

Liqueurbouteillen.

Man klärt 1 Pfund Zucker, thut 1 Loth Arfelgelée dazu, kocht den vierten Theil davon zum Bruch und gießt ihn auf eine mit Del bestrichene Marmorplatte. Man zerschneidet ihn, so lange er noch warm ist, in haselnußgroße Stücke und macht längliche Kugeln davon. Dann nimmt man ein gläsernes Rohr, 12 Zoll lang, in der Dicke eines Federkiels, besireicht das Ende desselben ebenfalls mit Del, setzt eine Kugel daran und bläst gelinde, indem man die Kugel gegen das Feuer hält und bildet mit dem Finger und dem Daumen den Hals der Bouteille. Wenn sie groß genug ist, befestigt man unten ein rundes Stückchen Tragant als Boden und setzt sie auf weißes Papier in Siebe.

Hat man nun eine gehörige Anzahl davon, so werden sie mit Hilfe eines kleinen Trichters mit Maraschin oder anderm Liqueur angefüllt, doch so, daß nichts darauf tropft, wodurch sie an Glanz und Durchsichtigkeit verlieren würden. Man macht dann die Stöpsel von braungefärbtem Tragant darauf. Der Liqueur, den man hineingießt, wird auf folgende Art bereitet.

Man kocht etwas Zucker zum großen Faden und wenn er noch lauwarm ist, so gießt man ein Drittel davon unter 2 Drittel Liqueur und füllt die Bouteillen damit an.

Bonbon doublé.

Zwei Pfund Raffinat Zucker werden geklärt und der vierte Theil davon in ein Pfännchen gethan, welches auf der rechten Seite eine Schneppe hat, zum schwachen Flug gekocht, dann vom Feuer genommen, etwas verkühlen gelassen und drei Eßlöffel voll weißen Liqueur dazu gegossen. Den Tag zuvor wird reines, weißes Papier mit einem Schwamm etwas angefeuchtet, am Rande mit eingeweichtem Gummi bestrichen und so auf Breter geklebt, daß sie ganz straff werden, keine Falten werfen und trocknen gelassen.

Man bestreicht nun die Schneppe des Pfännchens mit Kreide und gießt auf das Papier runde Pläschen in der Größe eines Groschens, ohne jedoch ein Holz dazu zu nehmen, weil dieß den Zucker tabliren und trübe machen würde. Hat man den Zucker ausgegossen, so wird die Pfanne gereinigt, ehe man den übrigen kocht, welchem man verschiedene Farben gibt. Die Pläschen stellt man 12 bis 18 Stunden in die Wärme, macht dann die Papiere von den Bretern ab und benetzt sie auf der Rückseite mit einem nassen Schwamm, nimmt die Pläschen ab, setzt immer zwei und zwei auf der flachen Seite zusammen, legt sie auf Siebe und läßt sie einige Stunden trocknen.

Von der Bäckerei.

Hierzu muß vor allen Dingen der Zucker trocken und fein gestoßen seyn, weil der trockne und kräftige Zucker beim Backen weit höher steigt als der feuchte und verdorbene. Die Mandeln dazu dürfen