

I. Abschn. 3. Lect. Von Bonbons und Stangenzucker. 9
nichfaltigkeit darbiethet. Der Grad des kleinen Fluges darf
aber nicht verfehlt werden, sonst kann das Anschießen in
Krystallen nicht Statt finden.

3. L e c t i o n.

Von den Bonbons und dem Stangenzucker.

Vanille = Bonbons.

Die umsichtige Frau ist immer bedacht, erst alles Nö-
thige zur Hand zu schaffen, bevor sie sich an's Werk macht;
diesem zu Folge sind die wohlriechenden Wässer und geistigen
Flüssigkeiten schon vorhanden, und wir dürfen beim Ge-
brauche nur darnach greifen.

Zum Vergnügen der Frauen wird übrigens auch ein
Abschnitt dem Destilliren gewidmet, wodurch sie in den
Stand gesetzt werden, sich selbst mit diesen Wohlgerü-
chen, Essenzen und Geistern zu versehen; und wenn auch
dieses nicht wäre, so kann die Beyschaffung in sehr klei-
ner Quantität geschehen, um nicht kostspielig zu werden.
Eine jede wohl eingerichtete Apotheke ist damit versehen,
besonders aber die Parfumerie = Buden. Nun aber zu un-
seren Bonbons zurück.

Der vierte Theil des geklärten Zuckers (s. S. 2)
wird zum großen Bruch eingekocht (s. S. 5); während
dieser Zeit wird zugleich ein halber Gran Carmin mit
achtzehn Tropfen sehr feinem Vanille = Geist in einem
Silberlöffel genau abgerührt, und nun in den Zucker, den
man vom Feuer hebt, nach und nach gegossen, und durch
ein behuthsames Schwingen in das Ganze gemengt, und
sogleich über ein sehr glattes Kupferblech, das äußerst
wenig mit Mandelöhl bestrichen ist, gegossen.

Der Zucker fließt zu einer starken, Messerrücken dün-