

macht und etwas gediegen seyn, weil sie sonst das nachmalige Aufkochen und Ueberziehen nicht vertragen.

Um Früchte zu bonbonniren, verfährt man auf folgende Weise. Sie werden aus dem flüssigen Zucker genommen, abgetropft und dann eine Nacht in den Trockenofen gestellt. Sie dürfen jedoch nicht zu dicht auf einander liegen, sondern müssen auf Durchschläge gelegt werden.

Am andern Tage läutert man so viel feinen Melis oder Raffinat Zucker, als erforderlich ist, die Quantität Früchte, die man überziehen will, damit zu bedecken. Der Zucker wird zum großen Faden gekocht und die Früchte hineingeworfen. Man läßt sie einmal mit demselben aufkochen und nimmt dann das Kasserol vom Feuer.

Der Zucker wird nun ein wenig tablirt, indem man mit einem hölzernen Spatel in den flüssigen taucht und an die Seiten des Kessels hin und wieder fährt. Er wird dadurch weiß, mit dem Spatel wieder zu dem andern gestoßen und mit demselben vermischt. Die Früchte werden nun mit einer Gabel durch den tablirten Zucker gezogen, abgetropft, auf ein Drahtgitter gelegt, einige Stunden in den Trockenofen gesetzt und verbraucht.

Man darf nicht mehr Früchte auf einmal bonbonniren, als man höchstens in 8 bis 10 Tagen verbrauchen kann, weil der Zucker abstirbt und ein übles Ansehen erhält. Auch nehmen die Früchte selbst einen alternden Geschmack an.

Man nimmt dazu Nüsse, Reine Claudes, Aprikosen, Birnen, Pfirschen, Glas- und Weichselfirschen. Auch gibt man frisch candirte Orangen- und Citronenschalen dazu. Die kleineren Schalen werden in 2 und die Schalen der großen Früchte in 4 Theile geschnitten.

Grillirte Pflaumen.

Die blauen Pflaumen werden in ihrer völligen Reife und mit den Stielen eingemacht. Man kann auch die Kerne beim Einmachen daran lassen, sind sie aber herausgemacht worden, so steckt man eine abgezogene süße Mandel an deren Stelle.

Man nimmt die Pflaumen aus dem Zucker, läßt sie abtropfen, thut sie in eine Schüssel und gießt kochendes Wasser darüber. Das Wasser bleibt eine Minute darüber, dann werden die Pflaumen herausgenommen und auf ein Drahtgitter gelegt. Zuvor pouffirt man sie wieder in die natürliche Form. Man gießt nun noch einige Mal kochendes Wasser darauf, daß die Pflaumen aufschwellen und ihre natürliche Größe wieder annehmen.

Das Drahtgitter wird nun in den Trockenschrank gestellt und dann ein Becken mit glühenden Kohlen hineingesetzt, auf welches man einige Hände Kochsalz wirft. Das Kohlenfeuer löst das Kochsalz auf und bringt dadurch bei den Pflaumen den weißen Reif hervor, welchen man bei den natürlichen findet. Man läßt sie 24 Stunden in dem Trockenschranke stehen und verwahrt sie dann an einem trocknen Orte.

Man kann sie jedoch nicht länger als einige Tage aufbewahren.