

nen, gut glasirten Weidling (Terrine) befestiget, den man dann in einen gut erwärmten Kasten stellt. Die Zwirnsfäden werden nämlich mit ihren Enden in die aufgelösten Hausenblase getaucht, und wie man sie an den Weidling bringt, so bleiben sie kleben. (S. Einleitung).

Es wird hernach der in gewisser Menge geklärte Zucker (s. S. 2) zum kleinen Fluge eingekocht, und in den Weidling, der einen Augenblick vorher mit Spiritus ausgeschwenkt worden ist, gegossen, und sogleich in den Wärmekasten gestellt, welcher in seiner Mitte die Wärme von 30 Grad Reaumur haben muß. Diese Wärme wird fortwährend möglichst gleich unterhalten. Nach sechs Tagen, oft auch früher, wird die über der Oberfläche sich gebildete Kruste mit einem Messer los gemacht und der noch flüssige Zucker abgeseiht; der Weidling wird sonach über ein von Messingdraht fein geflochtenes Röstchen, das über eine Schüssel hohl gelegt ist, gestürzt; nach einer Weile werden die Krystallen mit etwas lauen reinem Wasser abgospült, welches ihre Durchsichtigkeit erhöht, dann wird der Weidling wieder in den Kasten mit dessen Rande an die Leisten aufgestellt, um die allenfalls noch vorhandene Flüssigkeit besser abzuleiten und den Rand vollkommen zu trocknen. Nach zwey Tagen wird derselbe Weidling endlich herausgenommen, und über eine mit Papier bedeckte Tafel leicht aufgeschlagen, wodurch der Zucker = Candis heraus fällt.

An den Zwirnsfäden hat der Zucker während dem Warmstehen in Krystallen angeschossen, und bildet zackige Rollen, die lieblich anzuschauen sind. Von den Wänden des Weidlings fällt der Candis in Stücken; derselbe wird nun in Schachteln, die mit feinem Papiere ausgefüttert sind, zum weiteren Gebrauche und an trockenem Orte aufbewahrt.