

Citronen-, Orangen- und Cedraten-Zucker. (Sucre de citrons, d'oranges et de cedrats.)

Die raue Oberfläche eines Viertelpfund schweren Stückes Zucker wird mit einer schönen, frischen Limonie überrieben, so daß sie mit dem feinsten Theile der Schale bedeckt ist. Dieses wird dann mit einem Messer herunter geschaben; die nämliche Operation wird wiederholt, bis der ganze Zucker so aufgerieben ist; zu welchem Ende auch drey Limonien gebraucht werden können. Derselbe wird dann nach einigem Abtrocknen fein gestoßen, durch ein feines Seidensieb geseiht, und den vorhergehenden gleich aufbewahrt.

Ganz so wird mit der Orange und Cedrate verfahren.

Klären des Zuckers. (La clarification du sucre.)

Das Klären des Zuckers ist eine jener Vorarbeiten, von denen das Gelingen der Sulzen und anderer Gerichte abhängt, und somit wäre Aufmerksamkeit und eine zweckmäßige richtige Behandlung genugsam anempfohlen.

Man schlägt die Hälfte eines Eyerklares mit einem halben Schöpflöffel voll Wasser (ein Sechszehntelmaß,) in einem Zuckerlöffel oder Kessel schäumig ab, gibt noch zwey Schöpflöffel voll Wasser und ein Pfund Zucker hinzu, setzt es auf's Feuer und schlägt dieses noch eine Weile ab; nach dem Aufkochen wird der Kessel an die Ecke des Windofens gestellt, um das Wallen nur von einer Seite zu erhalten, und den aufgestiegenen Faum desto bequemer abnehmen zu können, welches zwar erst am Ende