

schlagen, der sie weniger der Gefahr sich zu verbrennen ausgesetzt. Man stellt sich in einem Kaffebecher reines kaltes Wasser zur Hand, fährt mit einem reinen Stückchen Holz in das Wasser, dann in den Zucker und sogleich wieder in das Wasser; bleibt nun der Tropfen an dem Hölzchen, so ist der beabsichtigte Grad erreicht.

5. Grad. Zum großen Flug.

Nach ein Paar Minuten des fortgesetzten Kochens wird die Probe auf die vorhergehende Weise wiederholt. Fliegen bey dem Durchblasen erbsengroße Bläschen rückwärts dem Löffel ab, oder läßt sich der Tropfen von dem Hölzchen herab nehmen, und zwischen den Fingern zu einem Kügelchen drehen, so hat der Zucker den großen Flug erreicht.

6. Grad. Zum Bruch.

Wieder ein paar Minuten später, nach der Probe des großen Fluges, wird dieselbe nur mit dem Hölzchen allein wiederholt; man fährt nämlich mit demselben aus dem Wasser, nach einem kleinen Abschnehlen in den Zucker und sogleich wieder in das Wasser; wird nun der Zucker hart und bricht, so ist derselbe zum Bruch gelangt. Allein man unterscheidet noch den kleinen und großen Bruch; zu diesem letztern muß der Zucker wie man aus dem Sude in das Wasser fährt ein leichtes Geräusch verursachen, ungefähr so, wie wenn man mit einer erhitzten Stricknadel in's Wasser fährt; er bricht nun spröder und klebt nicht an den Zähnen; bey größerer Uebung erkennt man diese Grade vorläufig an dem Sude des Zuckers, denn die Bewegung des Kochens wird schwerfälliger und die Blasen immer größer, die Intervalle der Grade immer kleiner.

Es wird auch immer mehr Aufmerksamkeit erfordert; so