

II. Abschnitt.

Ueberzuckerte Gegenstände.

Dragées.

Ein wesentlich wissenschaftlicher Theil der Zuckerbäckerey ist in diesen Arbeiten enthalten, und wenn ich schon nicht voraus sehen kann, daß sich meine Leserinnen mit solch einer anhaltend schweren und große Geduld in Anspruch nehmenden Arbeit unterziehen werden, so fordert dennoch die Kunst, daß die Anweisung hier stehe.

Geistreiche Frauen werden nicht ohne Vergnügen diesen Abschnitt durchblättern, wie überhaupt für den Denkenden Alles Reiz hat was belehrt.

Die Idee, einige Früchte und Körner mit Zucker zu überziehen, um deren Wohlgeschmack zu erhöhen, war wohl natürlich, allein die Art dieses zu erreichen, ist sehr glücklich zu nennen, und muß jeden Unkundigen überraschen.

Es wird ein Kessel von rothem Kupfer, unverzinnt, in der Größe von achtzehn Zoll im Durchmesser und neun Zoll Tiefe, der mit vier Handgriffen versehen ist, an den zwey entgegen gesetzten Handhaben mit einer dicken Schnur an einem Kloben, der beweglich seyn muß, um sich leicht im Kreise drehen zu können, an die Decke der Stube befestiget, so zwar, daß er bis zur Mitte des Leibes herab

II. Abschnitt. 1. Lektion. Von überzuckerten Mandeln etc. 31
hängt, und bequem geschwungen werden kann. Dann braucht man eine große Gluthpfanne, die bis auf acht Zoll unter den Kessel gerichtet ist; dieses vorgerichtet, wird nun zur Bereitung der Dragées selbst geschritten.

1. L e c t i o n.

Von überzuckerten Mandeln, oder Mandels Dragées.

Es werden ein Pfund schöne, möglichst frische Mandeln nach der bekannten Weise abgeschält, nämlich mit kochend heißem Wasser begossen, und noch so lange am Feuer stehen gelassen, bis sie bey dem Zusammenpressen zwischen den Fingern aus der Schale springen. Während diesem Schälen werden sie in reines frisches Wasser gethan, sonach in mehreren Wässern ausgewaschen, endlich in Servietten leicht abgetrocknet, und einen Tag lang, nur mit sauberm Papiere bedeckt, an der Luft zum Abtrocknen gelassen. Den zweyten über bleiben sie im Wärmekasten.

Den dritten Tag wird ein halb Loth arabischer Gummi in Wasser aufgelöset, und so zwar: daß derselbe die Flüssigkeit des Zuckers hat, (siehe früher den geklärten Zucker) eben so wird ein Pfund feinsten Zucker geklärt, (s. S. 2) und zum Breitlaufen eingekocht (s. den ersten Grad des Zuckers S. 3). Nun werden die Mandeln in den aufgehängten Kessel gethan (s. den Eingang S. 30) und über der Gluthpfanne theils geschwungen, theils mit der Hand durch einander gewühlt, bis sie alle gleich warm sind.

Es wird endlich ein schwacher Eßlöffel voll von dem Gummi-Wasser über dieselben gegossen, und sie so geschwungen und durch einander gemengt, bis der Gummi, alle Mandeln gleich überziehend, vertrocknet; es ist selbst rathfamer, das Gummi-Wasser etwas dünner zu halten, und lieber zwey Mahl mit demselben aufzutragen. Sobald die Mandeln recht trocken sind, so wird ein Löffel voll von dem Zucker über dieselben gegossen, und immerfort von allen Seiten geschwungen, bis sie auf's neue recht trocken geworden sind. Dieses Auftragen mit dem Zucker wird nun unter immerwährendem Schwingen und Rühren acht Mahl wiederholt, allein immer so, daß sie von einem Auftragen zum andern vollkommen abtrocknen; so darf auch das Feuer oder die Gluth nicht zu stark seyn, damit sie nicht heiß, sondern nur stark warm bleiben, indem die Hitze sie nicht weiß werden läßt, welches ein Hauptbedingniß der Dragée ist. Nach dem achten Auftragen wird wieder eine Charge von der Hälfte Gummi und der Hälfte Zucker gegeben, und nach dem Auftrocknen dessen endlich wieder mit dem Auftragen des Zuckers fortgefahen. Während der Arbeit sammelt sich Staubzucker in dem Kessel, und hindert die Mandeln in ihrem Zunehmen. Man schüttet sie dem zu Folge in ein grobes Sieb, und siebt diesen Staubzucker herab; so schabt man auch den an dem Boden des Kessels sich gesammelten Zucker herab. Die Mandeln werden dann sogleich wieder in den Kessel gethan, und die Arbeit fortgesetzt; nach acht Mahl Auftragen des Zuckers geschieht die neunte Charge mit der Hälfte Zucker und der Hälfte Gummi, bis sie endlich bedeutend größer geworden sind. Man gibt sie nun in den Wärmkasten und läßt sie über Nacht darinnen; den andern Tag wird die Arbeit wieder vorgenommen und man nimmt wo möglich einen noch feinern Zucker; die erste Charge besteht aus der Hälfte Zucker und der andern

Halbte Gummi; nach zwölf Chargen, die von einer Viertelstunde zur andern aufgetragen werden und wobey die Gluth nur so schwach unterhalten wird, daß sie nur lauwarm bleiben, ist die Arbeit als beendet anzusehen. Die vergrößerten Mandeln müssen von schöner Form, glatt und sehr weiß seyn; wäre dieß letztere nicht, so müßte man sie den dritten Tag auf's neue in den Kessel bringen und wieder einige Mahl auftragen.

