

## Bonbons.

Nr. 2116. **Gefüllte Orangen.** Preis: 1 K 40 h.

28 dkg Zucker kocht man mit  $\frac{1}{8}$  l Wasser dicklich ein und gießt selben über  $\frac{1}{2}$  l in einer Porzellanschüssel gereinigte Erdbeeren, welche man damit 24 Stunden stehen läßt. Sodann seihet man die Masse durch und mischt Orangen- und Zitronensaft und 1 dkg aufgelöste Hausenblase dazu, stellt die Mischung auf den Herd, läßt sie warm werden und füllt damit ausgehöhlte Orangen. Nun stellt man die Orangen auf Eis und läßt die Fülle fest werden. In schöne Schnitten geteilt, serviert man sie. Man kann die Orangen auch mit Vanillecreme füllen.

Nr. 2117. **Verzuckerte Orangenspalten.** Preis: 90 h.

Man weicht Orangenschalen über Nacht in kaltes Wasser ein. Den nächsten Tag sticht man runde, beliebig große Scheiben heraus, welche man in Wasser halbweich kocht. Für zirka 3 Orangen spinnt man 28 dkg Zucker mit  $\frac{1}{8}$  l Wasser dicklich ein, wirft die abgeseihten, gekochten Schalen hinein und läßt sie aufwallen. Auf ein Brett gibt man grob gestoßenen Zucker oder Hagelzucker, hüllt darinnen die in Zucker gekochten Scheiben gut ein und legt sie zum Trocknen schön auseinander.

Nr. 2118. **Orangensbonbons.** Preis: 80 h.

Man läßt einige Tage Orangenschalen in Wasser, welches man täglich wechselt, kocht sie dann in Wasser sehr weich, seihet sie hierauf ab und passiert sie dann. Zu  $\frac{1}{2}$  kg Orangenmark mischt man 30 dkg Zucker und kocht diese Mischung dicklich ein. Hierauf spritzt man mittels Sprühsackes kleine Häufchen, bestreut sie mit Hagelzucker oder grob gestoßenem Zucker und läßt sie trocknen. Die Probe, ob die Masse gut gekocht ist, wird auf folgende Weise gemacht: Man legt mit einem Löffel ein wenig auf einen Teller; bekommt die Masse bald eine Haut, ist sie gut. Diese Bonbons können von jeder Fruchtgattung bereitet werden. Bei Fruchtmark entfällt das Kochen mit Wasser. Sind die Bonbons fertig, legt man sie in Papiertapseln.

Nr. 2119. **Prominzen.** Preis: 40 h.

Man rührt 20 dkg Zucker mit 1 Klar, weiters um 10 h Pfefferminzöl, das mit 1 Eßlöffel Essigäther gemischt ist,  $\frac{1}{2}$  Stunde,

bis die Masse schön weiß und so dick ist, daß die Masse nicht mehr auseinanderrinnt. Nun spritzt man mittels Spritzlades kleine Scheiben auf ein Blech und läßt sie in kühler Röhre trocknen. Man kann sie auch mit Breton rot färben.

**Nr. 2120. Likörbonbons. Preis: 50 h.**

Diese werden wie obige bereitet, nur mischt man den betreffenden Likörgeschmack und ein wenig Rosenöl darunter und drückt größere Bonbons auf das Blech, trocknet sie und hüllt sie in Seidenpapier ein.

**Nr. 2121. Kaffeebonbons. Preis: 60 h.**

Zur Masse Nr. 2419 gibt man Kaffeegeschmack.

**Nr. 2122. Früchtenbonbons. Preis: 60 h.**

Man rührt 14 dkg Zucker mit 4 Eßlöffeln Fruchtmark und 1 Alar so lange, bis die Masse sehr dick wird, färbt sie mit Breton und drückt Bonbons heraus, trocknet sie und wickelt sie in Seidenpapier.

**Nr. 2123. Haselnußcremebonbons. Preis: 44 h.**

Man läßt 14 dkg Zucker mit  $\frac{1}{16}$  l Wasser sehr fest spinnen. Nun reibt man 8 dkg geröstete Haselnüsse und mengt sie mit beliebigem Likörgeschmack zum Zucker, verrührt die Mischung gut und gießt sie auf eine mit Zucker bestreute Marmorplatte oder auf ein Brett. Die Masse muß gleich eine Haut bekommen. Man drückt diese Masse mit der Hand schön flach und schneidet mit einem fett gemachten Messer oder sticht mit einer kleinen Form Zuckerln aus, welche man getrocknet in Papierkapseln legt oder in Papier wickelt. Man kann sie auch mit einer festen Vanillecreme oder mit beliebiger anderer Creme füllen. Von Mandeln werden die Bonbons auf dieselbe Art bereitet, bei Nüssen fällt das Rosten weg. Man taucht die Bonbons, wenn sie getrocknet sind, in Schokoladetunke und läßt sie nochmals trocknen.

