

Messer herab geschaben, bis endlich die ganze Citrone abgerieben ist; der ganze Zucker wird dann fein gestoßen, sonach in einen Caramel-Löffel gethan, und mit einem Eßlöffel voll Citronen-Saft nebst etwas reinem Wasser zu einem ziemlich dicken Teige abgerührt, nun wird der Löffel über das Feuer gesetzt, und nur manches Mahl umgerührt, bis die Masse dünnflüssig geworden ist, (Kochen darf der Zucker nicht) nun wird es dem Vorhergehenden gleich in die Papierkapsel gegossen, nach dem Stocken gerührt, und endlich nach dem gänzlichen Festwerden vom Papier genommen, und über ein Sieb gelegt; sollte es geschehen, daß die Tabletten nicht gern vom Papier gingen, so darf man die Kapsel nur umwenden, und mit feuchtem Schwamme bestreichen, und wie die Feuchtigkeit durchschlägt, so läßt sich der Zucker leicht ablösen.

Ungeachtet diese Art den Zucker zu tabliren sehr leicht ist, und gar nicht mißrathen kann; so ist dennoch die erstere weit höher zu achten, Theils des schöneren Ansehens des Zuckers wegen, dessen Oberfläche fein und glänzend wird, hauptsächlich aber des feineren Geschmacks wegen; denn die Citrone verliert die feinsten Geruchtheilchen über dem Feuer, welches bey der ersten Bereitungsart nicht Statt finden kann.

Banille = Conserven.

Der vierte Theil des geklärten Zuckers (s. S. 2) wird bis zur kleinen Perle eingekocht (s. S. 4), und dann zwey Minuten lang vom Feuer zur Ruhe gesetzt; nach dieser Zeit werden zwölf Tropfen starker Banille-Geist hinein getröpfelt; und dann mit einem dünnen Spähnchen oder einem Kochlöffelstiel durch einander gerührt, wobei man hauptsächlich an den Wänden des Caramel-Löffels herum fährt, damit der Zucker schneller in's Stocken gerathe; so wie sich derselbe trübt und dickflüssig wird, so