Bey Zuckerbäckern wird diese Arbeit in Großem vorgenommen und so wie wir hier nur ein Pfund behandelt haben, behandeln sie fünf bis zwanzig Pfund, und die Menge trägt zu ihrem Gelingen bey.

Die berühmten Drageés von Verdun zeichnen sich vor andern durch einen lieblichen Glanz aus, den man ihnen dadurch zu geben sucht, daß man sie zu Ende der ganzen Operation mit Zucker aufträgt, der bis zur kleinen Perle eingekocht wird, und mit dem man nur drey Mahl in schwächeren Chargen aufträgt, und dieß zwar ohne Gluth unter dem Kessel; nach einer jeden Charge wird eine halbe Stunde lang mit dem Kessel bewegt und geschwungen; wenn endlich dieses auch beendet ist, so wird erst die Gluthpfanne unter den Kessel gesetzt, und das Schwingen so lange fortgesetzt, bis die Mandeln auf's neue durch und durch erwärmt sind; nun erst werden sie als vollkommen beendet angesehen und in Schachteln zwischen sehr weißem Papiere an einem trockenen Orte aufbewahrt.

NB. Zu bemerken bleibt, daß der geklärte Zucker nie anders als warm aufgetragen werden darf.

Ueberzuckerte Mandeln mit Orangen-
Blüthen.

Ueberzuckerte Mandeln mit Rosen.

Ueberzuckerte Mandeln mit Citronen.

Ueberzuckerte Mandeln mit Vanille.

Man sieht wohl leicht, daß alle diese Mandeln einer und derselben Bereitung unterliegen. Der Zucker wird um einen Grad stärker eingekocht (s. S. 4) und dann mit der bezeichneten Essenz oder wohlriechendem Wasser nach einigem Auskühlen wieder bis auf den ersten Grad verdünnet und sodann nach der gegebenen Weise aufgetragen. Mit Orangen-Blüthen-Geruch werden sie nur weiß gehalten.

Jene mit Rosengeruch müssen zartroth seyn, welches man sehr leicht erhält, wenn man den letzten vierten Theil des geklärten Zuckers mit etwas Carmin roth färbt. Bey den Citronen-Mandeln wird der Zucker mit etwas Saffran lichtgelb gefärbt, und zu Vanille-Mandeln wird der Zucker durch etwas Alkermes-Saft in's Blaurothe nüancirt.

Haselnuß- Dragées mit Bergamotte.

Haselnuß- Dragées mit Cedrat.

Haselnuß- Dragées mit Orangen- Blüthe.

Haselnuß- Dragées mit gemischtem Geruch oder Potpourri.

Das Auftragen des Zuckers haben die Haselnüsse mit den Mandeln gemein, (s. S. 31) nur die Zubereitung ist nicht immer dieselbe; so werden diese nicht durch heißes Wasser abgehäutelt, denn dadurch würden sie sich auseinander lösen und ihre gefällige Form verlieren.

Man läßt sie nach dem Aufschlagen aus ihrer harten Schale zwey bis drey Tage im Wärmekasten, vorausgesetzt, daß man sie frisch bekommt, das heißt frisch vom Strauche oder doch von den zuletzt gepflückten. Während diesem Warmstehen dorrt das braune unebene Häutchen mit welchem sie unter der Schale überzogen sind, und läßt sich durch Reiben mit groben Luche oder über einem Siebe glätten, es fällt nämlich das Rauhe ab; das Reiben wird

dann so lange fort gesetzt bis das Häutchen endlich staublos, sehr fein, glatt und hellbraun oder gelb wird.

Sie werden endlich in den Dragee-Kessel gethan und mittelst des Schwingens mit einer Lage aufgelöseten Gummi überzogen, dann wird mit Auftragen des Zuckers nach gegebener Weise fortgefahen, bis sie eine, starken Papiers dicke Zuckerkruste erhalten haben; dann wieder eine Charge Gummi mit Zucker gegeben; endlich eine große Menge einer der oben angezeigten Essenzen unter zwey Chargen Zucker gemischt und aufgetragen, sodann wieder reiner Zucker genommen, damit man zu Ende eine schöne Weiße bekommt.

Sehr lieblich werden diese Dragees mit dem gemischtem Geruche. Man nimmt nämlich zwölf Tropfen Vanille-Geist, vier Tropfen Ambra-Essenz, einen Tropfen Moschus-Tinctur und einen Tropfen Neroli- oder Orangenblüthen-Dehl, vermengt dieß alles mit vier bis fünf Löffel voll geklärtem Zucker und trägt es auf drey bis vier Mahl auf; man darf nie vergessen daß eine jede Charge Zucker sehr austrocknen muß, bevor man eine zweyte Charge auftragen will; so müssen auch die Körner von Zeit zu Zeit und in's Besondere vor dem Geruchgeben, von dem Staubzucker, der sich am Boden sammelt, gestiebt werden. Nach dem Auftragen der Essenzen wird dann mit dem Zucker wieder so lange fort gefahren, bis sie eine gewisse Größe erlangt haben, die zwar nie der Größe einer Mandel oder Haselnuß in ihrer Schale gleich kommen darf.