**Nr. 2124. Schokoladenbonbons. Preis: 64 h.**

Man spinnt 28 dkg Zucker mit  $\frac{1}{8}$  l Wasser sehr dick. 4 Tafeln Schokolade reibt man, rührt sie zum Zucker und gießt die halbe

Masse auf ein mit Zucker bestaubtes Brett oder auf eine Marmorplatte fingerdick darauf. Nun kann man die Masse mit beliebiger, dicker Creme oder mit Marmelade füllen, gibt die zweite Hälfte darüber, sticht oder schneidet verschiedene Formen davon herab, läßt sie trocknen und wickelt sie zum Gebrauche in Seidenpapier ein. Man achte, daß die Masse so stark eingekocht ist, daß sie beim Herausgießen gleich eine Haut bekommt.

**Nr. 2125. Spitzwegerichzuckerl. Preis: 44 h.**

Man kocht Spitzwegerichblätter sehr weich, seigt sie ab und preßt den Saft davon durch ein Passiertuch. Nun spinnt man 28 dkg Zucker mit Wasser sehr fest, mischt den Saft der Blätter dazu und färbt sie mit Spinattopfen. Nun gießt man die Masse auf eine gedölte, mit Zucker bestreute Marmorplatte, schneidet davon kleine Fleckchen mittels fetten Messers oder dazu bestimmten Schneiders, läßt sie trocknen und bricht sie dann auseinander. Auf diese Art kann man von beliebigem Vikör, von Fruchtmark oder Orangen- und Zitronensaft Zuckerl bereiten. Man färbt sie beliebig. Will man schöne Formen, gießt man die Masse in eine dafür bestimmte, mit Puder ausgestaubte Form, läßt sie darinnen trocknen, bürstet den Puder ab und hebt die Zuckerln in einer gut verschließbaren Dose auf.

**Nr. 2126. Malzbombons. Preis: 28 h.**

14 dkg Zucker werden mit 1 Eßlöffel Wasser zum Kochen gebracht. Nun läßt man 5 dkg geriebenen Malzkaffee mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser gut aufkochen, seigt den gekochten Kaffee zum Zucker und läßt nunmehr das Ganze sehr dick einkochen. Man färbt diese Masse mit Karamelzucker und kocht sie damit abermals auf. Nun schüttet man die Masse auf eine mit Öl bestrichene, mit Zucker bestaubte Marmorplatte und schneidet vor dem gänzlichen Festwerden der Masse mit einem fettgemachten Messer kleine Würfel davon.

**Nr. 2127. Eibischzuckerl. Preis: 28 h.**

Diese werden wie obige bereitet, nur kocht man statt des Malzkaffees die Eibischwurzeln aus.

**Nr. 2128. Schokoladebombons. Preis: 92 h.**

$\frac{1}{4}$  kg Zucker und 6 dkg Kartoffelsirup (in Drogerien erhältlich) werden mit  $\frac{1}{16}$  l Wasser dicklich eingekocht, dann mischt man 3 dkg erweichten Stückkakao, 5 dkg Butter und  $\frac{1}{16}$  l Schlag-

obers dazu und kocht die Masse dicklich ein, gießt sie hierauf auf eine mit Fett bestrichene Marmorplatte und schneidet vor dem Erkalten kleine Vierecke herab. Man kann diese Bonbons mit beliebiger, dicker Creme füllen.

Nr. 2129. **Kaffeebonbons.** Preis: 92 h.

$\frac{1}{4}$  kg Zucker und 6 dkg Kartoffelsyrup werden dicklich eingekocht. Dann mengt man 3 dkg Butter,  $\frac{1}{16}$  l Schlagobers und 2 Eßlöffel sehr starken schwarzen Kaffee dazu, kocht das Ganze dicklich ein und bereitet die Bonbons wie vorige. Man kann sie auch füllen.

Nr. 2130. **Verzuderte Mandeln.**

Geschwellte Mandeln wirft man in gesponnenen, auch rot gefärbten Zucker, läßt die Masse unter fortwährendem Rühren fest einkochen und gibt die Mandeln dann auf eine Steinplatte zum Trocknen; den übrigen Zucker kocht man mit Wasser auf und gibt, wenn er dick ist, die Mandeln wieder hinein. Dies macht man so lange, bis sie eine starke Kruste von Zucker haben.

## Einkochen von Dunstobst, Marmeladen und Gemüse und Einlegen der Gurken.

### Einkochen des Dunstobstes.

Beim Einkochen ist das Hauptgewicht auf die Reinlichkeit zu legen. Die Gläser müssen einigemal gewaschen und hierauf mit einem ganz reinen Tuche ausgetrocknet werden. Das zum Dunstobst bestimmte Obst muß hart und vollkommen gesund und schön sein. Man kann das Obst ungeschält oder geschält (blanschiert) einkochen. Blanschiertes Obst ist am haltbarsten. Das Obst wird entweder in Dunstgläsern mit verschließbarem Deckel oder in gewöhnlichen Gläsern, die man mit Pergament oder Herzblase verbindet, eingekocht. Zum Kochen werden die verbundenen Gläser in Heu oder in Lappen auch in Zeitungspapier eingewickelt und nach Angabe im Dunst gekocht.

### Herzblase.

Die Herzblase muß in heißem Wasser gut gewaschen, dann mit kaltem Wasser abgeschwemmt und mit einem Tuche trocken gerieben werden.