

6 Tage aufgekocht und frischer zugesetzt. Das letzte Mal wird der Calmus mit dem Zucker auf das Feuer gebracht und einige Minuten mit demselben gekocht. Die Wurzeln bleiben nun noch einige Tage im Zucker liegen, werden dann herausgenommen und mit lauem Wasser abgeschwenkt, was jedoch schnell gehen muß, auf Siebe gelegt und 4 bis 5 Stunden in den Trockenofen gesetzt.

Man klärt alsdann auf 1 Pfund Calmus $\frac{1}{2}$ Pfund Melis, kocht ihn zum starken Faden, schüttet den abgetrockneten Calmus hinein und läßt ihn unter beständigem Umrühren bis zum trocknen Flug kochen. Der Kessel wird nun vom Feuer genommen und der Calmus langsam umgerührt, und wenn der Zucker abgestorben ist, der Calmus herausgenommen, auf Bleche gethan und noch einen Tag in den Trockenofen gesetzt.

Sind keine frischen Calmuswurzeln zu bekommen, so nimmt man an deren Stelle getrocknete, welche man 2 Tage in Wasser einweicht, dann weich kocht und wie den vorigen behandelt.

Eingemachter Ingber.

Dies ist ein Surrogat des ostindischen Ingbers, welcher dort von den frischen Wurzeln gemacht und hier als ein magenstärkendes Mittel gebraucht wird. Man nimmt einige Pfund trockne Ingberwurzeln und thut sie in ein Faß. Nun wird eine Partie gelöschter Kalk mit Aschenlauge verdünnt und über den Ingber gegossen, daß letzterer ganz damit bedeckt ist. Man läßt ihn 14 Tage darin und rührt ihn während der Zeit mit einem hölzernen Spatel einige Mal um. Er wird dann herausgenommen, indem man noch so viel Wasser zugießt, daß der Kalk ganz wässerig wird und man ihn durch ein Sieb gießen kann, wo alsdann der Ingber zurückbleibt. Man thut ihn noch einige Stunden in frisches Wasser, legt ihn in Schüsseln und gießt dünnen, geläuterten Zucker darüber. Nach 2 Tagen wird der Zucker aufgekocht und wieder in Schüsseln gethan. Man läßt den Ingber 14 Tage im Zucker liegen und kocht den Zucker während dieser Zeit noch fünf Mal auf. Das letzte Mal wird derselbe zum starken Flug gekocht, der Ingber hineingeschüttet, einige Mal aufgekocht, in Gläser gethan und aufbewahrt. Der Ingber bleibt im flüssigen Zucker liegen.

Von den Gelées.

Diese bestehen aus den Säften der Früchte, welche mit Zucker versetzt und bis zu einer gewissen Dicke eingekocht werden, daß sie, wenn sie erkaltet sind, eine weiche und durchsichtige Gallerte bilden. Die Säfte, die man zu Gelées verwendet, dürfen nicht in Gährung übergegangen seyn, und nur Früchte, welche einigen Schleim bei sich führen, lassen sich zu Gelée gebrauchen. Auch muß dazu stets frischer und kräftiger Zucker genommen und das Gelée während des Kochens vor dem Anbrennen gehütet werden, weil es dann laufend wird und nicht mehr gelirt.