2. L e c t i o n.

Von Pistazien und Anieß als Dragées.

Pistazien = Dragée mit Neseda. *)

Die Pistazien werden den Mandeln gleich abgehäutelt; man übergießt sie nämlich mit kochendem Wasser, und läßt sie so lange am Feuer stehen, bis sie durch ein leichtes Pressen zwischen den Fingern aus ihrem Häutchen springen, sie werden nun ausgelöst, in reinem Wasser ausgewaschen, in einer Serviette abgetrocknet und zwey bis drey Tage lang im Wärmkasten abgetrocknet, man pflegt sie mit reinen Weizenkleyen zu mengen, damit das Dehl, dessen sie viel haben und das durch die Wärme an die Oberfläche getrieben wird, von diesen abgetrocknet werden könne; nun werden sie mittelst eines grobgeflochlenen Siebes von den Kleyen gesondert, noch ein Mahl mit reinen Lüchern abgestaubt und in den Dragée = Kessel gethan, und der Dragée der Mandel gleich erst mit einer Charge Gummi und dann mit Zucker aufgetragen (s. S. 31 die Art den Zucker mittelst des Schwingens an die Mandeln zu bringen.) Nach ungefähr sechzehn Chargen, wenn ihrer schon drey mit Gummi vorhanden sind, werden drey Eßlöffel voll Neseda-Geist mit eben so viel Zucker vermengt und auf drey Mahl aufgetragen, dann wird auf die beschriebene

*) Die wahre Pistazie empfiehlt sich durch ihre angenehm schmeckenden Früchte, welche traubenweise beysammen sitzen. Es sind längliche, eckige, zugespitzte, auf der einen Seite etwas erhabene, auf der anderen platte und mit erhabenen Streifen versehene Nüsse, von der Größe der Haselnüsse. Die innere holzige Schale schließt den mit einem röthlichen Häutchen bedeckten Kern ein. Der Kern selbst ist blasgrün, öhlig und von lieblichem Geschmacke obgleich etwas bitter.

Weise mit dem Zucker allein fortgefahren bis sie die Größe in ihrer weichen Schuppe erreicht haben.

Die Pistazien haben an ihrem dickeren Ende eine kleine Vertiefung, die ihrer sonst schönen Form Abbruch thut; man pflegt diese während dem Schwingen auszufüllen und zwar auf folgende Weise; es wird nämlich nach einigen Chargen eine kleine Hand voll Zucker, während dem Schwingen über sie gestreuet, der Zucker darf aber nicht von dem fein gestoßenen seyn, weil sich sonst der Staub an die Seiten anlegen würde; man pflegt um diesem vorzubeugen, diesen gestoßenen und durch ein Haarsieb gesebten Zucker dann noch ein Mahl durch ein Seidensieb zu sieben und nur das im Siebe Zurückbleibende zu nehmen.

Pistazien- Dragée mit Rosen.

Pistazien- Dragée mit Citronen.

Pistazien- Dragée mit Bergamotten.

Pistazien- Dragée mit Vanille.

Alle diese und so viele andere Gattungen Pistazien- Dragées unterliegen immer derselben Behandlung. Man pflegt die verschiedenen Gerüche durch Farben zu bezeichnen, so z. B. die Rosen- Dragée durch rosenrothe Farbe mittelst Carmin; Vanille durch einen kleinen Beysatz von Alkermes- Saft, das etwas blauerer Roth gibt; Citronen durch eine dünne Auflösung von Saffran, und Bergamotte, durch ein noch schwächeres Gelb. Die Farben werden stets dem lest aufzutragenden Zucker beygemischt. (S. die Mandel- Dragée S. 31).

Ueberzogener Anieß.

Der Anieß wird erst rein gewaschen, dann auf ein Sieb gethan und nach einigem Uebertrocknen zwey Tage

lang im Wärmkasten spröde ausgetrocknet; wenn dieses erreicht ist, so wird derselbe in einem reinen Tuche so lange getrocknet und gequetscht, bis die Stängelchen und die rauhe Schale herab gelöst und der Anieß fein geglättet ist. Man siebt ihn nun durch ein etwas gröberes Sieb, damit der Staub abfallen kann; so gereinigt wird derselbe endlich in den Dragée-Kessel gethan (s. 2. Abschnitt S. 30) die Gluthpfanne darunter gesetzt und der Anieß überzogen. Das erste Auftragen geschieht mit dem aufgelöseten Gummi, den man ungefähr einen Löffel voll, mittelst einer Ruthe aus dünnen Sträuschen gebunden, über den Anieß spritzt, es muß zugleich mit dem Ballen der Hand nachgeholfen werden, indem sich der Same gern zu Klumpchen häufet, die nicht Statt finden dürfen. Das Auftragen mit dem Zucker geht nun gerade so vor sich, wie bey der Mandel-Dragee, es wird nämlich jedes Mahl erst dann wiederholt, bis die letzte Schichte trocken ist; man nimmt nicht gern mehr als einen Löffel voll Zucker und trägt ihn mittelst der Ruthe auf, ja vom Anfange ist noch weniger zu empfehlen, späterhin kann man schon etwas mehr, ja selbst mehr als einen Löffel voll nehmen.

