Bucker, ohne jedoch Staubzucker aufzustreuen, und sest sie einige Tage in den Trockenofen.

Man vergrößert sie dann noch im Schwenkkessel, bis sie die Größe kleiner Kirschen erreicht haben, macht sie so glatt als mogs

lich und läßt sie einige Tage trocknen.

Bum Bergolden bedient man sich einer ausgedrehten hölzernen Kapsel, welche die Form eines Eies und einen Deckel hat, welcher genau darauf past und mit dieser Form übereinstimmt. Das Innere der Kapsel muß ganz glatt ausgedreht senn. Man bringt nun so viel von den Dragées in die Kapsel, daß sie etwas über die Hälfte damit angefüllt wird, und giest 10 — 12 Tropsen aufgelöstes aras bisches Gummi darauf, oder auch mehr und weniger nach der Größe der Kapsel und Menae des Dragée's, und schüttelt es noch einige Minuten lang siart durch einander, um alle Dragées mit Gummi zu überziehen. Ist Gummi nicht hinreichend, um alles zu benetzen, so muß man noch einige Tropsen zugießen und wieder gut durchs schütteln; dann werden die Golds oder Silberblättchen aus dem Paspiere genommen und die Dragéekörner einzeln so glatt als möglich damit überzogen.

Das Gold oder Silber darf nicht unächt senn, und man reche net gewöhnlich auf 1 Pfund Dragée 2 bis 3 Buch. Sind alle Körner vollständig überzogen, so setzt man das Dragée 24 Stunden in

den Trockenofen.

Am andern Tage thut man sie wieder in die Kapsel und schütztelt sie eine Zeit lang durch einander, um sie ganz glatt zu machen; was sich davon abschüttelt, kann man das nächste Mal wieder dazu nehmen. Die Dragses werden in Gläser gefüllt und an einen trocknen Ort gestellt.

Außer diesen großen Dragées pflegt man auch glatte Corianders körner zu versilbern, und verfährt dabei auf dieselbe Weise. Die überzogenen Kirschkerne werden mit Gold und Silber überzogen, dann

durch einander gemengt und in Glafer gefüllt.

## Von dem Färben der Dragées.

Von den Dragées konnen nur die gekrausten und die Ronpas reille gefärbt werden; man verfährt dabei auf folgende Weise.

Man theilt die Dragées in so viel Portionen als man Farben machen will, jedoch der vierte Theil des Ganzen bleibt weiß. Die Farben dursen nicht zu dunn angerührt werden, weil dieß den Dragées ein mattes Anschen aeben wurde; man nimmt daher auf jedes Pfund einen knappen Eklössel. Die Dragées werden zuvor im Ofen erwärmt, dann mit der Farbe beneht und wieder an einen warmen Ort gestellt, wo man sie einige Stunden läßt, dann unter einander mischt und ausbewahrt. Man särbt roth mit Cochenille oder flüssigem Carmin, gelb mit Sastran oder flüssigem Gelb, blau mit blauem Carmin, violet mit Cochenille und einigen Tropfen ausgeslöstem Indigo, orange mit stüssigem Gelb und rothem Carmin. Manche färben auch orange mit kussigem Gelb und rothem Carmin. Manche färben auch orange mit Gummi guttä und Zinnober, was aber sehr zu widerrathen ist, weil beide Farben schädliche Substanzen enthalten.

Die Verfertigung dieser Farben wird in einem besondern Ab-

fchnitte gezeigt werden.