
I. A b s c h n i t t.

1. L e c t i o n.

Vom Zucker und den verschiedenen Graden denselben zu kochen.

Die Arbeiten der allbeliebten Kunst des Zuckerbäckers haben den Zucker zur Basis. Diesen wissenschaftlich zu betrachten und seine Eigenschaften kennen zu lernen, muß dem zu Folge die erste Lektion geben; die, wenn gleich etwas schwierig, dennoch auch darum die erste seyn muß, weil alle folgende die genaue Kenntniß desselben voraus setzen und bey ihrem Fortschreiten stets auf diese weisen müssen.

Meine günstigen Leserinnen mögen sich denn mit einiger Geduld und etwas gutem Willen versehen, um bey dem schwer scheinenden Anfange nicht gleich abgeschreckt zu werden.

Der Zuckerstoff ist in sehr vielen Pflanzen enthalten; allein nicht alle süßen Pflanzensäfte krystallisiren sich und setzen Salze ab; unter den bisher bekannten Gewächsen enthält das Zuckerrohr den meisten Zucker und wird deshalb in Asien, Amerika, und auf verschiedenen Inseln des wärmeren Klima's in unbeschreiblicher Menge gebauet.

Der Saft des Zuckerrohres ist auch der geistigen und saueren Gährung fähig, so daß Wein, Branntwein und Essig daraus bereitet werden können; der Wein heißt Rohrwein, der Branntwein Rum.

Die eigentliche Bereitung des Zuckers kann nicht wohl hierher gehören; es ist hinreichend, wenn man weiß, daß zu Bereitungen, die man unter die feinen Waaren zählt, derselbe sehr weiß, von feinen Krystallen und fest seyn muß, man bezeichnet solchen mit dem Nahmen Raffinade; weniger feiner Zucker wird Melis genannt, und meist zu Backwerken gebraucht; endlich die dritte Sorte Farin, und wenn derselbe von reinem Geschmacke ist, zu Eingefottem und zu Gefrorenem verwendet.

Zu den meisten Arbeiten wird der Zucker geläutert oder geklärt und dieß auf folgende Weise:

Man zerschlägt ein Pfund Zucker auf kleine Stücke, begießt ihn in einem angemessenen Zuckerkessel mit einem Viertel Maas weichen Wassers (reinem Flußwasser) und läßt ihn eine Weile stehen; während diesem wird der sechste Theil des Weißen von einem frischen Eie mit einem Achtel Maas Wasser, mittelst einer Ruthe aus gedörrten Reisern weißschäumig abgeschlagen, und unter den aufgelösten Zucker gegossen, welcher jetzt über einen brennenden Windofen gesetzt wird; man rührt ihn mit dem Schaumlöffel auf, um die Auflösung noch zu befördern. Wallt der Zucker endlich auf, so wird ein Eßlöffel voll kaltem reinem Wasser nach gegossen, welches in der Kunstsprache abschrecken heißt, und man setzt den Kessel an die Ecke des Windofens, so daß derselbe nur von einer Seite ziemlich stark kochend den Schaum aufwirft, der sich rückwärts an dem Kessel in schmutzigen Flocken sammelt; das Abschrecken mit dem reinen Wasser wird einige Mahl wiederholt, bis endlich nur sparsam ein weißes Schaumhäutchen sichtbar wird, man sieht zugleich daß derselbe krystallrein und klar geworden ist; der Kessel wird sodann vom Feuer gehoben, der Schaum behuthsam herab genommen und der geklärte Zucker durch ein reines feucht gemachtes Tuch in einen gla-

stirten Topf gefeilet, den man mit fein durchlöcheritem Papier bedeckt und einbiegt, um ihn zum weiteren Gebrauche aufzubewahren.

Zu bemerken ist, daß der feinste oder weißeste Zucker weniger Eyerklar braucht als hier angegeben, der weniger feine hingegen mehr erfordert.

Das Klären darf ebenfalls nicht über drey Viertelstunden lang dauern, weil durch ein längeres Kochen der Zucker seine wasserreine Weiße verliert.

Der Zucker hat in's Besondere die Eigenthümlichkeit, daß ein minderer oder größerer Grad des Einkochens denselben zu verschiedenen Arbeiten eignet; diese Grade sind die Tonleiter der Kunst, mit dem Unterschiede, daß sie nicht wie jene zu dem mechanischen Theile derselben gehören.

Dieser Grade sind sieben, durch sehr kleine Intervallen unterschieden, die zwar ihre Kennzeichen haben, allein von der Art, daß sie der Künstler durch wiederholte Versuche erst gleichsam ausfindig machen muß. Ich bitte, sich hier die Mühe und den kleinen Aufwand zu einigen Versuchen nicht gereuen zu lassen, es ist für immerwährende Zeiten gethan; denn was man bis zum Eigenthume erlernt, das ist nicht leicht wieder vergessen.

1. Grad. Breitlauf.

Es wird die Hälfte oder auch noch weniger von dem vorhin geklärten Zucker, in einem Caramel-Löffel aufgesetzt und langsam gekocht; dadurch verdickt derselbe; man versucht ihn nach einer Weile mit einem durchlöcheritem Schaumlöffel, den man hinein taucht; laufen die Tropfen an dem Rande bey dessen Herausheben breit, oder vielmehr bilden sich die letzteren Tropfen breit zum Herabfallen, so ist der Zucker zum Breitlauf eingekocht und der erste Grad wird mit diesem Nahmen bezeichnet; der Löffel

wird sogleich vom Feuer gesetzt und die Verwendung des Zuckers nach Angabe vollbracht.

2. Grad. Zur kleinen Perle.

Wenn der Zucker bis zum Breitleufen eingekocht hat (s. den Vorhergehenden), so läßt man ihn noch eine kleine Weile kochen und probirt ihn dann; man hebt den Schaumlöffel heraus, und wenn die zuletzt laufenden Tropfen einen Faden ziehen, woran der Tropfen einer Perle gleich zu hängen scheint, aber gleich wieder reißt und sich zurück zieht, so hat man den Grad der kleinen Perle.

3. Grad. Zur großen Perle.

Nach einigen Minuten des fortwährenden Kochens wird das Versuchen wiederholt, und fällt der Tropfen tiefer, ohne daß der Faden sogleich bricht, so hat man die große Perle, welches zwar auch auf folgende Weise versucht werden kann.

Man berührt den vom Zucker fetten Schaumlöffel mit dem Zeigefinger und biegt ihn zum Daumen; bey dem Auseinandergeben der beyden Finger entsteht ein dünner Faden, der nicht reißen darf bis die Finger einen Daumen breit und noch darüber aus einander sind. Es zeigt endlich auch das Kochen diesen dritten Grad durch die vom Sude gebildeten runden Blasen, welche Perlen gleichen.

