

Gersten = Stangenzucker.

Man kocht ein halbes Seitel Gerste in anderthalb Seidel Wasser bis sie auffspringt, feiht sie durch ein feines Sieb, und gist den Schleim über ein halbes Pfund geschlagenen Zucker, der sogleich über das Feuer gesetzt wird; so bald der Zucker aufgelöset ist, so wird derselbe geklärt (s. S. 2), abgeschäumt und zum Bruche eingekocht, endlich über ein Blech gegossen, und dem vorher gehenden gleich gezogen, gedreht und in Stangen geschnitten.

Das Ziehen wird zwar nicht überall geliebt, im Gegentheile wünscht man ihn oft durchsichtig und von hochgelber Farbe, die ihm dadurch mitgetheilt wird, daß man ein wenig mit Saffran gefärbtes Wasser beuset.

Auf diese Weise werden alle feinen Sorten Stangenzucker gemacht, ja alle vorher gehenden Bonbons könnten zu Stangenzucker verwandelt werden, man dürfte sie nur in lange Streifen schneiden und diese etwas drehen.

4. L e c t i o n.

Von Conserven und Essenz = Pasten.

Citronen = Conserven.

Es werden vor der eigentlichen Bereitung dieser Conserven zwey Papierkapseln gemacht, in welche der Zucker ausgegossen wird. Man biegt zu diesem Ende einen halben Bogen Papier der Länge nach auf eine Hälfte, überbiegt nun halben Finger hoch und sehr scharf die vier Seiten dieses Blattes, deren Enden dann seitwärts umgebogen werden, und so entsteht eine lange viereckige Kapsel mit vier gleich hohen Rändern, die gerade in die Höhe gerichtet werden. Zwey solche Kapseln werden über ein sehr glat-