

Vorerinnerungen.

1. Das Klären des Zuckers.

Man zerschlägt ein Pfund Zucker in kleine Stücke und kocht ihn mit einem Seitel Wasser in einer messingenen Pfanne. Wenn der Zucker zu kochen anfängt und in die Höhe steigt, so stellt man ihn vom Feuer weg, schäumt ihn ab, damit aller Schmutz wegkommt, und setzt ihn abermals auf's Feuer; schlägt dann das Klar von einem Ei zu Schnee, rührt einen Eßlöffel voll Wasser darunter, und gibt es zu dem Zucker. Dies treibt beim Kochen alles Unreine auf die Oberfläche des Zuckers als Schaum, den man wegnimmt, und zwar so lange, bis man auch das Eierklar, welches sich als weißer Schaum zeigt, weggenommen hat, und der Zucker ganz klar ist. Dann macht man den Filtrirsack oder ein dünnes weißes Tuch naß, und filtrirt den Zucker durch. Zu den gewöhnlichen Eingefottenen und Säften kann man mittelfeinen Zucker nehmen; zum Candiren, zu Conserven &c. jedoch muß der ganz feine Raffinade-Zucker genommen werden. Das Kochen des Zuckers muß stets über Kohlen geschehen und rasch von Statten gehen. Man nimmt ein nicht zu schwaches Gefäß von Messing oder wohlverzinntem Kupfer. Sollte der Zucker während des Kochens überlaufen wollen,

so wirft man ein erbsengroßes Stück Butter hinein, welches die großen Blasen zerdrückt und dadurch das Ueberlaufen verhindert. Wenn sich, was so leicht geschieht, der Zucker an den Rand des Gefäßes ansetzt, sich dadurch anbrennt und den Glanz verliert, so muß man ihn immer mit einem feuchten Schwamm abwischen.

2. Das Kochen des Zuckers.

Dieses nimmt man gewöhnlich auf acht Grade an. Wenn der geläuterte Zucker auf dem Feuer tüchtig gerührt wird und beim Heben des Löffels über den Kessel in breiten Tropfen abläuft, so ist dies der erste Grad, der sogenannte *Breitlauf*; der zweite Grad, die *kleine Perle*, tritt ein, wenn der schon stärker gekochte Zucker an dem gehobenen Schaumlöffel einen Faden zieht; der dritte Grad, die *große Perle*, heißt jener, in dem der Tropfen nach mehrmaligem Aufwallen an dem Faden hängen bleibt; der vierte Grad, der *kleine Flug*, entsteht nach längerem Kochen, wenn sich beim Heben des Schaumlöffels kleine Blasen in den Löchern desselben zeigen und sich ablösen; wenn schon größere Blasen auf den Löffel steigen und weit fliegen, so ist dies der fünfte Grad, oder der *große Flug*. Der sechste Grad, oder *kleine Bruch*, kommt in diesem Büchlein nur bei dem getunktten Obst vor, er entsteht, wenn man den Stiel des Kochlöffels zuerst in kaltes Wasser, dann in den Zucker, und darauf wieder in kaltes Wasser taucht, und sich der sodann von dem Stiele abgelöste Zucker zwischen den Finger bricht, und an die Zähne

hängt; — der siebente Grad, oder große Bruch, ist erreicht, wenn der Zucker beim Brechen einiges Geräusch macht und sich zerbeißen läßt, ohne an den Zähnen hängen zu bleiben; der Carmel, oder achte Grad, ist an einem aufsteigenden, leichten Geruch zu erkennen, und daß der Zucker sich etwas bräunt. Die beiden letzten Grade kommen in diesem Büchlein gar nicht in Anwendung, man braucht sie bloß bei Bonbons u. dgl.; doch wird des kurzen und langen Fadens in diesen Blättern öfters erwähnt. Wenn man den kochenden Zucker mit einem Silberlöffel mehrere Male umrührt, und sich beim Herausheben des Löffels ein kaum merklicher Faden bildet, so ist dies der kleine Faden; der große hingegen, wenn er sich, ohne abzureißen, bedeutend in die Länge zieht.

3. Was sonst noch bei'm Einsieden zu beobachten ist.

Die Einsiedgläser müssen rein gewaschen, und mit einem reinem Tuche recht trocken ausgewischt werden; bei den Eingessottenen, welche warm in die Gläser gefüllt werden, ist es räthlich, Letztere vorher zu erwärmen, und sich zu hüten, sie auf einen Stein zu stellen, weil sie, wenn dies nicht beobachtet wird, leicht zerspringen können. Manche Eingessottene und Säfte füllt man erst ausgekühlt in die Gefäße; dies ist übrigens bei jeder Vorschrift bemerkt. Viele legen ein Stück in Brantwein getauchten und geschnittenen Schreibpapiers auf das Eingessottene, ehe sie es oben mit Papier verbinden, ich jedoch halte dies Alles für überflüssig. Das Papier zum Verbinden durchsticht man mehrmals mit einer Stecknadel, und

bewahrt das Ganze an einem kühlen Orte. Häufig pflegt man die Eingefottenen, welche kalt in die Gläser gefüllt werden, über Nacht in den Becken stehen zu lassen, was jedoch höchst unzweckmäßig ist, weil die Säure des Obstes in den Becken Grünspan erzeugt, dessen Schädlichkeit für die Gesundheit bekannt ist; auch verlieren Säfte dadurch die Farbe.

Die Eingefottenen müssen in einem kühlen Wasserbad stehen, um die Wärme zu verhindern, welche die Säure zu stark zu entwickeln pflegt, und die Farbe zu zerstören. Man muß die Gläser, in welche die Säfte gefüllt werden, vorher mit Wasser waschen, und sie mit einem sauberen Tuche abwischen, um die Feuchtigkeit zu entfernen, welche die Säfte zu verderben pflegt.

Die Säfte müssen in einem kühlen Wasserbad stehen, um die Wärme zu verhindern, welche die Säure zu stark zu entwickeln pflegt, und die Farbe zu zerstören.

Die Säfte müssen in einem kühlen Wasserbad stehen, um die Wärme zu verhindern, welche die Säure zu stark zu entwickeln pflegt, und die Farbe zu zerstören. Man muß die Gläser, in welche die Säfte gefüllt werden, vorher mit Wasser waschen, und sie mit einem sauberen Tuche abwischen, um die Feuchtigkeit zu entfernen, welche die Säfte zu verderben pflegt.

Die Säfte müssen in einem kühlen Wasserbad stehen, um die Wärme zu verhindern, welche die Säure zu stark zu entwickeln pflegt, und die Farbe zu zerstören. Man muß die Gläser, in welche die Säfte gefüllt werden, vorher mit Wasser waschen, und sie mit einem sauberen Tuche abwischen, um die Feuchtigkeit zu entfernen, welche die Säfte zu verderben pflegt.