4. Grad. Zum kleinen Flug.

Der fortkochende Zucker wird nach einigen Minuten wieder probirt. Der Schaumlöffel wird heraus gehoben und nach einigem Abfließen stark durch dessen Löcher geblasen, und stiegen rückwärts einige kleine Bläschen davon, so ist man auf dem Grade zum kleinen Flug.

Dieser Versuch oder Probe könnte für Frauen etwas Abschreckendes haben, und so will ich einen andern vor-

schlagen, der sie weniger der Gefahr sich zu verbrennen ausgesetzt. Man stellt sich in einem Kaffebecher reines kaltes Wasser zur Hand, fährt mit einem reinen Stückchen Holz in das Wasser, dann in den Zucker und sogleich wieder in das Wasser; bleibt nun der Tropfen an dem Hölzchen, so ist der beabsichtigte Grad erreicht.

5. Grad. Zum großen Flug.

Nach ein Paar Minuten des fortgesetzten Kochens wird die Probe auf die vorhergehende Weise wiederholt. Fliegen bey dem Durchblasen erbsengroße Bläschen rückwärts dem Löffel ab, oder läßt sich der Tropfen von dem Hölzchen herab nehmen, und zwischen den Fingern zu einem Kügelchen drehen, so hat der Zucker den großen Flug erreicht.

6. Grad. Zum Bruch.

Wieder ein paar Minuten später, nach der Probe des großen Fluges, wird dieselbe nur mit dem Hölzchen allein wiederholt; man fährt nämlich mit demselben aus dem Wasser, nach einem kleinen Abschnellen in den Zucker und sogleich wieder in das Wasser; wird nun der Zucker hart und bricht, so ist derselbe zum Bruch gelangt. Allein man unterscheidet noch den kleinen und großen Bruch; zu diesem letztern muß der Zucker wie man aus dem Ende in das Wasser fährt ein leichtes Geräusch verursachen, ungefähr so, wie wenn man mit einer erhitzten Stricknadel in's Wasser fährt; er bricht nun spröder und klebt nicht an den Zähnen; bey größerer Uebung erkennt man diese Grade vorläufig an dem Ende des Zuckers, denn die Bewegung des Kochens wird schwerfälliger und die Blasen immer größer, die Intervalle der Grade immer kleiner.

Es wird auch immer mehr Aufmerksamkeit erfordert; so

darf z. B. das Feuer nicht von einer Seite mehr als von der andern brennen. Der inwendige Rand des Caramel-Löffels muß oft mit einem feuchten Schwämmchen, der an ein Hölzchen gebunden ist, abgewischt werden, wodurch man dem Färben und Absterben des Zuckers vorbeugt.

7. Grad. Zum Caramel.

Der siebente und letzte Grad des in der Zuckerbäckerey brauchbaren Zuckers ist der Caramel. Nach einigem Aufwallen über den sechsten fängt der Zucker an um den Rand des Caramel-Löffels gelb zu werden, wobey zugleich ein angenehmer Geruch aufsteigt. Man hebt den Löffel sogleich vom Feuer, und taucht den Boden desselben in kaltes Wasser; im Falle aber, wo der Zucker rothbraun werden soll, darf dieses nicht geschehen, denn die eigene Hitze muß ihn bis zu diesem Puncte färben, ohne daß derselbe länger auf dem Feuer bleiben dürfte.

Wey noch länger fortgesetztem Kochen färbt sich der Zucker schnell rothbraun und schwarz, und fängt endlich Feuer und verbrennt mit heller Flamme ohne Rauch, und hinterläßt eine schwammige leicht brechbare Kohle.

Ich schließe diese Section mit dem zu gebenden Troste, daß sie die schwerste sey von allen denen, die uns vorkommen werden.

2. Section.

Vom Zucker-Candis.

Man macht Zucker-Candis in zackigen Rollen und in unformlichen Stücken; zu den ersten werden reine Zwirnsfäden zwey Finger hoch vom Boden und drey Finger breit aus einander mit aufgelöster Hausenblase in einem rei-

nen, gut glasirten Weidling (Terrine) befestiget, den man dann in einen gut erwärmten Kasten stellt. Die Zwirnsfäden werden nämlich mit ihren Enden in die aufgelösten Hausenblase getaucht, und wie man sie an den Weidling bringt, so bleiben sie kleben. (S. Einleitung).

Es wird hernach der in gewisser Menge geklärte Zucker (s. S. 2) zum kleinen Fluge eingekocht, und in den Weidling, der einen Augenblick vorher mit Spiritus ausgeschwenkt worden ist, gegossen, und sogleich in den Wärmekasten gestellt, welcher in seiner Mitte die Wärme von 30 Grad Reaumur haben muß. Diese Wärme wird fortwährend möglichst gleich unterhalten. Nach sechs Tagen, oft auch früher, wird die über der Oberfläche sich gebildete Kruste mit einem Messer los gemacht und der noch flüssige Zucker abgeseiht; der Weidling wird sonach über ein von Messingdraht fein geflochtenes Röstchen, das über eine Schüssel hohl gelegt ist, gestürzt; nach einer Weile werden die Krystallen mit etwas lauen reinem Wasser abgespült, welches ihre Durchsichtigkeit erhöht, dann wird der Weidling wieder in den Kasten mit dessen Rande an die Leisten aufgestellt, um die allenfalls noch vorhandene Flüssigkeit besser abzuleiten und den Rand vollkommen zu trocknen. Nach zwey Tagen wird derselbe Weidling endlich heraus genommen, und über eine mit Papier bedeckte Tafel leicht aufgeschlagen, wodurch der Zucker = Candis heraus fällt.

An den Zwirnsfäden hat der Zucker während dem Warmstehen in Krystallen angeschossen, und bildet zackige Rollen, die lieblich anzuschauen sind. Von den Wänden des Weidlings fällt der Candis in Stücken; derselbe wird nun in Schachteln, die mit feinem Papiere ausgefüttert sind, zum weiteren Gebrauche und an trockenem Orte aufbewahrt.

Zucker = Candis mit Orangen = Blüthe.

In den bis zum kleinen Fluge eingekochten Zucker (s. S. 4 und den vorhergehenden Artikel) werden zwey Loth frisch gepflückter Orangen = Blüthe geworfen, und nach einigem Aufkochen dem Vorhergehenden gleich sammt der Orangen = Blüthe in den Weidling gegossen, und wie schon erkläret ist, candirt. Man kann diesen Zucker = Candis auch ohne Orangen = Blüthe, und zwar nur mit starkem Orangenblüthen = Wasser bereiten; zu diesem Ende wird derselbe bis zum großen Fluge eingekocht (s. S. 5); dann das Pfund mit sechs Eßlöffel voll Orangen = Wasser wieder verdünnt, und ohne mehr auf das Feuer zu geben, in den Weidling gegossen und dem Vorhergehenden gleich beenddet.

