

dann vier bis fünf Tropfen Pommeranzen-Blüthenöl dazu gethan, auf die Marmorplatte ausgegossen, und wie der Penit-Zucker gezogen, bis er weiß wird. Nun gehören hierzu 30 bis 40 runde Förmchen von Kupferblech, $\frac{1}{2}$ Zoll hoch und in der Größe eines preussischen Thalers oder auch etwas kleiner, in welchen eine Büste, Trophäen oder sonstige Symbole ausgetrieben sind, und ein runder Stempel, welcher auf die Formen paßt, wo der Name des Verfertigers, ein Kranz oder sonstige Zierde eingegraben ist. Der Penit-Zucker muß hierzu schön weiß und geschmeidig seyn, daher man am liebsten Raffinat oder Patentzucker nimmt. Die Förmchen und der Stempel werden nun mit Mandelöl bestrichen, von der Masse runde Kugeln gemacht, in die Formen gelegt und der Stempel darauf gedrückt. Man läßt sie kalt werden, und drückt dann auf die Rückseite der Form, wo sie gut herausgehen. Man wickelt sie in Papiere mit schwarzen und colorirten Etiquettes, welche auf die Zeitereignisse Bezug haben, oder auch in gepreßte Gold- und Silberpapiere.

Auf dieselbe Weise kann man auch Caramel-Bonbons verfertigen. Hierzu ist es besser, wenn man kleine runde Reifen hat, welche man auf ein kleines rundes Blech setzt, worauf obige Zierathen gepreßt oder ausgetrieben sind und genau in die Reifen passen. Diese Formen werden ebenfalls mit Mandelöl bestrichen, der Zucker zum Caramel gekocht, Geschmack dazu gethan, in die Formen gegossen und etwas verkühlen lassen, und dann der Stempel darauf gedrückt. Sind sie ganz kalt geworden, so werden sie aus den Formen genommen und sogleich eingepackt.

Gefüllte oder carmelirte Bonbons.

Hierunter versteht man rohe und eingemachte Früchte und auch andere Gegenstände, welche in Caramel getaucht und auf diese Weise damit überzogen werden. Ihre Consistenz ist nicht von langer Dauer, sie müssen daher bald verbraucht werden, wenn sie verfertigt sind.

Ueberzogene Kastanien.

In die Kastanienschalen wird mit einem Federmesser ein Einschnitt gemacht, und man bratet sie in einem heißen Ofen so lange, bis sie knacken und sich die Schale gut ablöst. Dann werden sie rein abgeschält, an kleine spitze Hölzer gesteckt und in heißen Zucker getaucht, der zum achten Grade gekocht ist. Wenn sie eingetaucht sind, werden sie schnell herausgenommen und noch einige Minuten mit der Hand umgedreht, bis sie kalt sind, und dann auf ein reines Blech gelegt, die Hölzer herausgezogen, und in weißes Papier eingepackt. Es sind hierzu und überhaupt bei allen carmelirten Sachen mehre Arbeiter erforderlich, wovon der eine eintaucht und die anderen halten und umdrehen.

Carmelirte Pommes de Sine.

Die Apfelsinen werden bis auf die feine Schale, welche das Mark umgibt, abgeschält, dann behutsam in 8 Theile zerlegt, so daß die einzelnen Theile ganz bleiben und der Saft nicht ausläuft, an dünne