daß nichts zurück bleibt; alsdann giebt man es in einem Mörsel mit Weisgen, Marmelade oder Cast und ein wenig Wasser, worinnen Indig zerrieben ist. Dazu giebt man Zucker, so viel nöthig ist, und stößt alles zusammen, bis ein Teig daraus wird, mit welchem sich gut handthieren läßt; alsdann legt man es auf einem Tisch mit klarem Zucker, und macht kleine Stückchen daraus in der Größe einer Casseebohne; wenn sie alle fertig sind, so werden sie auf dem Ofen getrocknet. Dann wirft man sie in den Kessel, oder einen dazu bequemen Topf mit Zucker, der sadenmäßig gesotten ist, schwenkt sie auf einem mittelmäßigen Feuer, bis der Zucker um die Körner herum anfängt trocken zu werden, giebt noch mehr von eben gemeldeten Zucker dazu, und fährt damit immer so fort, bis man findet, daß die Körner groß genug sind.

2. Zuckerförner von Gesmin.

Gummi Tragant läßt man in etwas Wasser zergehen, und rühret dasselbe so lang um, bis alles zergangen ist. Dieses gießt man durch
ein

ein Haarsieb, und bringt es, um einen Teig daraus zu machen, mit Jesmin - Marmelade und fein gestoßener Schwertilien - Wurzel zusammen in einen Mörser, stößt es, und giebt von Zeit zu Zeit geseibten Zucker dazu, bis sich der Teig verarbeiten läßt. Aus dem Mörser legt man ihn auf einen Tisch mit geseibten Zucker, nimmt davon kleine Stückchen einer Erbse groß, und macht sie in der hohlen linken Hand mit dem Daumen von der rechten Hand rund. Wenn der Teig auf solche Art verarbeitet ist, so läßt man ihn in einem Siebe sechs Tage lang auf dem Ofen stehen, hernach verfährt man damit, wie mit den vorigen. So, wie man eine Lage Zuckerkörner gelegt hat, und diese abgetrocknet ist, so schüttet man wiederum nach Faden - Art, gesottenen Zucker darauf, und fährt damit so lang fort, bis die Körner groß genug geworden sind.

3. Zuckerkörner von Abriskosen.

Etwas Gummi Tragant wird vier und zwanzig Stunden in Wasser eingeweicht, und wenn es geschmolzen ist, so giebt man das dickste davon nebst Abriskosen Marmelade und gestoßenem Zucker in einen Mörser, und

reibt

reibt es zusammen, bis ein Teig daraus wird, welcher sich bearbeiten läßt. Hernach nimmt man ihn heraus auf einen mit Zucker bestreuten Bogen Papier, streuet auch Zucker oben darauf, und treibt den Teig mit einem runden Holze ganz langsam auseinander, daß er endlich durchaus so dünn als der Rand eines Thalers wird, schneidet ihn in kleine Stückchen, und macht ihn rund wie Erbsen. Hat man die Werkzeuge dazu; so schneidet man Herzchen oder andere Sachen daraus, und setzt sie auf den Ofen, daß sie trocken werden. Die weitere Verfertigung geschieht, wie vorige.

4. Zuckerkörner von Berberiß-Beeren.

Man setzt so viel Beeren, als man für gut befindet, nachdem man ihnen zuvor die Kerne genommen, auf den Ofen, und wenn man in zehn Tagen findet, daß sie genug trocken worden, so hebt man sie in einer Schachtel an einem trockenen Orte auf. Sie halten sich lange Zeit. Wenn man Zuckerkörner machen will, so giebt man etwas davon in Zucker, der nach großer Faden Art gesotten ist, in welchen man ein wenig in Wasser eingeweichten arabischen Gummi geschüttet. Das Gefäß muß über dem
Feuer

Feuer immer bewegt werden, bis der mit Gummi vermischte Zucker sich an die Berberis-Beeren angehänget hat. Sind diese recht trocken, so schüttet man von eben diesem Zucker noch mehr hinein, und rüttelt das Gefäß immer fort bey den Handhaben. Nach diesem giebt man fünf oder sechsmal Zucker, der zwar wie der vorige gesotten, aber ohne Gummi ist, dazu, und wenn man glaubt, daß genug Zucker an den Körnern hange, so bewegt man sie noch eine kurze Zeit stark, jedoch ohne sie darinnen herum zu werfen. Hierdurch werden sie glatt. Man läßt sie so fort auf den Ofen vollends trocken werden, und hebt sie hernach in Schachteln, die mit Papier ausgefütert sind, an einem trockenem Orte auf. Will man viel auf einmal machen, so nimmt man schon ein Becken dazu, wie es bey den Zuckerbäckern gewöhnlich ist, weil man in einem gemeinen Topfe aus der Haushaltung nur etwa ein Pfund auf einmal verfertigen kann.

5. Zuckerkörner von Anis.

Man setz Anis, so groß und so süß als man ihn haben kann, etliche Tage auf den Ofen, daß er austrocknet, hernach rüttelt man

ihn in einem Siebe, daß der Staub völlig heraus kömmt, und der Anis rein wird. Zu diesem Anis schütret man Zucker, der nach der großen Faden-Art gesotten, und mit etwas in Wasser aufgelöstem arabischen Gummi vermengenget ist. Das Gefäß wird über einem gelinden Feuer immerfort bewegt, bis der Zucker sich angehängt hat, und die Zuckerkörner trocken sind. Hernach giebt man noch ein oder zweymal Zucker oder Gummi hinein, bis die Körner stark genug damit überzogen sind.

