

Eingemachte Sachen.

519. Zucker zu läutern.

Ein Pfund Zucker wird in kleine Stückchen geschlagen und in einer Kasserolle mit einem Schoppen Wasser so lange gesotten, bis der Zucker Blasen wirft; dann wird das Weiße von einem Ei zu Schnee geschlagen, dieser mit einem Eßlöffel voll Wasser vermischt und zu dem Zucker, wenn er recht hell wird und steigen will, gegossen, wonach er durch ein reines dünnes Tuch, das man vorher naß gemacht hat, geseiht werden muß.

Da bei dem Einmachen der Früchte sehr viel auf das Läutern des Zuckers ankommt, so folgen hier die Benennungen der verschiedenen Grade, und Proben desselben: 1. Zum kleinen und großen Faden; 2. zur Blase. Zum Fluge und zum Bruche bringen gehört bloß zum Candiren.

1. Der Zucker zum Faden.

Wenn der Zucker geläutert ist, so setzt man ihn auf's Feuer, läßt ihn unter öfterem Umrühren mit einem silbernen Löffel kochen und probirt ihn auf folgende Art: Man nimmt mit dem Löffel ein wenig Zucker in die Höhe; ist der Faden kaum zu bemerken, so ist dies die Probe des kleinen Fadens; zieht sich hingegen der Faden in die Länge, ohne daß er zerreißt oder zähe wird, so ist solches die Probe des großen Fadens.

2. Der Zucker zur Blase.

Wenn der Zucker nach der vorgeschriebenen Probe gekocht ist, läßt man ihn auf Kohlen noch einmal aufkochen, rührt ihn mit einem Schaumlöffel durcheinander und bläst