Zucker = Candis mit Rosen.

Der geklärte Zucker (siehe S. 2) wird bis zum großen Fluge eingekocht, in diesen werden sechs Eßlöffel voll starkes Rosenwasser, in welchem ein Gran Carmin fein abgerührt worden ist, gegossen, mit dem Schaumlöffel durch einander gemengt und wieder aufkochen lassen, sodann in den Weidling gegossen, und dem Vorhergehenden gleich beenddet.

Zucker = Candis mit Vanille.

Man läßt eine oder ein Paar Schoten Vanille mit dem Zucker bis zum kleinen Fluge kochen, dann wird die Vanille heraus genommen, und der Zucker in den Weidling gegossen, und zum Candiren in den Wärmkasten gesetzt (s. S. 7).

Man sieht wohl, daß sich der Zucker = Candis mit allen riechenden Wässern bereiten läßt, und hierdurch Man-

nichfaltigkeit darbiethet. Der Grad des kleinen Fluges darf aber nicht verfehlt werden, sonst kann das Anschießen in Krystallen nicht Statt finden.

3. L e c t i o n.

Von den Bonbons und dem Stangenzucker.

Vanille = Bonbons.

Die umsichtige Frau ist immer bedacht, erst alles Nöthige zur Hand zu schaffen, bevor sie sich an's Werk macht; diesem zu Folge sind die wohlriechenden Wässer und geistigen Flüssigkeiten schon vorhanden, und wir dürfen beym Gebrauche nur darnach greifen.

Zum Vergnügen der Frauen wird übrigens auch ein Abschnitt dem Destilliren gewidmet, wodurch sie in den Stand gesetzt werden, sich selbst mit diesen Wohlgerüchen, Essenzen und Geistern zu versehen; und wenn auch dieses nicht wäre, so kann die Beschaffung in sehr kleiner Quantität geschehen, um nicht kostspielig zu werden. Eine jede wohl eingerichtete Apotheke ist damit versehen, besonders aber die Parfumerie = Buden. Nun aber zu unsern Bonbons zurück.

Der vierte Theil des geklärten Zuckers (s. S. 2) wird zum großen Bruch eingekocht (s. S. 5); während dieser Zeit wird zugleich ein halber Gran Carmin mit achtzehn Tropfen sehr feinem Vanille = Geist in einem Silberlöffel genau abgerührt, und nun in den Zucker, den man vom Feuer hebt, nach und nach gegossen, und durch ein behuthsames Schwingen in das Ganze gemengt, und sogleich über ein sehr glattes Kupferblech, das äußerst wenig mit Mandelöl bestrichen ist, gegossen.

Der Zucker fließt zu einer starken, Messerrücken dün-

nen Platte aus einander, und kühlt ziemlich schnell ab, wobey derselbe hart und spröde wird. Bevor jedoch dieses eintritt, muß man die ganze Platte mit einem Zuckermesser, dessen Schneide ebenfalls mit Mandelöhl bestrichen ist, auf kleine Finger breite Streifen theilen, die dann wieder über die Quer überschritten werden, wodurch das Ganze auf kleine Vierecke getheilt wird. Die Platte läßt sich mittelst einer kleinen Nachhülfe mit dem Messer vom Bleche schieben; endlich ist der Zucker kalt, und läßt sich nach den gemachten Furchen wie Glas brechen.

Man legt nun einen Bogen feines Papier auf zwey Finger breite Streifen, und schneidet mit einer starken Scheere diese Streifen auf zwey Finger breite Stückchen, in welche der Zucker dann eingebogen und in einer Schachtel an trockenem Orte aufbewahret wird.

Bonbons mit Orangen-Blüthe,

Bonbons mit Rosen,

Bonbons mit Reseda,

Bonbons mit Citronen,

alle diese und so viele andere Bonbons werden den vorhergehenden gleich bereitet. Zu den Orangen und Rosen werden statt Geist ein bis zwey Tropfen Neroli- oder Orangen-Blüthen-Dehl, und eben so Rosenöhl gegossen, welches zwar erst dann geschieht, wenn der zum Bruch gekochte Zucker einen Augenblick abgekühlt ist; es wird so nach durch ein leichtes Schwingen genau vermengt, und über das Blech gegossen.

Auch bey den Citronen-Bonbons ist das Citronen-Dehl das beste, was man nehmen kann, weil aber diese wesentlichen Dehle überaus viel Geruch verbreiten, so darf man ja nicht mehr als höchstens zwey kleine Tropfen auf acht Loth Zucker nehmen.

Man hat endlich um den Wohlgeruch und Geschmack

zu steigern, mehrere Bonbons in Eines verwandelt, oder vielmehr mehrere Wohlgerüche zu Einem Zwecke verbunden; und so waren die köstlichen Flora-Bonbons und Venus-Bonbons entstanden. Zu den ersteren:

Flora-Bonbons,

werden nur ein kleiner Tropfen Orangen-Blüthen-Dehl, zwey Tropfen Jasmin-Geist und ein Tropfen Nefeda-Geist in den zum großen Fluge eingekochten Zucker gethan. Zu den

Venus-Bonbons

werden vier Tropfen Ambra-Geist, zwey Tropfen Moschus-Geist und vier Tropfen Vanille-Geist gethan, durch ein leichtes Schwingen mit dem Zucker vermengt, und nach folgender Angabe beendert. Indem man zugleich darauf bedacht seyn muß, diesen liebenswürdigen Bonbons ein ausgezeichnetes Aeußere zu geben, so werden sie meistens in sehr kleine mit dem Bilde der Göttinn tief geschnittene Formen von Kupfer, die mit Mandel-Dehl sehr dünn bestrichen, einen starken Messerrücken hoch aufgegossen; sobald eine gewisse Anzahl dieser Formen aufgegossen ist, sind die erst gegossenen schon etwas erhärtet, über diese wird nun wieder nach der Reihe ein Siegel gedrückt, das genau nach der Größe der Form gemacht, und mit einem Füllhorne von Blumen, oder einem Korbe mit Blumen, als Embleme der Flora oder mit einem Wagen von ein Paar Tauben gezogen und von Amor geleitet, als Embleme der Venus, tief gravirt ist nach dem vollkommenen Erkalten werden sie aus den Formen genommen, mit feinen Linnen abgetrocknet, weil sie leicht einiges Fett behalten könnten, und in Papier zierlich eingeschlagen, und mit feinem Siegelack einem Briefchen gleich gesiegelt; ein jedes Bonbon bekommt noch eine passende Devise in's Papier, und eine andere Devise, Noten oder nur ein Paar witzige Worte, wird an ihrer Außenseite auf-

gelebt; das Ganze muß von Geist, Biß und Geschmack zeigen.