Anieß-Dragee wird gewöhnlich in dünnen Papier-Röllchen zum Verkaufe gebothen, oder auch über Dessert-Teller aufdressirt, diese Rollen werden demnach sehr zierlich gemacht; man windet sie über runde Stäbchen wie z. B. Kochlöffel-Stiele, biegt sie unten scharf ein, so daß es einen Boden bildet, über den wird nun ein rundes Blättchen von derselben Größe und demselben Papiere zierlich aufgeklebt, so wird auch die Leiste des Papiers angeklebt und dieses mit Hausenblase, die Syrup-ähnlich aufgelöset ist, und bey dem Gebrauche erwärmt seyn muß, sie gewährt den Vortheil, daß sie mit feinem Pinsel aufgetragen wer-

den kann, schnell trocknet und nicht schmußt. Wenn man eine gewisse Menge solcher Papierröhrchen fertig hat, so macht man eben so viel, aber nur einen vierten Theil so lange und um die Dicke des zusammen gerollten oder über einander liegenden Papiers dünnere Röhrchen, die wie die Vorhergehenden an einem Ende durch das Ueberbiegen des unteren Theiles geschlossen werden und dadurch Boden bekommen, die mit eben so einem Blättchen und in der Größe der ersteren geschnitten, überklebt werden. Diese kleineren Röhrchen sind bestimmt, in die ersteren, wenn dieselben mit der Dragée gefüllt sind, mit der offenen Seite gesteckt zu werden. Sie müssen in der Größe so gehalten werden, daß das Hineinschieben etwas fest gehe, damit sie genau schließen und bey dem Umwenden nicht heraus fallen können; das dem ersteren gleich groß geschnittene Blättchen, welches den Boden bedeckt, maskirt zugleich den Papierrand des Röhrchens, und ist es mit Accuratess gemacht, so kann man nicht leicht sehen, an welchem Ende sie aufzumachen sind. Man macht sie übrigens von gefärbtem Papiere und verziert sie noch mit Folie, so daß sie oft einen sehr angenehmen Anblick gewähren.

Gries- Zucker oder Nonpareille.

Die Nonpareille erscheint nie als selbstständiges Zuckerwerk, sondern immer nur als Beyhülfe, die dann von großem Effecte ist. Sie soll klein wie Gries, sehr rund, glatt und von heller reiner Farbe seyn. Die vorzüglichste wird aus fein gestoßenen Iris- Wurzeln gemacht und zwar auf folgende Weise:

Man nimmt ein Viertel Pfund zu Pulver gestoßene und gestiebte Iriswurzel in den Dragée- Kessel und bespritzt sie nach dem Erwärmen (s. S. 31 Mandel- Dragée) mit einem Kaffeh- Löffel voll geklärtem und bis zum Breitlaufe

eingekochtem Zucker und arbeitet es mit dem Handballen; nach dem vollkommenen Austrocknen wird die Charge wiederholt, und so von einem Austrocknen zum andern, bis man einen feinen Himmelthau bekommt, es wird sonach über die Nacht im Wärmkasten gelassen; den andern Tag wird die Nonpareille durch ein feines Sieb geseibt, damit der Staub abfalle, und nun wird mit dem Auftragen des Zuckers wieder fort gefahren, bis sie die Größe der Grieskörnchen erlangt; man setzt mit den Chargen länger aus, um selbe möglichst weiß zu erlangen, sollte dieses jedoch den zweyten Tag noch nicht der Fall seyn, so müßte man noch einige Chargen am dritten Tag geben.

Zur farbigen Nonpareille nimmt man gefärbten Zucker, so z. B. rosenroth mit etwas Carmin, roth in's Blaue schielend, mit Alkermes-Saft, Weichenblau mit Alkermes und aufgelösetem Indigo. Gelb mit einer Auflösung von Saffran, Orangen mit Saffran und etwas wenigem Alkermes, grün mit Spinatgrün (Spinat-Topfen, der mit Zucker verrieben wird); alle diese Farben können stark oder schwach, je nachdem man die Nuancen braucht, bereitet werden.

3. L e c t i o n.

Vom Citronen- und Orangen-Dragee.

Citronen-Dragee, oder überzuckerte Citronen.

