

Ist der Zucker das zweite Mal abgegossen, so läßt man das Candirte noch eine Stunde in dem Becken, gießt eine Kanne lauwarmes Wasser darüber, schwenkt es gut durch und gießt es wieder ab, worauf man es behutsam herausnimmt, auf Haarsiebe legt und einige Tage in den Trockenofen stellt.

Candirtes Marzipan.

Man macht hier die Figuren von Marzipanmasse statt Tragants, welche aber recht weiß seyn muß. Das Marzipan darf hierzu nicht glasirt, sondern bloß gemahlt und sehr gut ausgetrocknet seyn, ehe man es in das Becken setzt. Der Zucker wird gereinigt, zum Faden gekocht und darüber gegossen, übrigens wie bei dem vorigen verfahren.

Franz Candirtes.

Man sucht hierzu große, schöne Mandeln aus, welche geschält, gespalten und dann länglich geschnitten werden. Wenn man sie einige Tage getrocknet hat, theilt man sie in verschiedene Partieen, färbt die andern blau, gelb, violet, läßt auch einen Theil weiß, trocknet sie wieder einen Tag und mischt die verschiedenen Farben untereinander. Dann werden runde Formen von weißem Blech von 2 Zoll Höhe und mittler Größe sorgfältig gereinigt, und der Boden mit diesen Mandeln bestreut, Raffinat Zucker geläutert, zum großen Faden gekocht und darüber gegossen, so daß die Formen voll werden. Man setzt diese in die Wärme, läßt sie 12 Stunden stehen, gießt den Zucker ab und nimmt die Mandeln heraus, legt sie auf Siebe und läßt sie einige Tage stehen.

Candirte Mandeln.

Die Mandeln werden im Kessel überzogen, jedoch nicht zu dick, und auf verschiedene Art gefärbt und gut abgetrocknet. Man legt sie in das Candirbecken, gießt gut abgeklärten und zum großen Faden gekochten Zucker darüber und setzt es 10 Stunden in den Trockenofen. Man gießt nun den dünnen Zucker ab, läßt das Becken noch einige Stunden abtropfen, stürzt es dann auf den Tisch, sucht die Mandeln heraus und stellt sie einen Tag in den Trockenofen. Sie werden dann noch einmal in das Becken gesetzt, der Zucker zum großen Faden gekocht und in allem wie das erste Mal verfahren.

Candirte Drangenblüthen.

Man nimmt hierzu weiß grillirte Drangenblüthen, legt diese der Reihe nach auf die Drähte oder Flechten des Candirbeckens und beschwert die letztern mit einem Gewichte, damit sie vom gekochten Zucker nicht in die Höhe getrieben werden. Der Zucker wird zum großen Faden gekocht, darüber gegossen und 8 Stunden in den Trockenofen gestellt. Man gießt nun den Syrup ab, läßt das Becken noch einige Stunden austropfen, stürzt es dann auf einen Tisch und