Die Venus-Bonbons werden indessen nicht unter die gewöhnlichen Bonbons gemischt, weil sie schwache Nerven zu viel reizen, und man nur bey außerordentlichen Gelegenheiten gerne einen Gebrauch davon macht.

Orangen = Stangenzucker.

Es wird eine schöne Orange dünn geschält, der Saft ausgepreßt und filtrirt, oder durch ein dichtes Tuch geseiht; während dessen wird ein Viertel Pfund geklärter Zucker (s. S. 2) bis zum großen Bruch (s. S. 5) eingekocht, in diesem wird der Saft und die Schalen geworfen, welches zwar nicht über dem Feuer und auf ein Mahl geschehen darf, weil sonst derselbe über den Böffel steigen möchte; der Zucker wird nun auf's Feuer gesetzt, und auf's neue zum Bruch eingekocht, endlich die Schalen heraus genommen, und dieser über ein Blech, das äußerst wenig mit Mandelöhl bestrichen ist, gegossen; sobald man ihn mit den Händen berühren kann, so wird derselbe behuthsam losgemacht, aufgehoben, aus einander in die Länge gezogen und wieder zusammen gelegt, bis er endlich silberweiß luftig wird. Man muß sich mit dieser beschwerlichen Arbeit an einem sehr warmen Orte halten, damit der Zucker nicht zu schnell erkalte, ja man müßte, falls dieses geschehe, bevor die gehörige Weiße eintritt, denselben einige Mahle über den Windofen ziehen, wodurch er sogleich wieder erweicht; nun wird er auf kleine Finger dünne Streifen gezogen, etwas gedreht und auf lange Stangen geschnitten, und in Schachteln zwischen einem weißen Papiere an sehr trockenem Orte aufbewahrt.

Gersten = Stangenzucker.

Man kocht ein halbes Seitel Gerste in anderthalb Seidel Wasser bis sie aufspringt, seihet sie durch ein feines Sieb, und gist den Schleim über ein halbes Pfund geschlagenen Zucker, der sogleich über das Feuer gesetzt wird; so bald der Zucker aufgelöst ist, so wird derselbe geklärt (s. S. 2), abgeschäumt und zum Bruche eingekocht, endlich über ein Blech gegossen, und dem vorher gehenden gleich gezogen, gedreht und in Stangen geschnitten.

Das Ziehen wird zwar nicht überall geliebt, im Gegentheile wünscht man ihn oft durchsichtig und von hochgelber Farbe, die ihm dadurch mitgetheilt wird, daß man ein wenig mit Safran gefärbtes Wasser beysetzt.

Auf diese Weise werden alle feinen Sorten Stangenzucker gemacht, ja alle vorher gehenden Bonbons könnten zu Stangenzucker verwandelt werden, man dürfte sie nur in lange Streifen schneiden und diese etwas drehen.

4. L e c t i o n.

Von Conserven und Essenz = Pasten.

Citronen = Conserven.

Es werden vor der eigentlichen Bereitung dieser Conserven zwey Papierkapseln gemacht, in welche der Zucker ausgegossen wird. Man biegt zu diesem Ende einen halben Bogen Papier der Länge nach auf eine Hälfte, überbiegt nun halben Finger hoch und sehr scharf die vier Seiten dieses Blattes, deren Enden dann seitwärts umgebogen werden, und so entsteht eine lange viereckige Kapsel mit vier gleich hohen Rändern, die gerade in die Höhe gerichtet werden. Zwey solche Kapseln werden über ein sehr glat-

tes und gleich aufgestelltes Blech gerichtet und zur Hand gestellt.

Der vierte Theil des geklärten Zuckers (s. S. 2) wird nun über das Feuer gebracht, und bis zur großen Perle eingekocht (s. S. 4); so bald dieser Grad erreicht ist, so wird derselbe vom Feuer gesetzt; man schält nun eine schöne Citrone in lange und sehr dünne Schalen, und gibt dieselbe in den Zucker, der einige kleine Blasen wirft, sich aber gleich wieder legt. Nach zwey Minuten des Ruhens werden endlich die Schalen heraus gehoben, und statt deren ein Eßlöffel voll Limonien - Saft hinein gepreßt; nun wird der Zucker mit einem dünnen, etwas breitgeschnittenen, hölzernen Löffel leicht durch einander gerührt, und aber besonders mit diesem Löffel an den Wänden des Caramel - Löffels herum gefahren, wodurch ein feines Mehl entsteht, das immer in das Ganze verrührt wird, und das eigentliche Stocken des Zuckers befördert. So bald nun der Zucker weißlich und etwas dickflüssig wird, so gibt man ihn starken Messerrücken dick in die Papierkapsel, und läßt ihn ruhig stehen; nach einigen Minuten ist derselbe fest, man rikt ihn dann mit einer feinen Messerspiße auf daumenbreite Streifen über die Breite der Kapsel. Nach einer halben Stunden werden die Seitenwände des Papiers nieder gebogen, und wie man das Papier über den scharfen Rand der Tafel herab zieht, so löset sich der Zucker ab, und bricht bey den gemachten Rigen auf Tabletten; man legt sie über ein Sieb, und läßt sie auf trockenem Orte noch einige Stunden austrocknen, um sie in Schachteln zwischen Papier aufbewahren zu können.

Man hat noch eine andere Art, diesen Zucker zu bereiten, die besonders den Anfängern gefällt. Es wird die Citrone über einem Stück Zucker behuthsam abgerieben, und so oft die Oberfläche des Zuckers gelb ist, mit einem

Messer herab geschaben, bis endlich die ganze Citrone abgerieben ist; der ganze Zucker wird dann fein gestoßen, sonach in einen Caramel-Löffel gethan, und mit einem Eßlöffel voll Citronen-Saft nebst etwas reinem Wasser zu einem ziemlich dicken Teige abgerührt, nun wird der Löffel über das Feuer gesetzt, und nur manches Mahl umgerührt, bis die Masse dünnflüssig geworden ist, (kochen darf der Zucker nicht) nun wird es dem Vorhergehenden gleich in die Papierkapsel gegossen, nach dem Stocken gerüst, und endlich nach dem gänzlichen Festwerden vom Papier genommen, und über ein Sieb gelegt; sollte es geschehen, daß die Tabletten nicht gern vom Papier gingen, so darf man die Kapsel nur umwenden, und mit feuchtem Schwamme bestreichen, und wie die Feuchtigkeit durchschlägt, so läßt sich der Zucker leicht ablösen.