Man nimmt kleine Citronen, die zwischen den Kirschkernen und Haselnüssen eine Mittelgröße erlangt; diese werden drey Tage hindurch in frischem Wasser geweicht, das Wasser wird von sechs zu sechs Stunden gewechselt. Dann werden sie weich gekocht, so zwar, daß wenn man sie mit einer Stecknadel durchsticht und in die Höhe hebt, sie herab fallen; dann werden sie noch vier Tage hindurch gewässert, wobei das Wasser von sechs zu sechs Stunden gewechselt werden muß; nur dadurch entzieht man ihnen die Bitterkeit. Nach diesem werden sie in geklärten Zucker gethan und über Nacht stehen gelassen, den zweyten Tag wird dieser Zucker herab geseiht, aufgekocht und nach einigem Abkühlen wieder darüber gegossen, den dritten Tag wird derselbe wieder und etwas mehr, den vierten Tag endlich zum Brei- laufe eingekocht und die kleinen Citronen mit aufgekocht, den fünften Tag wird der Zucker bis zur kleinen Perle eingekocht, die Citronen hinein gethan und mit aufgekocht, endlich nach dem Auskühlen heraus gehoben und über Siebe im Wärmkasten gestellt, bis sie endlich ganz trocken sind. Dann werden sie ohne Feuer in den Dragee-Kessel gethan und mit aufgelösetem Gummi bespritzt, bis sie ganz befeuchtet sind, dann wird fein gestoßener Zucker darüber gestaubt und noch einige Zeit geschwungen, dann im Wärmkasten vollkommen ausgetrocknet; den folgenden Tag wird dieses wiederholt, bis man endlich sieht, daß die rauhe Oberfläche derselben ausgefüllt und glatt ist, nun werden sie dem Mandel-Dragee gleich (s. S. 31) überzogen,

zu Ende wird der Zucker gelbgrün gefärbt, um der Dragée eine der Frucht angemessene Farbe zu geben.

Orangen = Dragée.

Die kleinen Orangen von der Größe einer Haselnuß werden den vorhergehenden Citronen von Punct zu Punct gleich gehalten. Man wässert sie, kocht sie dann ab, wässert sie wieder, läßt sie endlich in Zucker einige Mahl aufkochen und trocknet sie völlig hart. Dann werden sie erst mit Gummi-Wasser und gestoßenem Zucker ein paar Mahl geschwungen und nach einem jedesmahligen Abtrocknen endlich auf die schon besprochene Weise mit dem Zucker überzogen. Ihre Oberfläche wird endlich mit orangengelbem Zucker überzogen.

Citronen = Schalen = Dragée.

Die Citronen werden mit einem scharfen Messer geschält, so zwar, daß die gelbe Schale ohne der weißen Fleischhaut herab kommt, diese Schale wird mit einem Ausstecher auf erbsenkleine Blättchen ausgestochen und in reines Wasser geworfen, wenn man nun so viel beysammen hat, daß es einem Pfund Mandeln ungefähr gleich kommt, so werden sie einen Augenblick lang im Wasser abgekocht, abgeseiht und in geklärten Zucker gethan; den zweyten Tag wird der Zucker abgeseiht, bis zum Breitlauf eingekocht (s. S. 3) und wieder über dieselben gegossen, den dritten Tag bis zur kleinen Perle eingekocht, die Schalen hinzu gethan, mit aufgekocht und bey Seite gesetzt; nach dem völligen Auskochen werden sie endlich abgeseiht und im Wärmekasten vollkommen abgetrocknet; endlich in dem Dragée-Kessel mit Zucker überzogen (s. S. 31 die Art die Mandeln zu überziehen).

Die letztern Chargen müssen mit lichtgelb gefärbtem Zucker geschehen.

Orangen = Schalen = Dragée.

Die Orangen = Schalen werden ebenfalls Punct für Punct den Citronen = Schalen nach, gebildet; sie haben jedoch das Vortheilhafte, daß sie eine dickere Schale haben und man sie auch etwas größer ausstechen kann.

Bei dem Beenden werden die drey bis vier letzten Chargen orangengelb gefärbt.

Orangen = Stifte als Dragée.

Werden den Citronen = Schalen als Dragée von Punct zu Punct gleich gemacht; nur der einzige Unterschied findet Statt, daß die etwas dickere Orangen = Schale auf lange Stiften geschnitten wird, und folglich langstiftige Dragée gibt.

Zimmt = Dragée.

Die Zimmtinde von der Dicke eines halben Messerrückens wird einige Stunden hindurch in lauwarmem Wasser geweicht, damit sie weich werde und sich auf halben Messerrücken schmalen und nach der Breite eines Fingers lange Stifte schneiden lasse; ein Viertel = Pfund so geschnittener Zimmtstifte werden im Wärmkasten bis zu ihrer vorigen Zerbrechlichkeit getrocknet, dann werden sie in den Schwungkessel gethan, die Bluthpfanne unterschoben und wenn sie nun erwärmt sind, mit geklärtem und bis zum Breitlaufe eingekochten Zucker (s. S. 3) mittelst einer Ruthe aus abgeschabten und zusammen gebundenen Sträußchen, die man in den Zucker tunkt, bespritzt und mit der rechten Hand fleißig geschwungen, bis sie wieder trocken sind. Dieses wird wenigstens zehn Mal wiederholt und endlich in den Wärmkasten gesetzt. Jeder Anfang dieses Auftragens oder Bespritzens muß mit aufgelösetem Gummi geschehen. Diese ganze Operation wird drey Mal des Tages

wiederholt, bis man endlich sieht, daß sie weiß werden und man den Zucker mit dem Löffel auftragen kann. Man muß sie jedes Mal, wenn sie aus dem Kessel kommen, über einem Siebe behutsam bewegen, damit der sich gebildete Staubzucker abgesondert werde. Nun werden sie wieder in den Kessel gethan und bis zum starken Strohhalme dick, mit dem Zucker, der immer warm seyn muß, nach der bey den Mandeln gegebenen Weise, nach und nach aufgetragen, welches zu Ende der Operation in immer schwächeren Portionen und in längeren Zwischenräumen geschehen muß, und daß sie die schöne, von solcher Dragée geforderte Weise erhalten.

