

Vierzehnte Abtheilung.

Zuckerant zu verfertigen.

I. Zuckerant von Jesmin.

Es werden Jesminblüthen gelesen, und Zucker nach Federart gesotten, den man in die Zuckerantformen schüttet. Wenn er halb kalt geworden, so giebt man die Jesminblüthen hinein, und tauchet sie mit einer Gabel ganz langsam, eine so tief wie die andre, in den Zucker. Auf diesen Zuckerant setzt man einen nach der Forme gemachten Rost, und beschweret ihn mit einem Gewichte, damit er fest stehe. Auf allen vier Ecken werden kleine weiße, trockene Steckchen bis auf den Boden in den Zucker gesteckt. In solcher Verfassung setzt man den Zuckerant vier und zwanzig Stunden lang auf den warmen Ofen, in welchem das Feuer beständig in einerley Stärke erhalten werden muß. Man siehet daran, ob der Zuckerant fertig, wenn man die kleinen Steckchen herauszieht, und sie überall wie
Dia.

Diamanten funkeln. Sodann stellt man die Form schief in die Höhe, daß der Zuckerkand abtropft. Auf diese Weise muß er zwei Stunden stehen; hernach wird die Form auf ein weißes Papier umgestürzt, und an einem Orte wie am andern ein wenig stark darauf geschlagen werden.

2. Zuckerkand von Pommeranzen- blüthen.

Zwey Pfunde wohl gelesene Blüthen wirft man in sechs Pfunde geläuterten Zucker, der nach Art des Gebrochenen gesotten ist, läßt sie zugedeckt drey bis vier Sode thun, nimmt sie vom Feuer, und bindet sie mit doppelter weißer Leinwand zu, daß sie den Geruch nicht verlieren. Wenn sie halb abgekühlt sind, so gießt man sie in ein Sieb. Die Blüthen kann man zum Backen brauchen; den Zucker aber, worinn sie gekocht worden, setzt man wieder aufs Feuer, daß er einen Sod thut, und gießt ihn durch ein feuchtes Tuch. Hernach wird er noch einmal aufs Feuer gebracht, und nach grosser Federart gesotten. Sodann gießt man ihn in ein Gefäß, und läßt ihn zehn bis zwölf Stunden auf dem warmen Ofen stehen, bis er ganz hart wird;

wird; auf diese Weise bekommt man einen gar vortreflichen Zuckerkand. Wenn man den Zucker haben will, so muß man das Gefäß zerbrechen. Der gemeine Zuckerkand wird eben so verfertigt.

3. Zuckerkand von Jonquillen.

Es wird Zucker nach Federart gesotten, und in die Zuckerkandformen gegossen; wenn er halb ausgekühlt ist, so legt man gelesene schöne Jonquillen gleich weit von einander in die Form, und drückt sie mit einer Gabel ganz leicht ein. Darüber setzt man einen Zuckerkandrost, und beschwert ihn mit einem Gewichte von zwey Pfunden. Die Form setzt man in den Ofen, und öffnet sie so wenig, als möglich. Das Feuer im Ofen muß in gleicher Wärme erhalten werden. Diesen Zuckerkand zu verfertigen, braucht man vier und zwanzig Stunden.