Ungeachtet diese Art den Zucker zu tabliren sehr leicht ist, und gar nicht mißrathen kann, so ist dennoch die erstere weit höher zu achten, Theils des schöneren Ansehens des Zuckers wegen, dessen Oberfläche fein und glänzend wird, hauptsächlich aber des feineren Geschmacks wegen; denn die Citrone verliert die feinsten Geruchtheilchen über dem Feuer, welches bey der ersten Bereitungsart nicht Statt finden kann.

Vanille - Conserven.

Der vierte Theil des geklärten Zuckers (s. S. 2) wird bis zur kleinen Perle eingekocht (s. S. 4), und dann zwey Minuten lang vom Feuer zur Ruhe gesetzt; nach dieser Zeit werden zwölf Tropfen starker Vanille-Geist hinein geträufelt; und dann mit einem dünnen Spähnchen oder einem Kochlöffelstiel durch einander gerührt, woben man hauptsächlich an den Wänden des Caramel-Löffels herum fährt, damit der Zucker schneller in's Stocken gerathe; so wie sich derselbe trübt und dickflüssig wird, so

gießt man ihn in die zur Hand gerichteten Kapseln (siehe den vorher gehenden Artikel). Auf diese Weise kann man mit einem jeden Wohlgeruche und Wohlgeschmacke Conserven erzeugen; wobey nur darauf Bedacht genommen werden muß, daß der gehörige Grad des Zuckers nicht verfehlt, und der Wohlgeruch demselben nicht über dem Feuer beygebracht wird.

Bey Conserven, wo der Geruch nicht in sehr kleiner Dosis beygebracht werden kann; wie z. B. bey der Drangen-Blüthe, da wird der Zucker bis zum großen Fluge eingekocht, und mit dem Drangen-Wasser vom starken Geruche bis zur kleinen Perle verdünnt.

Orangenblüth-Conserven,

Rosen-Conserven,

Rose-da-Conserven,

Jasmin-Conserven,

Amбра-Conserven,

alle diese und so viel andere werden den vorher gehenden gleich gehalten, daß heißt: wenn sie bloß nur mit dem wohlriechenden Wasser der Blume bereitet werden sollen, so muß der Zucker bis zum großem Fluge eingekocht, und dann mit dem Wasser bis zur kleinen Perle verdünnt werden, hingegen da, wo Geister oder wesentliche Oehle zu haben sind, wird der Zucker zur kleinen Perle eingekocht, und mit einem bis zwey Tropfen Oehl, oder sechs bis zwölf Tropfen Geist nach der gegebenen Weisung vermenget und beendet; ich sage mit Bedacht: ein oder zwey Tropfen Oehl, dann sechs bis zwölf Tropfen Geist, je nachdem diese im Geruche stark penetrant sind, so darf man z. B. von Rosen und Drangen-Blüthen-Oehl überall nur einen Tropfen nehmen, voraus gesetzt, daß solche unverfälscht und frisch sind. Eben so nur sechs Tropfen Ambra, der einen sehr starken Geruch hat.

Kaffeh = Conserven,

Chocolade = Conserven,

werden gleichfalls den Vorhergehenden gleich bereitet, nämlich: wenn man eine Kaffeh = Essenz zur Disposition hat; ist dieses nicht, so begießt man den gestoßenen Zucker mit starkem Kaffeh, bis derselbe bey dem Verrühren einen dünn-flüssigen Teig gibt, dann wird derselbe in's Kochen gebracht, und erst nach einigem Aufwallen vom Feuer gesetzt und sorgsam beendet.

Zu Chocolade = Conserven wird erst ein Zeltchen Chocolade weich erwärmet, mit etwas warmem Wasser nach und nach, mittelst Abbrührens, dünn-flüssig gemacht, und nur acht Loth Zucker hinzu gethan, und bis zur kleinen Perle eingekocht.

Weilchen = Conserven,

Zimmt = Conserven.

Diese beyden Sorten haben ihre Bereitung mit den Vorhergehenden gemein, bis auf die Zusammensetzung. Man kocht den Zucker bis zur großen Perle, verdünnt ihn mit dem Weilchen = Syrup (siehe den V. Abschnitt, 6. Section) bis zur kleinen Perle, und mengt in das Ganze ein halbes Loth pulverisirte Weilchenwurzel (Zis = Wurzel).

Zu Zimmt = Conserven wird etwas fein gestoßener Zimmt und einige Tropfen Zimmt = Essenz genommen.

Auf dieselbe Weise können Conserven von allen Gattungen Liqueuren gemacht werden. Man kocht den Zucker bis zum Fluge, und verdünnet ihn bis zur kleinen Perle; oder man rührt den fein gestoßenen Zucker mit dem beabsichtigten Liqueur bis zu einem dickflüssigen Teige, verdünnt ihn dann über dem Feuer, und gießt ihn sonach in die vorgerichteten Papier = Capseln.

Erdbeer-Conserven,

Himbeer-Conserven.

Diese beyden Conserven unterliegen derselben Bereitungsweise, wie die Vorhergehenden; nur muß man sich hüten, den lieblichen Geschmack durch zu viel Beysatz von der Frucht stark erhöhen zu wollen, indem diese Früchte, und in's Besondere die Erdbeeren, viel Säure haben, die den Zucker vom Gerinnen abhält.

Man kocht den Zucker aus Vorsicht bis zur großen Perle, und mengt, wenn derselbe vom Feuer kommt, einen Eßlöffel voll, durch ein feines Sieb durchgestrichenen Erdbeeren-Saft bey; der Zucker brauset zwar auf, legt sich aber bald, und das Gerinnen geht endlich dennoch vor sich; die Farbe dieser Conserven ist blaßroth. Jene der Himbeeren, die auf gleiche Weise bereitet wird, ist etwas mehr roth; beyde pflegt man durch einen kleinen Zusatz von Carmin noch zu erhöhen.

Essenz-Pasten,

Pasten mit Marasquino.

Die Pasten sind ein Bonbon eigener Art. Ihr Aeußeres ist merkwürdig, und ihrer Lieblichkeit kommt nichts gleich. Man muß gestehen, daß diese Erfindung eine der glücklichsten war. Sie können zwar mit einer jeden geistigen Essenz bereitet werden, allein mit keiner so vollkommen, wie mit dem Marasquino. Sie haben übrigens nur die einzige Bereitungsweise; wer sie mit Marasquino gut zu machen versteht, kann sie mit allen Liqueurs und Essenzen versuchen.

Man richtet sich eine gewisse Menge Papierformen zur Hand, in welche der Zucker gegossen wird; diese Formchen werden aus rundgeschnittenen, einen Laubthaler kleinen Papierchen gemacht, denen man einen halben Finger hohen Rand gibt, welches dadurch sehr leicht geschieht, daß man den Rand ausbiegend zusammen kneipt; der Boden der

Kapselchen bleibt dann einen starken Fingertupfen groß; sie werden endlich über ein Bret noch zusammen gereiht und zur Hand gestellt.

