

Ananas; Conserve.

Hierzu nimmt man kleine oder schadhafte Ananas, reibt die Schale auf Zucker ab, schneidet sie dann entzwei und preßt den Saft aus; nimmt sodann den Saft einer Citrone dazu und rührt es mit gestoßenem Raffinat-Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale, welche man abschabt und dazu nimmt, zu einer festen Masse, und verfährt übrigens in allem wie oben.

Orangenblüthen; Conserve.

Vier Loth frische gereinigte Orangenblüthen mit 1 Pfund fein gestoßenem Raffinat-Zucker in einen steinernen Mörser gethan, und mit einander eine Viertelstunde gerieben, dann herausgenommen, noch etwas Wasser hinzugethan, dann ein fester Brei daraus gemacht und wie bei den vorigen verfahren.

Rosen; Conserve.

Ein Pfund gestoßener Raffinat-Zucker wird mit Wasser angerührt und mit Cochenille blaßroth gefärbt, 2 Tropfen Rosenöl dazu gethan, warm gemacht, und in allem wie oben verfahren.

Veilchen; Conserve.

Ein Viertelpfund frische gereinigte Märzveilchen werden in einem messingnen Mörser zu Brei gestoßen, dann heraus genommen und in einen porzellanen Napf gethan und der Saft von einer Citrone darauf gepreßt und wohl umgerührt, ein Pfund Zucker dazu geschüttet, desgleichen noch einige Tropfen Wasser zugegossen und angerührt, und wie die andern verfertigt.

Apfel; Zucker.

Zwanzig Reinetten oder Borsdorfer Apfel werden geschält, in Stücke geschnitten und das Herz herausgenommen. Nun thut man sie in einen Kessel, gießt so viel Wasser darauf, daß es darüber steht, setzt es über das Feuer und kocht sie, bis sie sich mit den Fingern zerdrücken lassen. Dann wirft man sie in ein Sieb, welches über ein Becken gesetzt wird, und läßt den Saft ablaufen. Man wiegt ihn ab, und thut viermal so viel geläuterten Zucker in einen Kessel, kocht ihn zum Bruch und gießt dann den Apfelsaft hinein, rührt ihn zuweilen um und kocht ihn wieder zum Bruch, gießt ihn auf eine bestrichene Marmorplatte, und schneidet ihn, wenn er etwas verkühlt ist, mit einer Degenklinge wie die Bonbons.

Da aber der Apfelsaft den Syrup bei dem Zucker wieder hervorbringen würde, so muß man die fertigen Bonbons mit trockenem Staubzucker bestreuen und darin umwenden, daß sie ganz damit bedeckt sind. Man läßt sie darin stehen und setzt sie einige Tage in den Trockenofen, und dann an einen ganz trocknen Ort. Der Staubzucker bildet alsdann eine Kruste an den Bonbons, welche ihnen Festigkeit gibt, so daß, wenn man sie zerbricht, sie in der Mitte durchsichtig sind.