

12 I. Abschn. 3. Sect. Von Bonbons und Stangenzucker.

geklebt; das Ganze muß von Geist, Biß und Geschmack zeigen.

Die Venus-Bonbons werden indessen nicht unter die gewöhnlichen Bonbons gemischt, weil sie schwache Nerven zu viel reizen, und man nur bey außerordentlichen Gelegenheiten gerne einen Gebrauch davon macht.

### Orangen = Stangenzucker.

Es wird eine schöne Orange dünn geschält, der Saft ausgepreßt und filtrirt, oder durch ein dichtes Tuch geseiht; während dessen wird ein Viertel Pfund geklärter Zucker (s. S. 2) bis zum großen Bruch (s. S. 5) eingekocht, in diesem wird der Saft und die Schalen geworfen, welches zwar nicht über dem Feuer und auf ein Mahl geschehen darf, weil sonst derselbe über den Löffel steigen möchte; der Zucker wird nun auf's Feuer gesetzt, und auf's neue zum Bruch eingekocht, endlich die Schalen herausgenommen, und dieser über ein Blech, das äußerst wenig mit Mandelöhl bestrichen ist, gegossen; sobald man ihn mit den Händen berühren kann, so wird derselbe behuthsam losgemacht, aufgehoben, aus einander in die Länge gezogen und wieder zusammen gelegt, bis er endlich silberweiß luftig wird. Man muß sich mit dieser beschwerlichen Arbeit an einem sehr warmen Orte halten, damit der Zucker nicht zu schnell erkalte, ja man müßte, falls dieses geschehe, bevor die gehörige Weiße eintritt, denselben einige Male über den Windofen ziehen, wodurch er sogleich wieder erweicht; nun wird er auf kleine Finger dünne Streifen gezogen, etwas gedreht und auf lange Stangen geschnitten, und in Schachteln zwischen einem weißen Papiere an sehr trockenem Orte aufbewahrt.