

Kandis ansetzt. Desgleichen, wenn der Zucker in welchem Früchte eingemacht sind, körnig zu werden anfängt.

Marmelade (Saftmus) heißt: Das Fleisch oder Mark des frischen Obstes, der Beerenfrüchte u. s. w., welches mit Zucker und Gewürzen zu einer Gallerte ähnlichen Mischung eingekocht und durch ein Sieb gestrichen wird.

Melieren heißt: Zwei oder mehrere verschiedenartige Bestandteile innig mit einander vermischen z. B. bei Herstellung von buntem Zucker.

Succade heißt: ein aus kandierter Citruschale hergestelltes Küchengewürz; man versteht unter dieser Bezeichnung gewöhnlich kandierte Orangenschale, die in der Bäckerei vielfach Anwendung findet.

Tablieren heißt: Den Zucker, wenn er bis zum Flug gekocht ist, mit einem Holze (Spatel) so lange an der Seite des Kessels reiben, bis er weiß wird. Das Weißgewordene muß immer wieder losgemacht und unter den übrigen Zucker gerührt werden. Mit dieser Manipulation wird so lange fortgefahren, bis der ganze Zucker weiß ist, und man die gewünschte Dicke erhalten hat.

Vorbemerkung.

Bei Herstellung von Back- und Konditoreiwaren ist vor allem auf folgendens zu achten:

- 1) Es ist auf peinlichste Reinlichkeit bei allem zur Verwendung kommenden Geschirr zu sehen.
- 2) Es ist immer nur das Beste der dazu erforderlichen Zuthaten zu verwenden. Nur dann wird wirklich gute sich selbst empfehlende Ware erzielt werden.

Der Verfasser.