

Mandeln alle gleich naß sind, werden ein Paar Hände voll Staubzucker darauf gestreut, um die etwa an den Mandeln noch befindlichen Oeffnungen auszufüllen. Sind die Mandeln trocken, so werden sie aus dem Kessel genommen und gesiebt, zwei Ladungen flüssigen Zuckers aufgetragen und abgetrocknet. Dann nochmals Zucker aufgegossen und die Mandeln wieder mit Staubzucker bestreut und abgetrocknet, letztere gesiebt und der Kessel gereinigt. Nun wird der noch übrige gekochte Zucker aufgetragen und dann die Mandeln eine Nacht in den Trockenofen gesetzt. Am andern Tage werden 4 Pfund Raffinat Zucker geklärt und zum schwachen Faden gekocht, die Mandeln in den Kessel gethan, der Zucker in kleinen Ladungen aufgetragen, jede gut abgetrocknet, nachdem drei Mal aufgetragen, und der Kessel gereinigt. Ist der Zucker bis auf den vierten Theil aufgegossen, so wird der letzte mit etwas Wasser verdünnt und in ganz kleinen Ladungen aufgetragen. Das Feuer wird nun ganz schwach erhalten und bei den drei letzten Aufträgen zugleich weggenommen. Auch läßt man nun die Mandeln jedesmal nach dem Auftragen ruhig liegen, ohne sie zu schwenken, weil dieß das Glätten befördert.

Ist nun aller Zucker aufgegossen und sind die Mandeln trocken, so macht man noch einmal ein starkes Feuer unter den Kessel und läßt die Mandeln unter beständigem Umrühren ganz heiß werden, um die noch darin enthaltene Feuchtigkeit herauszubringen. Man stellt sie dann noch einen Tag in den Trockenofen.

Pariser Mandeln.

Von frischen süßen Mandeln werden die kleinen runden, jedoch alle von gleicher Größe ausgesucht. Sechs Pfund davon werden in einen Kessel mit kochendem Wasser geschüttet und einige Mal mit demselben aufgewallt. Lassen sich die Mandeln abziehen, so wird das heiße Wasser abgegossen und dieselben in ein Haarsieb geschüttet. Man thut sie dann in kaltes Wasser, zieht sie ab und trocknet sie 2—3 Tage an der Luft, ehe man sie in den Trockenofen setzt, weil sie leicht von einander springen würden.

Sind sie ganz ausgetrocknet, so bringt man sie in den Schwenkessel und kocht 3 Pfund Raffinat Zucker zum Faden, gießt einen Tropfen Zimmtöl dazu und trägt ihn in gewöhnlichen Ladungen auf. Man trocknet jedoch jede gut ab, ehe eine zweite erfolgt. Ist aller Zucker darauf gegossen, so werden 2 Pfund Raffinat Zucker aufgelöst, mit Cochenilleroth gefärbt und zum kleinen Faden gekocht. Der Zucker wird wie der erstere aufgetragen, abgetrocknet und die Mandeln über Nacht in den Trockenofen gestellt. Am andern Tage werden noch 3 Pfund Raffinat Zucker geklärt, zum Faden gekocht und so auf die Mandeln aufgetragen. Ist derselbe bis auf den vierten Theil verbraucht, so wird er verdünnt und in ganz kleinen Ladungen wie bei den gewöhnlichen weißen Mandeln aufgetragen, und in allem wie bei den letztern verfahren.

Pariser rothe Mandeln.

Sechs Pfund süße Mandeln werden wie die vorigen ausgesucht,