4. L e c t i o n.

Vom überzuckerten Obste.

Ueberzuckerte Weichseln oder Weichsel = Dragée.

Man nimmt so viele eingesottene Weichseln, (s. den vierten Abschnitt, die eingesottenen Weichseln betreffend) als ein Pfund Mandeln in der Quantität betragen kann, aus ihrem Zucker, rollet eine jede glatt und rund in dem Ballen der Hand, und setz sie über ein mit Zucker bestaubtes Bretchen; nach einigem Abtrocknen werden sie dann über Siebe gereihet und in den Wärmkasten zum stärkeren Abtrocknen gestellt; wenn dieß erlangt ist, so werden sie in den Dragée-Kessel gethan, die Bluthpfanne untergeschoben, nach einigem Erwärmen werden sie den Mandeln gleich, erst mit Gummi-Wasser befeuchtet, dann aber mit feinem Zucker bestaubt. Nach dem Abtrocknen, während dem Schwingen, werden sie wieder in den Wärmkasten gestellt und nach einigen Stunden des Trocknens wird die Operation wiederholt; sie werden nämlich wieder in den Dragée-Kessel

gethan und mit Gummi befeuchtet, dann mit feinem Zucker, von welchem der feinste Staub mittelst eines Seidensiebes abgesondert worden, stark bestaubt; nach gehörigem Aufnehmen dieses Zuckers werden die Kirschen wieder in den Wärmkasten gesetzt. Den zweyten Tag wird dieses Geschäft noch ein Mahl wiederholt, den dritten Tag, wenn sie nähmlich genug trocken sind, so werden sie den Mandeln (s. zweyten Abschnitt erste Lection) gleich zu Dragée umgewandelt; man behandelt sie auch hier gern in zwey Tagen; es wird nähmlich über die Hälfte von dem drey Viertel-Pfund geklärten und bis zum Breitlaufe eingekochten Zucker verwendet; die zweyte kleinere Hälfte wird den andern Tag in schwächeren Chargen und längeren Zwischenräumen aufgetragen, man bezweckt ein helleres Weiß und eine schönere Glätte dadurch.

Weinscharl-Dragée.

Johannisbeer-Dragée.

Diese beyden Früchte werden recht reif gepflückt, erst an der Luft, sonach im Wärmkasten abgetrocknet, dann werden sie den vorhergehenden Weichseln gleich, erst mit Gummi und gestoßenem Zucker, nach ein paar Tagen aber nach der gewöhnlichen Weise überzuckert (s. Mandel-Dragée); zu Weinscharl pflegt man die Hälfte Zucker mehr zu nehmen als ihr Gewicht beträgt; indem sie viel Säure haben; zu Johannisbeeren nimmt man gleiche Theile.

Ueberzuckerte Orangen = Blüthen = Knospen.

Man muß diese Blumenknospen erst in Zucker einsieden, bevor sie in Dragée verwandelt werden können, (s. den vierten Abschnitt vom Einsieden der Früchte).

Sie werden nach dem gehörigen Abtrocknen den Mandeln gleich, erst mit einer Charge Gummi begossen,

nach diesem Austrocknen aber mit Zucker in kleinen Chargen fortgefahren bis zum achten Mahle; dann wird eine Charge aus der Hälfte Gummi und Hälfte Zucker aufgetragen, endlich wieder mit Zucker fortgefahren und die Chargen etwas verstärkt, bis wieder zum achten Mahle, wo dann wieder die Hälfte Gummi und die Hälfte Zucker als eine Charge gegeben wird; wenn endlich der Zucker von dem man so viel nimmt, als die Blüthen im Gewichte betragen haben, mehr als zur Hälfte verbraucht ist, so werden die Chargen immer etwas kleiner und die Zwischenräume größer, damit die Dragée nach einem jeden Auftragen besser austrocknen und folglich weißer werden kann, welches diesem Zuckerwerke einen hohen Werth gibt.

Man thut auch recht wohl, wenn man sie in einem Tage nur zur Hälfte überzieht und den andern Tag dann beendet.

Ueberzuckerte Angelika oder Angelika = Dragée.

Es werden so viele zarte Angelika = Stängel auf kleine Ringe überschritten, bis man so viel beyammen hat, als ein Pfund Mandeln im Quantum betragen kann. Diese Ringe werden einige Minuten lang in reinem Wasser abgekocht, so zwar, daß sie sich leicht zwischen den Fingern zermalmen lassen; nach dem Abseihen und einigem Abtrocknen werden sie dann in geklärten und bis zum Breilaufe eingekochten Zucker gethan (s. S. 3) und in demselben bis zur kleinen Perle eingekocht. Nach dem Auskühlen werden sie dann heraus gehoben und nach einigem Abtropfen endlich über Siebe gethan und im Wärmkasten abgetrocknet, welches wohl ein paar Tage lang dauern darf. Nach diesem Vorgange werden sie endlich in den Dragée = Kessel gethan und den Zimmt = Stiften gleich bereitet (s. S. 43). Sie können übrigens auch den Zimmtstiften gleich geschnit-

II. Abschnitt. 5. Lektion. Uebersuckerter Tragant-Teig. 47
ten werden. Man pflegt diese Dragée durch grüne Farbe
zu bezeichnen, zu diesem Ende wird der aufzutragende
Zucker grün gefärbt.

