

Die Kugeln werden nun ganz schwach mit Gummiwasser oder Eiweiß bestrichen und der Silberschaum darum gewickelt, daß nirgends eine bloße Stelle bleibt. Man läßt dieß einige Stunden trocknen, thut es dann in eine hölzerne Kapsel, welche die Form eines Eies und einen Deckel hat, welcher mit dieser Form übereinstimmt. Die innere Seite muß ganz glatt ausgedreht seyn. Man füllt nun die Hälfte der Kapsel mit den Kugeln an und schüttelt sie behutsam so lange, bis sie ganz glatt und blank geworden sind.

Essenz zur Tassen-Chocolate.

Man reibt $\frac{1}{2}$ Pfund Cacao ganz fein und mengt dann 2 Loth gestoßene Vanille, 2 Loth gestoßenen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Quent grauen Ambra und 6 Loth Zucker darunter, füllt es in eine Form und läßt es kalt werden. Man nimmt es aus den Formen, wickelt es in geschlagenes Zinn und verwahrt es an einem kühlen Orte. Man thut davon ein Stückchen in der Größe einer kleinen Erbse in eine Tasse Chocolate, welche davon einen vortrefflichen Geschmack erhält.

Vom weißen Candis und Candiren.

Gewöhnlicher weißer Candis.

Hierzu hat man Becken von verschiedener Form und Größe; am vortheilhaftesten sind die von weißem Blech, welche ein längliches Viereck bilden und 50—100 Pfund Zucker halten. Durch die beiden schmalen Seitenwände sind nach der Höhe des Beckens 6—8 Reihen kleine Löcher geschlagen, welche $1\frac{1}{2}$ Zoll weit auseinander sind und eben so weit von dem Boden und den langen Seitenwänden des Beckens abstehen. Die Reihen selbst sind 2 Zoll weit von einander entfernt. Durch diese kleinen Löcher werden nun Faden von ungebleichtem Zwirn gezogen. Dieß geschieht mit einer großen Nähnadel und der Anfang wird bei dem untersten gemacht; alle werden etwas straff angezogen und immer in der Reihe fortlaufend. Sind alle Reihen bezogen, so wird die Außenseite derselben sorgfältig mit Papier beklebt, daß der Zucker nicht durch diese Oeffnungen laufen kann und dann 1—2 Tage gehörig getrocknet.

Der beste Zucker hierzu ist Canarien-Lumpen, weil dieser der Kräftigste von allem und nicht zu theuer ist. Kann man ihn aber nicht bekommen, so nimmt man statt dessen englischen Patent- oder auch Kleinbrod-Melis.

Man nimmt nun eine, der Größe des Candisbeckens angemessene Quantität Zucker, bringt sie in einen großen Kessel, welcher jedoch nicht eingemauert ist, sondern vom Feuer abgenommen werden kann, begießt ihn mit Regen- oder Flußwasser, thut davon soviel hinzu, um ihn läutern zu können, nimmt auf 50 Pfund Zucker 3 bis 4 Eiweiß, welche man zerquirt und dazu gießt. Der Zucker wird nun über das Feuer gesetzt, geläutert, durch ein Haarsieb wieder in den Kessel gegossen, welcher jedoch sorgfältig gereinigt werden muß, ehe man den Zucker zum zweiten Mal hineingießt. Man kocht den Zucker nun zum trocknen Flug,