

XI.

Candirte Früchte.

Zum Candiren eignen sich vorzüglich kleine Früchte, als: Muskateller-Birnen, Mandeln, Nüsse, Weintrauben &c. Die Ersteren pflückt man, wenn sie zwar vollkommen ausgewachsen, aber noch nicht ganz reif sind und sich noch hart anfühlen lassen. Man läßt sie einige Male in schon kochendem Wasser aufwallen, seihet dieses dann ab und gießt kaltes darüber. Wenn sie abgekühlt sind, schält man sie und legt sie in dünnen Zucker-Syrup, gibt sie nun in eine Casserole, so daß der Syrup über die Früchte geht, stellt es auf und kocht es so lange, bis man die Birnen mit einem Stechnadelkopf durchstechen kann, gießt hierauf das Ganze in einen glasirten Topf und läßt es zugedeckt stehen. Den andern Tag seihet man den Zucker wieder in die Casserole, gibt so viel geklärten Zucker hinein, als die Birnen eingesaugt haben, kocht es wieder auf und gibt es über die Birnen. Den dritten Tag wiederholt man dieses Verfahren, läßt aber die Birnen in dem kochenden Zucker aufsieden, schäumt es sorgfältig ab und gibt es wieder in den Topf. Den vierten Tag wiederholt man diese Manipulation, ohne die Birnen aufzukochen, läßt den Zucker unter

beständigem Rühren so lange sieden, bis sich beim Heben des Löffels zeigt, daß der Zucker in breiten Tropfen abläuft; dann ist er gut und hat in der Conditior-Sprache den ersten Grad, den des Breitlaufs, erreicht. Den fünften Tag kocht man den Zucker unter häufigem Abschäumen zu kleinen Faden ein, gießt ihn über die Birnen, läßt sie acht Stunden lang im Trockenofen stehen, hebt nach dem Abkühlen die Birnen heraus, stellt über sie feine Röstchen und trocknet sie im Trockenofen. Während dessen kocht man eine gleiche Quantität Zucker, wie oben, zu großem Flug, stellt die Birnen in zwei Finger tiefe zinnene Formen, gießt den Zucker darüber und stellt sie zehn Stunden lang in den lauwarmen Trockenofen, während welcher Zeit sich der Zucker candirt haben wird. Nun öffnet man an einem Ende die Kruste und läßt den flüssigen Zucker herauslaufen und stürzt die Birnen heraus, die bereits krystallisirt sind; doch sind sie beim ersten Mal gewöhnlich zu klein, man richtet sie deshalb auf's Neue in die Formen, setzt etwas geläuterten Zucker hinzu, damit man das Quantum vollständig hat, kocht ihn unter immerwährendem Abschäumen zu großem Faden und gießt ihn abgekühlt über die Birnen; stellt sie dann abermals in den Trockenofen, nimmt sie wieder nach zehn Stunden aus den Formen, taucht jedes Stück in warmes Wasser und stellt sie zum Abtrocknen in den Trockenofen.

212. Candirte Cedraten- und Drangenschalen.

Man läßt diese Schalen in ihrer ganzen fleischigen Dicke in großen Spalten von den Früchten, und kocht sie

so lange mit etwas Zucker in Wasser, bis man sie mit einem Nadelkopf durchstechen kann, läßt hierauf geklärten Zucker nicht ganz zum Breitlauf kochen, gibt sie hinein, kocht sie nochmals darin auf und gibt sie in einen gläsernen Topf. Den nächsten Tag seihet man den Zucker ab, vermehrt ihn mit etwas klarem Zucker, kocht ihn wieder zum Breitlauf ein und gießt ihn über die Schalen; den dritten Tag seihet man ihn abermals ab, vermehrt ihn um das, was die Schalen eingesogen haben, kocht ihn um einen halben Grad stärker, als bis zum Breitlauf, und gießt ihn wieder über die Schalen. Den vierten Tag kocht man den Zucker bis zum kleinen Faden ein, und den fünften Tag endlich läßt man auch die Schalen mit aufkochen; den sechsten Tag hebt man die Schalen aus dem Zucker, läßt sie abtropfen und dann im Trockenofen auf kleinen Röstchen abtrocknen; kocht sodann frischen geklärten Zucker zu großem Faden auf und gießt ihn über die in die Binnformen gereihten Schalen, läßt sie noch zehn Stunden im Trockenofen stehen, seihet dann den überflüssigen Zucker ab, nimmt die candirten Schalen aus den Formen heraus und trocknet sie auf kleinen Röstchen im Trockenofen. — Auf das erste Mal werden die candirten Früchte, Schalen u. nie recht schön; man wiederholt daher das Verfahren nochmals, d. h. man vermehrt den übriggebliebenen Zucker mit frischem, geklärten und kocht ihn bis zum kleinen Faden, gießt ihn über die abermals in die Candirformen gestellten Schalen und setzt sie in den Trockenofen; nach acht Stunden hebt man sie aus dem Zucker, taucht sie in warmes Wasser, um die Krystalle

reiner zu bekommen, gibt sie wieder über die Röstchen und trocknet sie. — Man bewahrt candirte Früchte am besten in einer mit Papier gefütterten Schachtel, wenn man noch überdies Papier dazwischen legt, und, wie es sich wohl von selbst versteht, an einem trockenen Orte.

213. Candirte Mandeln.

Man nimmt grüne Mandeln, setzt sie in die Candirformen, gießt zu großem Faden gekochten Zucker darüber, seihet diesen, nachdem sie acht bis zehn Stunden im Trockenofen waren, wieder ab, stürzt die Mandeln durch Aufschlagen der umgestürzten Formen auf eine Marmorplatte aus denselben heraus, trocknet sie über Röstchen im Ofen, reihet sie in die Candirformen und übergießt sie neuerdings mit frisch geklärtem Zucker. Das zweite Mal kocht man den Zucker nur zu kleinem Faden, weil die Krystalle dadurch reiner werden.

214. Candirte Nüsse.

Man nimmt die Nüsse aus ihrem Zucker und läßt sie im Ofen trocknen, kocht dann den Zucker zum Faden, gießt ihn über die in Formen gereihten Früchte, seihet nach zehn Stunden, während welcher die Früchte im Trockenofen waren, den flüssigen Zucker ab, stürzt die Formen wie oben auf einer Marmorplatte um, gibt die Nüsse dann wieder in dieselben, gießt zu großem Faden gekochten Zucker darüber, trocknet sie jedoch früher auf Röstchen im Ofen; läßt sie hierauf wieder zehn Stunden im Ofen trocknen,

nimmt sie aus den Formen, taucht sie in warmes Wasser und trocknet sie dann ab.

215. Candirte Weintrauben.

Diese nehmen sich besonders schön aus, ihr lebhaftes Roth macht sich sehr brillant unter dem krySTALLisirten Zucker.

216. Candirte Pistazien.

Machen sich auch sehr schön, ihr zartes Grün macht einen lieblichen Effekt. Beide Sorten werden ganz so wie die übrigen Früchte behandelt.