

Bonbons von Caffee.

Ein Loth feiner gestoßener Caffee wird mit einer Obertasse Wasser aufgekocht und durch ein Tuch geseiht, und wenn der Zucker den 6ten Grad erreicht hat, dazu gegossen, dann wie mit den übrigen Bonbons verfahren.

Himbeer; Bonbons.

Man nimmt von eingemachten Himbeeren zwei Eßlöffel Saft weg, kocht ungefähr 2 Pfund Zucker zum Bruch, gießt den Saft hinzu, läßt ihn noch einigemal aufwallen, und bereitet sie wie die übrigen.

Citronen; Bonbons.

Man reibt die Hälfte einer Citronenschale auf Zucker ab, schabt das abgeriebene Gelbe vom Zucker herunter, und rührt es in einer Obertasse mit einigen Tropfen Wasser zu einem dünnen Brei. Dann werden 2 Pfund Zucker zum Caramel gekocht, vom Feuer genommen, der angerührte Citronen-Zucker dazu gegossen, durchgeschüttelt und wie gewöhnlich behandelt.

Bonbons von Vanille.

Wenn der Zucker über das Feuer gesetzt ist, wird ein Stückchen Vanille, in der Länge eines Fingers, an einen Faden gebunden und hineingethan, der Faden am Henkel des Kasserols befestigt, der Zucker zum Caramel gekocht, die Vanille herausgenommen und wie gewöhnlich behandelt.

Bonbons von Mohrrüben.

Vier große Mohrrüben werden geschabt, auf dem Reibeisen gerieben und durch ein Tuch gepreßt; der ausgepreßte Saft zu 2 Pfund geläuterten Zucker gethan und zum Caramel gekocht.

Bonbons von Königskerzen.

Zwei Loth Königskerzen-Blüthen werden mit $\frac{1}{2}$ Kanne Wasser bis zu einer Obertasse voll eingekocht, durch ein Tuch gegossen und zu 1 Pfund geläuterten Zucker gethan, und wie die andern Bonbons gekocht und geschnitten.

Gerstenzucker.

Ein Viertel Pfund Gerste wird mit einer halben Kanne Wasser auf's Feuer gesetzt und bis zu einer Obertasse eingekocht, durch ein Tuch zu 2 Pfund geläuterten Zucker gegossen, dieser zum Bruch gekocht, und auf eine mit Tafelöl bestrichene Marmorplatte ausgegossen. Wenn der Zucker einige Minuten gestanden hat, wird er zusammenschlagen und auf ein Bret gelegt, welches ebenfalls mit Del oder abgekklärter Butter bestrichen ist, und nun mit der Schere kleine Stücke