6. Zuckerkörner von Citronen.

Man weicht klein geschnittene Citronenschalen über Nacht in Wasser ein, und kocht sie alsdann, bis sie sich weich drücken lassen. Man wirft sie hierauf in frisches Wasser, läßt solches ablaufen, werinnen sie fünf oder sechs-mal auffieden müssen. Man nimmt sie hernach vom Feuer, läßt sie im Zucker kalt, und sofort auf dem Ofen trocken werden. So bald sie recht ausgetrocknet sind, so wirft man sie in Zucker, der nach großer Fadenart gesotten, und mit etwas in Wasser aufgelöstem arabischen Gummi vermischet ist. Das Gefäß wird über einem kleinen Feuer immer fort geschwenkt, bis
der

der mit Gummi vermischte Zucker sich an die klein geschnittenen Citronenschalen angehangen hat. Sobald dieser recht trocken ist, so wird von eben diesem Zucker noch mehr hineingegeben, damit sie noch einen Ueberzug bekommen; das Gefäß bewegt man beständig bey beyden Henkeln. Ist dieser auch trocken, so kann man noch fünf bis sechsmal Zucker, der nach Fadens- Art gesotten, aber nicht, wie die vorigenmal mit Gummi vermengt ist, dazu geben. Wenn man glaubt, die Schalen Stückchen seyen genug mit Zucker überzogen, so schüttelt man sie etwas heftig, doch, ohne daß sie herumspringen, damit sie glatt werden, und hernach ist das letzte, daß man sie auf dem Ofen trocken werden läßt. Will man viel davon auf einmal machen, so bedient man sich eines Beckens, anstatt eines gemeinen Topfes.

7. Zuckerkörner von Chocolate.

Man läßt etwas Gummi Tragant in wenigem Wasser sich auflösen; wenn er geschmolzen und recht dick ist, wird es stark durch eine Leinwand gedrückt, damit nichts davon zurück bleibe. Hernach stößt man es mit zart gestoßener Chocolate und feinem Zucker in einem

Mörser, bis ein Teig daraus wird, den man kneten kann. Diesen legt man auf einen Tisch der mit rein gesiebetem Zucker bestreuet ist, und treibt ihn mit einem runden Holze so weit auseinander, bis er die Dicke eines Thalers bekommt. Hernach schneidet man ihn in kleine Stückchen, welche rund wie eine Erbse gemacht, und auf dem Ofen abgetrocknet werden. Wenn sie trocken sind, so werden sie auf Art der beschriebenen Zuckerkörner mit Zucker überzogen.

8. Zuckerkörner von Haselnüssen oder von Mandeln.

Man brühet eine beliebige Menge von Haselnüssen oder Mandeln, daß die Schalen davon abziehen, und trocknet sie auf dem Ofen. Betragen sie nicht mehr als 1 Pfund am Gewichte, so braucht man kein Becken dazu, sondern nur ein großes Gefäß mit zween Henkeln, worinnen man sie über ein starkes Feuer setzt, und stets schwenkt, bis sie recht trocken sind. Hierauf giebt man nach und nach ein wenig mit Gummi vermischten Zucker dazu, welcher auf folgende Art zubereitet wird: Man läßt arabischen Gummi in Wasser zerschmelzen, drückt

es hernach durch ein Tuch, und menget so viel nach Fadenart gesotteneu Zucker, als das Wasser am Gewichte ausmacht, darunter. Diesen Zucker gießt man sofort auf die über einem gelinden Feuer stehende Haselnüsse oder Mandeln, und bewegt sie immer fort, bis er sich völlig daran angehänget hat. Sobald sie anfangen trocken zu werden, gießt man von eben diesem Zucker mehr dazu, bis es genug zu seyn scheint. Hernach fährt man mit anderm Zucker, der zwar nach Fadenart gesotten, aber nicht mit Gummi vermischt ist, fort, von welchen man ohngefähr zehn bis zwölffmal dazu gießt. Wenn der letztere Ueberzug recht trocken ist, so nimmt man die Nüsse oder Mandeln heraus, reiniget das Gefäß, und macht es trocken. Alsdann schüttet man die Nüsse wieder hinein, und gießt noch einmal nach Fadenart gesotteneu Zucker dazu, damit sie glatt werden. Gegen das Ende schwenkt man sie stark, doch so, daß sie nicht springen, und läßt sie zuletzt auf dem Ofen trocken werden.

9. Zuckerkörner von Pistazien.

Man brühet Pistazien ab, daß sie sich schälen lassen, und trocknet sie wieder auf dem Ofen.

Ofen. Wenn man nicht mehr als ein Pfund machen will, so nimmt man ein grosses Gefäß mit zwei Handhaben dazu. In ein solches giebt man die Pistazien mit Zucker, der nach Fadenart gesotten, und mit etwas in sehr wenigem Wasser aufgelöstem arabischen Gummi vermengt ist. Das Gefäß bewegt man immer fort über dem Feuer, damit eine Pistazie so viel Zucker annimmt, als die andre. So bald sie anfangen trocken zu werden, so schüttet man noch ein bis zweymal von diesem Zucker dazu, damit ihr Ueberzug noch stärker wird. Man schüttet ferner noch fünf bis sechsmal Fadenzucker, der aber nicht mit Gummi vermischt hinein, bis sie unter unaufhörlichem Rütteln hinlänglich damit überzogen sind. Hierauf lernt man sie aus, reiniget das Gefäß, und schüttet, so bald es wieder trocken ist, die Pistazien mit Fadenzucker noch einmal hinein. Je näher man mit diesem letzten Ueberzuge dem Ende kömmt, je stärker rüttelt man sie, doch so, daß sie nicht in die Höhe springen. Nachdem sie recht glatt worden sind, so läßt man sie auf dem Ofen vollends trocken werden.