

Siebenter Grad zum Bruch.

Wenn man ein Pfeifenröhrchen oder den Stiel eines Rührlöffels in kaltes Wasser taucht, damit in den kochenden Zucker fährt, wieder in kaltes Wasser taucht, den sich anhängenden Zucker abzieht, und er sich nicht mehr biegen läßt, sondern bricht.

Achter Grad zum Caramel.

Wenn man den vom Rührlöffel abgezogenen Zucker zerbeißen kann, ohne daß er an den Zähnen kleben bleibt. Gewöhnlich kracht dann der Zucker etwas, wenn man ihn in's kalte Wasser bringt, und zischt schon, wenn man mit dem nassen Röhrchen in den Zucker fährt. Aller Zucker muß über Kohlen gekocht werden, weil Holzfeuer durch Rauch denselben verunreinigt und leicht verbrennt. Das Kochen muß schnell gehen, denn durch langes Kochen wird der Zucker dunkler, oder stirbt auch ab. Das Gefäß, worin man ihn bereitet, muß etwas über die Hälfte angefüllt und nicht von zu schwachem Kupfer oder Messing seyn, weil dieß leicht durchbrennt. Während des Kochens wird der Kessel mit einem nassen Schwamme oder Borstpinsel mehremal abgewaschen, denn der Zucker, welcher durch das Aufkochen am Rande hängen bleibt, oder durch das Kochen davon spritzt, würde sonst braun werden und den andern verderben. Will der Zucker während des Kochens überlaufen, so wirft man ein Stückchen Butter von der Größe einer Erbse hinein, welche nun oben schwimmt, die großen Blasen zerdrückt und so das Aufsteigen verhindert.

Bonbons von Bergamotte.

Man kocht den Zucker nach dem achten Grade zum Caramel, nimmt ihn dann vom Feuer, gießt einige Tropfen Bergamotten-Öel dazu, und schüttelt es gut durch. Zuvor wird eine Marmorplatte mit Tafelöl, jedoch nicht zu fett bestrichen, und nun der Zucker darauf gegossen, wo möglich so, daß er ein Viereck bildet, und mit einer Degenklinge oder einem Wiegemeßer der Länge nach in 3 Zoll breite Streifen geschnitten, und dasselbe der Breite nach wiederholt, wo dann viereckige Stücke daraus werden. Das Ganze wird, wenn es etwas verköhlt ist, mit der Degenklinge von der Marmorplatte los gemacht, ein Blech darunter geschoben, und dann die fettige Seite mit Löschpapier abgewischt, in Stücke gebrochen, welche gleich in Papier eingepackt werden. Statt des Bergamotten-Öels kann man auch noch folgende Öele und Essenzen in den Zucker gießen, als: Citrone, Zimmt, Nelken, Anis, Neroli und Rosenöl. Oder auch die Essenzen von Vanille, Rosen, Resede und Orangenblüthen. Die Rosen-Bonbons werden gewöhnlich mit Cochenille roth gefärbt.

Bonbons von Chocolate.

Wenn der Zucker bis zum sechsten Grade gekocht ist, wird auf 1 Pfund Zucker eine halbe Obertasse gewöhnliche Wasser, Chocolate genommen und dazu gegossen, zum Caramel gekocht, und wie die übrigen Bonbons behandelt.