

7

der Operation geschehen darf. Nach fünf Minuten des Kochens werden zwey Eßlöffel voll reinen kalten Wassers nachgegossen, welches Abschrecken heißt, und das Klären befördert; der Sud wird hierdurch einen Augenblick unterbrochen, fängt aber bald wieder an, und der Schaum steigt freyer auf. Nach 10 Minuten wird ein Eßlöffel voll reinen Limoniensafts nachgegossen, welches den Zucker weiß macht; nach 5 bis 8 folgenden Minuten, in welcher gesammten Zeit derselbe krystallrein seyn soll, wird der Schaum behutsam abgenommen, und der Syropp, durch eine naßgemachte reine Serviette, in einen Porcellan-topf geseihet. Geschähe es, daß der Zucker zu fett, oder aus sonst einer Ursache in der angegebenen Zeit noch nicht rein genug wäre, so müßte man ihn noch ein Paar Mal mit kaltem Wasser abschrecken; doch darf man nicht auf den Gedanken gerathen, noch Eyerklar nachzugießen, denn dieses würde das Klären nicht befördern, sondern erschweren und sehr verlängern.

Dieser Syrupp kochend heiß über frische Orangen-Blütthe oder Ananas-Scheiben geseihet, und, genau verschlossen, kalt gestellt, zieht den Geruch vollkommen in sich, kann statt des Geruchzuckers (S. den vorhergehenden Artikel) zu flüssigen Sachen sehr gut gebraucht werden.

Zu gerösteten Mandeln, oder gesponnenem Zucker, wird dieser Syrupp bis zum gewissen Grad eingekocht, welches am gehörigen Orte angezeigt werden wird.

Weißeß Eis. (Glace royale blanche.)

So wird der bereitete Zucker genannt, den man zum Übertünchen, Auftragen und Verzieren braucht.

Ein halbes Pfund fein geseibten Zuckers wird in ei-