

gießt man ihn in die zur Hand gerichteten Kapseln (siehe den vorher gehenden Artikel). Auf diese Weise kann man mit einem jeden Wohlgeruche und Wohlgeschmacke Conserven erzeugen; wobey nur darauf Bedacht genommen werden muß, daß der gehörige Grad des Zuckers nicht verfehlt, und der Wohlgeruch demselben nicht über dem Feuer beygebracht wird.

Bey Conserven, wo der Geruch nicht in sehr kleiner Dosis beygebracht werden kann; wie z. B. bey der Orangen-Blüthe, da wird der Zucker bis zum großen Fluge eingekocht, und mit dem Orangen-Wasser vom starken Geruche bis zur kleinen Perle verdünnt.

Orangenblüth-Conserven,

Rosen-Conserven,

Rose-da-Conserven,

Sasmin-Conserven,

Ambra-Conserven,

alle diese und so viel andere werden den vorher gehenden gleich gehalten, daß heißt: wenn sie bloß nur mit dem wohlriechenden Wasser der Blume bereitet werden sollen, so muß der Zucker bis zum großem Fluge eingekocht, und dann mit dem Wasser bis zur kleinen Perle verdünnt werden, hingegen da, wo Geister oder wesentliche Oehle zu haben sind, wird der Zucker zur kleinen Perle eingekocht, und mit einem bis zwey Tropfen Oehl, oder sechs bis zwölf Tropfen Geist nach der gegebenen Weisung vermengt und beendet; ich sage mit Bedacht: ein oder zwey Tropfen Oehl, dann sechs bis zwölf Tropfen Geist, je nachdem diese im Geruche stark penetrant sind, so darf man z. B. von Rosen und Orangen-Blüthen-Oehl überall nur einen Tropfen nehmen, voraus gesetzt, daß solche unverfälscht und frisch sind. Eben so nur sechs Tropfen Ambra, der einen sehr starken Geruch hat.