Es wird endlich der geklärte Zucker (s. C. 2) bis zum großen Bruche gekocht (s. C. 5), sodann mit Maraschino bis zum Fluge verdünnt, genau vermengt, und recht heiß in die Formen, ungefähr starken Messerrücken hoch, gegossen, und in den Wärmkasten gestellt; nach acht Stunden gleicher Wärme (s. Zucker-Candis C. 7) hat der Zucker sich candirt, und der Liqueur schwimmt in dessen Mitte. Man tunkt die Papierchen in laues Wasser, und wie die Feuchtigkeit durchschlägt, läßt es die Zuckerchen fahren, die man in andere gleich geformte Kapselchen von schönem Papiere wickelt, und trocken stellt.

5. L e c t i o n.

Von Pastillen und Diablotinen.

Ich glaube in dieser Lektion Kurzweile, ja ein wahres Vergnügen, für meine Damen aufgespart zu haben; denn durch die mindeste Mühe, leichteste Zusammensetzung und ohne aller Geistesanstrengung, oder der zu erwartenden Zeit, in welcher das Angefangene gut werden soll, und die immer peinigend ist, entsteht das lebenswürdigste Zuckerwerk von allen Farben und den feinsten Wohlgerüchen. Nur der den Damen so eigene zarte Sinn für das Niedlich-Schöne wird in Anspruch genommen; nur von ihren zarten Händen läßt sich's erwarten, daß sie die Pastillen und in's Besondere jene Brillanten-Pastillen möglichst schnell, klein und gleich machen.

Die verschiedenen Nuancierungen der Farben, so wie

das Verhältniß derselben zu den Wohlgerüchen erfordert aber Bedachtsamkeit.

Beilschen = Pastillen.

Man pflegt vor der Arbeit sich alles zur Hand zu richten, um während dieser nicht aufgehalten zu werden; so braucht man zu der bevorstehenden eine Porzellan-Schale mit einem reinen Spähnchen von Holz oder Elfenbein, in der Form eines seichten Löffels; einen Caramel-Löffel vom reinsten Kupfer, mit einem langen Schnabel; einige sehr glatte Bleche, dann eine auf die Hälfte gebrochene Stricknadel, die in einem hölzernen Hefte eingemacht ist.

Man thut endlich acht Loth sehr weißen und feinst gestoßenen Zucker in die Schale, nebst einem halben Lothe fein gestoßener Beilschenwurzel (Gris-Wurzel), befeuchtet es mit Beilschensaft, und rührt es zu festem Teige; das Unfeuchten mit dem Saft muß nach und nach geschehen, damit man der gehörigen Flüssigkeit des Zuckers Meister bleibe, indem nach einem jeden Mästen der Zucker erst nach dem Verrühren dünner wird. Man rührt denselben fünf Minuten lang, und versucht ihn; der Versuch besteht darin, daß man mit dem Spähnchen einen kleinen Theil heraus hebt; wenn derselbe in Klumpen von diesem Spähnchen sich löset, um herab zu fallen, so hat die Masse die gehörige Dicke. Die Hälfte wird nun in den Caramel-Löffel gethan, und über einer stark brennenden Spiritus-Lampe, oder über einer glatten Pfanne, unter immerwährendem Rühren bis zum Dünnsusse erhitzt, kochen darf es jedoch nicht; sobald man nun sieht, daß es sich in Tropfen gießen läßt, so wird der Löffel vom Feuer genommen, und mit sicherer Hand über eines der sehr reinen Bleche in Tropfen nahe an einander gegossen, die Tropfen

müssen so fallen, daß man sie bequem zählen kann; so läßt man vom Anfange vier Tropfen auf eine Pastille fallen, dieses gibt ungefähr die gehörige Größe; wenn nach ein paar Reihen der Zucker, welcher während der Zeit schon etwas ausgekühlt ist, dicker fließt, dürfen nur drey Tropfen fallen; zuletzt wird mit der Stricknadel nachgeholfen, und so sink fortgefahren, die vorgerichteten Bleche mit dicken Tropfen zu besetzen, bis die ganze, in den Caramel-Löffel gegebene Masse, vor dem zu starken Auskühlen in Pastillen verwandelt ist. Nun wird der Löffel gereinigt, die zweyte Hälfte der Masse hinein gethan, und der ersteren gleich verarbeitet.

Die Pastillen müssen zart veilchenblau und gleich groß seyn. Nach zwey Stunden werden sie behuthsam vom Bleche genommen, und über ein mit Papier belegtes Sieb zum besseren Austrocknen gethan, endlich in Schachteln zwischen feinem Papiere verwahrt.

In Ermangelung der Bleche kann man sie wohl auch über Papier legen, sie trocknen selbst schneller; bey dem Herabnehmen wird das Papier umgewendet, und mit feuchtem Schwamme befeuchtet, und so wie die Feuchtigkeith durchdringt, lassen sich die Pastillen herab schieben.

Im Monathe März, nämlich zur Zeit dieses Blüthens, werden, statt deren Syrup oder so genannter Bellschensafft, einige Hände voll abgezapfter Blättchen dieser Blumen in einen glisirten Topf gethan, mit einem Achtel-Maß heißem Wasser begossen, und vier und zwanzig Stunden lang am lauwarmen Orte stehen gelassen, hernach abgeseiht und sehr stark ausgepresst. Mit diesem Wasser wird sonach der Zucker abgerührt; man muß jedoch diesem Decoct mit etwas Indigo und etwas wenigem Carmin zu Hülfe kommen, indem die Blume, da sie nicht über's Feuer kommt, nicht genug Farbe gibt.

Rosen - Pastillen.

Die Masse dieser Pastillen wird mit starkem Rosenwasser angemacht, nämlich mit so viel, als der Zucker vertragen kann (s. den vorher gehenden Artikel); zu Ende kommt ein Tropfen Rosenöhl hinzu.

Um die gehörige Farbe zu erlangen, wird ein Gran Carmin mit etwas feinem Zucker gut und flüßig abgerührt, und in das Ganze vermengt, wodurch ein zartes Rosenroth entsteht; nun wird die Hälfte der Masse in den Caramel-Löffel gethan, bis zum Dickfließen erhitzt, und den Vorhergehenden gleich tropfenweise über das Papier gesetzt, und so beendat.

Vanille - Pastillen.

Acht Loth gestoßenen Zuckers werden mit einem Eßlöffel voll Vanille-Essenz, oder Vanille - Geist, nebst etwas reinem Wasser, den Vorhergehenden gleich, zu dickem Teige abgerührt, über dem Feuer flüßig gemacht, und den Vorhergehenden gleich beendat.