5. L e c t i o n.

Uebersuckerter Tragant-Teig. Kaffeh- Dragée.

Es wird ein Loth von dem reinsten weißesten Tragant
in ungefähr drey Mahl so viel Wasser über einen Tag auf-
gelöst, dann durch ein grobes, starkes Tuch gepreßt; dieses
wird nähnlich aufgebretet, der Tragant in dessen Mitte
gethan, mit diesem überbogen und zusammen gerollt, an
beyden Seiten werden Kochlöffelstiele mit eingeflochten,
um das Auspressen vollkommen zu erreichen, welches sonst
sehr schwer von Statten geht. Dieser Tragant, der nun
einer durchsichtigen Gallerte gleich klebrig ist, wird nun
in einen steinernen Mörser gethan und gestoßen, während
dem Stoßen aber von fünf zu fünf Minuten mit einem
Eßlöffel feinem Zucker versetzt, bis es einen dicken Teig
gibt, der sich nicht leicht mehr stoßen läßt; nun wird die
Masse über einer Platte von Marmorstein oder in Erman-
gelung deren über eine reine mit feinem Zucker bestaubte
Tafel gethan und unter immerwährendem Beygeben von
fein geriebenem und durch ein Sieb gestiebten Kaffeh zu ei-
nem ziemlich festen Teige geknetet. Aus diesem Teige wer-
den sonach kleine Kaffehbohnen gemacht, die den natürli-
chen an Form gleich kommen müssen, und erst an der Luft
dann im Wärmkasten fest getrocknet werden. Sie werden
endlich in den Dragée-Kessel gethan und den Mandeln
gleich mit Zucker aufgetragen (s. S. 31).

Chocolade- Dragée.

Weilchen- Dragée.

Rosen- Dragée.

Dragée mit Devisen.

Alle diese Dragées werden nach jenem des Raffeh behandelt; bey den ersten wird fein geriebene Chocolade in die Tragant- Masse geknetet und der Zeig in kleine Chocolade- Zeltchen gepreßt.

Zu Weilchen- Dragée wird ein Loth pulverisirte Vio- len- Wurzel (Fris- Wurzel) geknetet und aus dem Zeige kleine Viole- Blümchen auf eine geschickte Weise mit den Fingern gebildet.

Rosen- Dragée wird endlich nach Belieben ge- formt; der Tragant wird in starkem Rosenwasser aufge- löset und durch ein Tuch gepreßt, bey dem Stoßen werden ein paar Tropfen Rosenöhl hinzu geträufelt, bey dem Kne- ten wird endlich etwas Carmin mit feinem Zucker zur flüs- sigen Farbe abgerührt und die ganze Masse damit rosen- roth gefärbt.

Das Uebersuckern haben diese Dragée mit den Man- deln gemein, wenn sie nähmlich erst an der Luft, dann im Wärmkasten vollkommen abgetrocknet sind (s. S. 31).

Nur diejenigen Dragées werden mit Devisen gegeben, die mit Wohlgerüchen ohne eigentlichen Geschmack erschei- nen, so z. B.

Keseda- Dragée.

Jasmin- Dragée.

Vanille- Dragée u. d. gl.

Der Tragant- Zeig wird fein ausgewalkt und mit einem Ausstecher auf Fingertupfen kleine Blättchen aus- gestochen, diese Blättchen werden dann über ein kleines, spitziges Hölzchen in der Form einer Dülte (Stanitzchen) aufgerollt und über einem Siebe langsam getrocknet; es wer- den dann über kleine Blättchen Papier, feine sinnige

II. Abschnitt. 6. Lektion. Von gerösteten Mandeln. 49

Wortspiele, Räthsel u. d. gl. mit sehr feinen Lettern abgedruckt, klein zusammen gerollt und mit der etwas benetzten Spitze in die Dülte gesteckt. Diese so gefüllten Dülten werden sonach im Wärmkasten getrocknet, und den Vorhergehenden gleich mit Zucker überzogen und zu Dragée gestaltet.

6. L e c t i o n.

Von gerösteten Mandeln.

Geröstete Mandeln mit Zimmtgeruch.

Es werden ein Pfund schöne Mandeln in einem Tuche auf und ab geschleudert um ihnen den Craub zu benehmen, sonach mit eben so viel Zucker, der klein gestossen und mit einem halben Glase Wasser benetzt ist, über Kohlenfeuer gesetzt und zusammen unter leichtem Rühren kochen lassen, bis die Mandeln zu knacken anfangen; dann werden sie abgenommen, mit etwas fein gestossenem Zimmt bestäubt und mit dem Kochlöffel leicht aber so lange umgerührt, bis der Zucker trocknet; man schüttet sie sonach in einen Durchschlag um den losen Zucker abzusondern. Die Hälfte dieses Zuckers wird nun mit etwas Wasser genezt und auf's Feuer gebracht und so lange gekocht, bis sich ein leichter Caramel-Geruch riechen läßt und sogleich wird die Hälfte der Mandeln in denselben geworfen, der Kessel über schwache Gluth gesetzt und stets gedreht und die Mandeln mit einem Kochlöffel umgerührt, bis man den Zucker an sie gebracht und sie sich selbst etwas geglättet haben; dann werden sie in ein Sieb geworfen und mit einem Tuche bedeckt, wodurch sie einigen Glanz bekommen; es wird sonach mit der zweyten Hälfte des Zuckers und dem

übrigen Mandeln eben so verfahren. Statt des Zimmt kann man auch Vanille, oder einige Tropfen Essenz nehmen, um denselben einen Wohlgeruch zu geben.

