

so läßt man sie in flüssigem Zucker liegen. Zum Verkauf jedoch wird der Citronat trocken gezogen oder auch candirt. Zu diesem Ende nimmt man sie aus dem Zucker, legt sie auf Flechten und setzt sie mit diesen 6 bis 8 Tage in den Trockenofen. Will man sie dann candiren, so verfährt man so, wie bei der Abhandlung von den candirten Früchten angezeigt worden ist. Will man sie trocken ziehen oder bonbonniren, so läutert man einige Pfund Melis, kocht ihn zum kleinen Flug und wirft dann den Citronat hinein. Man zieht nun die einzelnen Stücke so schnell als möglich wieder heraus, bestreut sie von allen Seiten mit Hagelzucker und legt sie auf Drähte, welche über ein Blech gelegt sind. Sie werden 2 Tage in den Trockenofen gelegt und dann zum Verkauf aufbewahrt. Vor dem Candiren oder Trockenziehen werden die Früchte in 2 Hälften geschnitten.

Kann man jedoch nicht durch Gelegenheitskäufe billig zu einer Partie Cedratfrüchte kommen, so thut man besser, seinen Bedarf eingemacht zu kaufen, weil man alsdann viel wohlfeiler dazu kommt.

Bittere Orangenschalen.

Die bitteren Orangen werden in der Mitte entzwei geschnitten und das Mark bis auf die weiße Schale herausgenommen. Man wirft sie in frisches Wasser, und wenn alle gereinigt sind, kocht man sie so lange, bis sie gut von der Nadel abfallen. Man nimmt sie dann heraus und wirft sie in frisches Wasser, worin man sie über Nacht liegen läßt. Am andern Tage werden sie in große Schüsseln oder Töpfe geschlichtet und mit gläsernen Stürzen beschwert. Man klärt nun eine Partie Zucker, verdünnt einen Theil davon mit Wasser, gießt ihn kalt auf die Schalen und läßt ihn 2 Tage darüber. Am dritten Tage wird der Zucker abgegossen und aufgekocht. Es wird etwas frischer zugethan und wieder kalt auf die Schalen gegossen. Nach drei Tagen wird dieß Verfahren wiederholt. Das vierte Mal wird der Zucker zum Breitlauf gekocht, warm über die Schalen gegossen und bleibt 5 bis 6 Tage darüber stehen. Das fünfte Mal kocht man den Zucker zum starken Faden, schüttet die Schalen dazu, läßt sie mit dem Zucker einmal aufkochen und bringt sie wieder in die Töpfe. Nach 8 Tagen gießt man den Zucker ab, kocht ihn nochmals und gießt ihn heiß über die Schalen. Man setzt letztere nun auf eine warme Stelle, läßt sie eine Nacht daselbst stehen, setzt sie dann an einen kühlen Ort und kocht den Zucker nach einigen Wochen noch einmal auf.

Die Orangenschalen werden bloß trocken gezogen verkauft, auch kann man sie wie den Genueser Citronat candiren, was den Schalen ein sehr schönes Ansehen gibt. Um sie trocken zu ziehen oder zu bonbonniren, verfährt man auf folgende Weise:

Sie werden aus dem flüssigen Zucker genommen, abgetropft und eine Nacht in den Trockenofen gesetzt. Am andern Tage wird etwas schöner, weißer, oder auch Patent-Melis geläutert und zum Faden gekocht. Man schüttet nun die Schalen hinein, läßt sie einige Mal mit dem Zucker aufkochen und nimmt sie vom Feuer. Man läßt sie 2 Minuten stehen, tablirt den Zucker mit einem Spatel an einer Seite des Kessels und rührt den tablirten unter den flüssigen, daß letzterer davon weißlich wird. Die Orangenschalen werden nun