Man kann sie wohl auch mit gestoßener Vanille bereiten, sie bekommen aber kein so reines Außere wie die ersten, in Betracht, daß die Vanille, sie mag noch so fein gestoßen seyn, immer einem schwarzen Staube gleicht.

Zimmt - Pastillen,
 Orangen - Blüthen - Pastillen,
 Gewürznelken - Pastillen,
 Pfeffermünze - Pastillen,
 Citronen - Pastillen,
 Orangen - Pastillen.

Die ersten drey Gattungen werden mit Essenzen wie die Vorhergehenden, die anderen drey mit ihren wesentli-

den Dehlen bereitet, von welchen immer nur einige Tropfen beygemischt werden, und zwar erst dann, wenn der Zucker mit reinem Wasser schon zu einem Teige abgerührt ist.

Die Farben geben die Essenzen, denen man zwar etwas nachhelfen muß, z. B., mit Carmin, Indigo, Aufguß von Safran, u. dgl., Pfeffermünze-Pastillen bleiben weiß. Jene der Citronen werden lichtgelb mit Safran gefärbt, Orangen stark gelb ebenfalls mit Safran und einem kleinen Zusatze von Carmin; Orangenblüthen-Pastillen bleiben ebenfalls weiß.

Brillanten - Pastillen.

Diese Pastillen unterscheiden sich von den vorhergehenden durch einen viel stärkeren Geruch oder Geschmack, und durch ein glänzenderes Aeußere; sie werden dem zu Folge viel kleiner gemacht, weil sie sonst die Geschmacksnerven zu viel reizen würden.

Der Zucker wird, um das Glänzende zu bewirken, nach dem Stoßen durch ein Mehlsieb geseibt, und dieser Durchfall oder Zuckerstaub erst dann wieder durch ein Seidensieb; was durch das Seidensieb nicht durchgeht, behält das Ansehen des Himmelthaus, und dieser Zucker ist's, den man wählt. Sie werden übrigens den Vorhergehenden gleich mit reinem Wasser abgerührt, noch ein Mahl so stark mit Essenzen oder den wesentlichen Dehlen parfümirt, endlich erhist und halb erbsengroß aufgetragen. Bey den ersteren war die Größe einer Erbse nöthig, um eine Pastille zu bilden.

Die Farben erhalten sie jenen Pflanzen gleich, aus denen sie den Geruch oder Geschmack entlehnen.

Venus - Pastillen auf französische Art.

Diese Pastillen werden ohne Feuer bereitet; man glaubt sie darum den früheren vorziehen zu müssen,

weil sie bey der kalten Bereitung weniger an ihrem Wohlgeruche verlieren, und in ihren Farben schöner gehalten werden können. Man braucht aber einen Mittelförper, der den genähten Zucker von der gänzlichen Auflösung schützt, und denselben sonach erst zur Pastille eignet; dieß ist der arabische Gummi, den man deshalb besonders weiß und sehr rein ausucht. So auch von dem weißesten Zucker, der gänzlich durch ein Seidensieb gesiebt wird.

Auf acht Loth Zucker wird ein Viertel Loth von dem weißkörnigen reinen arabischen Gummi mit warmem Wasser aufgelöst, und zwar mit so wenig Wasser begossen, daß derselbe nur dickflüssig wird. Nach dem Auskühlen wird nun der Zucker mit diesem Gummi und dem Venus-Geiste (siehe den zwölften Abschnitt, wo alle in diesem Werkchen benannten Geister und Essenzen vorkommen) mittelst eines elfenbeinernen Löffels zu einem dicken Teige abgerührt, sonach in kleinen Theilen über die Klinge eines großen spitzen Messers aufgetragen, und von diesem mittelst eines kleinen Messers über die Spitze des vorhergehenden in kleinen Tropfen über Papier gesetzt, und bis den andern Tag über demselben an einem trockenen Orte gelassen. Bey dem Herabnehmen wird das Papier an der Rückseite befeuchtet, bis sie sich endlich leicht und schnell herab nehmen lassen; nach abermahligem Abtrocknen werden sie endlich in Gläsern aufbewahrt, wo sie Jahre lang nichts von ihrer Güte verlieren.

NB. Auf diese Weise können alle die Tropf-Pastillen gemacht werden, nebst diesen noch die

Jasmin-Pastillen.

Reseda-Pastillen.

Moschus-Pastillen.

Amбра-Pastillen.

Bey diesen zwey letzteren muß man besonders auf

seiner Huth seyn; sie werden jenen vorhergehenden Venus-Pastillen gleich gemacht, allein Moschus und Ambra haben einen sehr penetranten Geruch, und in's Besondere der Moschus. Ein Tropfen guter Moschus-Geist reicht hin, das Ganze lieblich zu parfümiren, zwey Tropfen werden zu viel. Ambra dürften wohl zwey Tropfen genommen werden.

Sehr liebliche Pastillen gibt der Marasquino-Geist, die unter dem Nahmen

Marasquino-Pastillen

erscheinen. Ihre Bereitung unterliegt gleichfalls jener der Venus-Pastillen. Statt Marasquino-Liqueur wird Marasquino-Geist gebraucht.

Diablotinen mit Vanille.

Es werden zwey Zeltchen oder vier Loth feinsten Chocolate in einer Porzellan-Lasse über einer Spiritus-Lampe so lange gewärmt (sie müssen mehrmahlen umgewendet werden), bis die Chocolate einem Teige gleich weich geworden ist, nun wird sie mit einem elsenbeinernen Löffel recht fein abgearbeitet, und mit einigen Tropfen Vanille-Geist vermenget. Man nimmt sodann erbsenfleine Stückchen, und rollt sie zu gleichen Kügelchen über einem Bleche, und reihet sie über Papier; wenn ein Quart-Blatt voll besetzt ist, (welches so geschieht, daß sie einen halben Finger Zwischenraum haben), so wird dieß Quart-Blatt über erwärmtes Blech gesetzt, und mit diesem leicht über eine Tafel aufgeschlagen, dadurch breiten sich diese Kügelchen aus, und bilden Pastillen von etwas größerem Umfange als die vorhergehenden; sobald dieses erlangt ist, so werden sie vom Bleche gehoben, und mit rothem Grieszucker (Nonpareille) stark bestäubt. Auf diese Weise wird nun fort gefahren, bis die ganze Chocolate auf Pastil-

ten verwandelt ist, und ihrer Schwärze wegen den sonderbaren Nahmen Diablotinen erhalten. Nach dem gänzlichen Auskühlen, welches mehrere Stunden braucht, werden sie vom Papiere genommen, und in Schachteln zwischen Papieren aufbewahrt.

