

nen Platte aus einander, und kühlt ziemlich schnell ab, wobey derselbe hart und spröde wird. Bevor jedoch dieses eintritt, muß man die ganze Platte mit einem Zuckermesser, dessen Schneide ebenfalls mit Mandelöhl bestrichen ist, auf kleine Finger breite Streifen theilen, die dann wieder über die Quer überschritten werden, wodurch das Ganze auf kleine Vierecke getheilt wird. Die Platte läßt sich mittelst einer kleinen Nachhülfe mit dem Messer vom Bleche schieben; endlich ist der Zucker kalt, und läßt sich nach den gemachten Furchen wie Glas brechen.

Man legt nun einen Bogen feines Papier auf zwey Finger breite Streifen, und schneidet mit einer starken Scheere diese Streifen auf zwey Finger breite Stückchen, in welche der Zucker dann eingebogen und in einer Schachtel an trockenem Orte aufbewahret wird.

Bonbons mit Orangen-Blüthe,

Bonbons mit Rosen,

Bonbons mit Reseda,

Bonbons mit Citronen,

alle diese und so viele andere Bonbons werden den vorhergehenden gleich bereitet. Zu den Orangen und Rosen werden statt Geist ein bis zwey Tropfen Neroli- oder Orangen-Blüthen-Dehl, und eben so Rosenöhl gegossen, welches zwar erst dann geschieht, wenn der zum Bruch gekochte Zucker einen Augenblick abgekühlt ist; es wird sonach durch ein leichtes Schwingen genau vermengt, und über das Blech gegossen.

Auch bey den Citronen-Bonbons ist das Citronen-Dehl das beste, was man nehmen kann, weil aber diese wesentlichen Dehle überaus viel Geruch verbreiten, so darf man ja nicht mehr als höchstens zwey kleine Tropfen auf acht Loth Zucker nehmen.

Man hat endlich um den Wohlgeruch und Geschmack