

bloß erwärmt, um die Kapseln gegossen werden, um die mit dem Zucker verbundenen Substanzen zu erhalten, oder zu conserviren.

Die zweiten dagegen werden mit Artikeln versehen, die dem Verflüchtigen weniger ausgesetzt sind, daher wird hier der Zucker geläutert und gekocht, wodurch er mehr Festigkeit erhält.

### Citronen: Conserve.

Man reibt das Gelbe einer Citrone auf Zucker ab, rührt 1 Pfund fein gestoßenen Raffinat-Zucker mit dem Saft von 4 bis 5 Citronen, welcher ausgepreßt und durch ein Tuch gegossen wird, zu einer festen Masse, schabt die auf Zucker abgeriebene Schale dazu und färbt es blaßgelb mit der weiter unten beschriebenen Farbe, thut die Masse in ein Casserol und lekters auf ein mäßiges Kohlenfeuer, und läßt sie unter beständigem Umrühren so lange darauf stehen, bis sie flüssig wird. Hierauf wird sie in eine Papierkapsel ausgegossen, und wenn es geronnen ist, in  $2\frac{1}{2}$  Zoll lange und  $\frac{3}{4}$  Zoll breite Stücke mit einem Federmesser geschnitten. Ist die Kapsel ganz kalt geworden, so wird sie umgewendet und das Papier auf der Rückseite mit einem nassen Schwamme bestrichen, dann das Papier abgezogen und die Stücke auseinander genommen.

### Apfelsinen: Conserve.

Die Schale von drei Apfelsinen wird auf Zucker abgerieben, der Saft ausgepreßt, durch ein Tuch gegossen und 1 Pfund fein gestoßener Raffinat-Zucker damit zu einer festen Masse angerührt, die auf dem Zucker abgeriebene Schale abgeschabt und dazu genommen, in einem Casserole an das Feuer gethan, und unter beständigem Umrühren so lange darauf stehen gelassen, bis die Masse etwas flüssig ist, dann ausgegossen und wie die vorige Conserve behandelt.

### Punsch: Conserve.

Der Zucker wird halb mit Maraschin zu einer festen Masse angerührt, und wie die vorigen warm gemacht, ausgegossen und zerschnitten.

### Erdbeer: Conserve.

Ein halbes Pfund Wald- oder Busch-Erdbeeren durch ein Haarsieb gedrückt, ein kleines Glas weißen Wein dazu gegossen, mit Zucker angerührt, noch einige Tropfen Cochenille dazu gethan, auf dem Feuer warm gemacht und sodann wie bei den übrigen Conserven verfahren.

### Himbeer: Conserve.

Ein halbes Pfund frische Himbeeren werden durch ein Sieb gedrückt, das davon erhaltene Mark in ein Casserol gethan, und bei gelindem Feuer bis auf die Hälfte eingebrüht, dann  $1\frac{1}{2}$  Pfund gestoßener Zucker dazu gethan und heiß werden gelassen, in eine Papierkapsel gegossen, und wie die vorhergehenden behandelt.