Auf gleiche Weise werden Diablotinen mit Zimmt-Geschmack und von Gesundheits-Chocolade behandelt; bey Zimmt-Geschmack wird weiße Nonpareille, zu Gesundheits-Chocolade grüne Nonpareille genommen.

Diablotinen mit Pistazien.

Ein Viertel Pfund frische Pistazien werden den Mandeln gleich abgeschält, nämlich mit heißem Wasser begossen, und so lange an einer Ecke des Windofens gelassen, bis sie, wenn man sie zwischen den Fingern preßt, aus der häutigen Schale springen; sie werden während dem Auslösen in frisches Wasser gethan, und nach dem Beenden desselben über einer Serviette abgetrocknet. Nun wird ein sehr kleines Stückchen Chocolade (s. die vorhergehende über der Spiritus-Flamme erweichte Chocolade) in der Handfläche breit gedrückt, eine Pistazie hinein gelegt, und mit beyden Handflächen ovalrund gedreht und in Nonpareille geworfen, die man zu diesem Endzwecke in einer Schale bey der Hand hat; hierin werden sie leicht bewegt, bis sie mit Nonpareille gehörig belegt sind, und nun werden sie über reinen Sieben, die mit Papiere belegt sind, kalt gestellt.

Sie werden so wie die Vorhergehenden in gefärbte Papierchen zierlich eingewickelt. Man pflegt sie auch mit Devisen, Räthseln oder Wortspielen, die auf sehr feines Papier, in der Form dieser Bonbons abgedruckt seyn müssen, auszustaffieren.

6. L e c t i o n.

Vom Zucker-Kuchen oder lockeren Zucker.

Dieses Zuckerwerk ist das Eigenthümlichste unter den Vorhergehenden, sein Wesen ist anstaunenswerth; denn so etwas Feinblasiges, Lockeres und Leichtes findet man selbst bey dem Schnee nicht, dessen Weiße es ebenfalls gleich kommt.

Die Bereitung ist nicht so schwer, als sie Behuthsamkeit und Genauigkeit in Anspruch nimmt; selbst dem geübtesten Praktiker gelingt dieser Kuchen nicht immer, wenigstens nicht immer nach dessen Wunsche.

Ich glaubte dieses voraus schicken zu müssen, um meine Damen vorzubereiten, damit, wenn der erste Versuch mißlingt, sie einen zweyten und dritten nicht scheuen.

Man rührt in einer Porzellan-Schale den vierten Theil des Weißen von einem sehr frischen Eie mit so viel feinem Zucker, daß es nach zehn Minuten langem Rühren einen dick und schwerflüssigen Teig gibt, der nach der Kunstsprache Eis genannt wird. Der feine Zucker (ein Eßlöffel voll ungefähr) wird nur nach und nach in die Eyerklar verrührt, damit man die Dickflüssigkeit leichter erlangen kann.

Nun wird ein halb Pfund geklärter feiner Zucker (s. S. 2), den man von der Spitze des Zuckerhutes nimmt, in einem angemessenen Caramel-Löffel zum kleinen Bruche eingekocht, und dieß zwar über keinem zu starken Feuer; man muß auch sehr sorgsam den Löffel rund herum mit einem nassen Schwämmchen (das man zu dieser Absicht an einen Kochlöffelstiel bindet, um sich bey diesem Geschäfte nicht zu verbrennen) abwischen, um zu verhüten, daß sich der Zucker färbt. Nach dem erlangten Grade wird der Löffel vom Feuer gehoben, und ein starker Kaffeelöffel voll

von dem Eise hinein gethan, und mit dem Löffel schnell rund herum an den Wänden des Löffels gefahren, der Zucker schäumt und steigt schnell in die Höhe, fällt aber leicht wieder zusammen, das Rühren wird aber fortgesetzt, bis derselbe zum zweyten Male zu steigen anfängt. Dann wird er aber sogleich in Formen oder Capseln von Papier, die mit Mandelsöhl leicht bestrichen, mit feinem Zucker bestaubt sind, und über warmem Bleche stehen, gegossen, er steigt dann wieder in die Höhe, und bleibt in dieser Form. Nach dem Auskühlen wird die Papier-Capsel aus einander gebogen, und der schöne äußerst leichte Leib Zucker in Stücken zerfallen.

Orangen-Zuckerkuchen.

Anieß-Zuckerkuchen.

Angelika-Zuckerkuchen.

Rosen-Zuckerkuchen.

Alle diese Kuchen unterliegen derselben Bereitungsweise (siehe den vorhergehenden). Um dem Wohlgeschmack zu huldigen, hat man angefangen, diesem Zuckerkuchen, der mit dem natürlichen Zucker einerley Geschmack hat, Orangen-Blüthe, Anieß u. dgl. zuzusetzen, und so sind, Orangen-, Anieß-, Angelika- und Rosen-Zuckerkuchen entstanden. Bey dem Grade des kleinen Bruches werden eine der Ingredienzien, nämlich frisch gepflückte Orangen-Blüthen, rein geklaubter und getrockneter Anieß oder überstosener Angelika-Samen, höchstens einen Eßlöffel voll, hinein gethan, so auch mit dem Eise nach gegebener Weisung verrührt, und bey dem zweyten Steigen ausgegossen.

Orangen-Blüthe und feine Rosenblätter können von jedem eine Hand voll genommen werden; bey dem Rosenzucker wird bey dem Kochen mit Rosenwasser nachgeholfen, auch wird das Eis mit etwas Carmin roth gefärbt, welches dem Kuchen ein zartes Rosenroth gibt.

Man hat die Versuche mit diesem Kuchen fortgesetzt, und hat endlich gefunden, daß derselbe einiger Formen fähig ist.

Die einfachste ist die sehr bekannte Champignons-Form; sie ist nämlich von weißem Bleche, in colossaler Größe, der Stängel hat eine Dicke von drey Fingern, die Höhe von sechs Zoll, und der Kopf von sechs Zoll im Durchmesser seiner Rundung. Dieser Kopf ist nichts anders als eine runde Blechscheibe, die etwas hohl geschlagen, über der hohlen Röhre, die den Stängel bildet, befestiget ist, die Röhre ist zum Auseinanderlegen; wie nun der Zucker zum zweyten Mahle steigen will, so wird er in die Röhre, die sehr dünn mit Mandelöhl bestrichen ist, gegossen, das Aufblasen des Zuckers geht nun vor sich, er steigt über die Röhre, und verbreitet sich über dem Bleche, und bildet so die Haube des Champignons. Nach dem vollkommenen Auskühlen wird nun die Form, die mittelst Stiften zusammen hält, aus einander genommen, und der Kuchen über einem mit schönem und zierlich geschnittenem Papiere belegten Teller servirt.