Geröstete Haselnußkerne.

Es werden so viele Haselnüsse aufgeschlagen, bis man ein Pfund Kerne erhalten hat, die dann in einem groben Tuche so lange auf und ab geschleudert und gerieben werden, bis die unebene Haut und der Staub von ihnen gewichen ist, und sie im feinen, glatten Häutchen da liegen. Dann wird wie zu den gerösteten Mandeln ein Pfund überstoßener Zucker mit etwas Wasser angefeuchtet und sammt den Nußkernen so lange gekocht, bis sie knacken oder vielmehr bis der Zucker zur großen Perle gekocht hat, dann werden sie abgesetzt und mit dem Kochlöffel noch so lange gerührt bis der Zucker trocknet. Sie werden sonach in einen Durchschlag gethan, um den feinen Zucker abzusondern, den man auf zwey Hälften theilt; die eine Hälfte wird endlich wieder in den Kessel gethan, mit etwas Wasser genächt und bis zum Gelbwerden eingekocht, so zwar, daß man schon einen leichten Geruch von Caramel verspürt; die Hälfte der Kerne wird sogleich hinein geworfen, über schwache Gluth gesetzt und mit dem Kochlöffel so lange herum gewendet, bis sie allen Zucker aufgefaßt und sie selbst etwas geglättet eine Zimmtfarbe angenommen haben. Sie werden sonach in einen Durchschlag gethan und mit einem Tuche bedeckt, bey Seite gesetzt, wodurch sie einen Glanz erhalten; dann wird die zweyte Hälfte eben so beendet.

Man kann sie gleichfalls mit einigen Gewürzen und Wohlgerüchen bereiten, um ihren Wohlgeschmack zu erhöhen.

Geröstete Pistazien.

Die Pistazien werden von Punct zu Punct den Mandeln gleich bereitet (s. S. 49). Ihr Geschmack ist feiner als jener der Mandeln, den man noch durch verschiedene Gewürze zu erhöhen sucht, und vorzugsweise durch Orangen-Blüthe, die man fein überschneidet, und in den Kessel wirft, wenn die Pistazien zum zweiten Male in denselben gerhan werden, um den Zucker vollkommen an sich zu nehmen, wo sie zugleich mit der Orangen-Blüthe belegt werden (s. S. 49, die Art Mandeln zu rösten).

Geröstete Orangen-Blüthe:

Die Orangen-Blüthe in schönen, frischen, gesunden Blättchen gereinigt, wird in's frische Wasser gethan, mit den Händen leicht überbrochen, sodann heraus gehoben und über Siebe zum Abfließen gebreitet. Während dieser Zeit wird eben so viel Zucker, als sie im Gewichte betragen hat, in einem angemessenen Zuckerkessel geklärt und zur großen Perle eingekocht (s. S. 4). Die Blüthe wird dann hinein geworfen, da sie aber den Zucker verdünnet, so muß derselbe wieder bis zur großen Perle einkochen. Nach Erfolg dessen wird der Kessel vom Feuer gesetzt, und die Blüthe mit dem Zucker so lange bewegt, bis der letztere trocknet; so bald man die Hitze nur einiger Maßen erleiden kann, so muß man die allenfalls sich gebildeten Knoten mit den Händen leicht aus einander reiben. Nach einem längeren Auskühlen wird das Ganze endlich in einen Durchschlag gethan, um durch das Sieben den feinen Zucker abzusondern. Die überzuckerten Blüthen werden über Siebe gethan, und in den Wärmkästen gestellt, bis sie endlich so trocken werden, daß man sie zwischen den Fin-

52 II. Abschnitt. 6. Section. Von gerbsteten Mandeln.

gern spröde brechen kann, erst dann werden sie in Schachteln zwischen weißem Papiere an einem trockenen Orte aufbewahrt.

Das Waichen der Blüthe ist zwar nicht allgemein gebräuchlich, es bezweckt aber, daß sie, von dem Zucker besser durchdrungen, ihre natürliche Form erhält, wodurch sie an schönem Ansehen sehr gewinnt.

Orangen-Blüthe hat bekanntlich die sehr wohlthätige Eigenschaft, die Wallung des Geblütes zu mindern, und die überreizten Nerven zu beruhigen. Es dürfte dem zu Folge nebst dem angenehmsten wohl auch das gesündeste Zuckerwerk seyn.

Und so können wir wohl auch diesen Abschnitt schließen; denn nicht alles Mögliche, sondern nur das Bekannteste und Ausführbarste für Frauen aufzuzeichnen ist mein Zweck.