

Kapselchen bleibt dann einen starken Fingertupfen groß; sie werden endlich über ein Bret noch zusammen gereiht und zur Hand gestellt.

Es wird endlich der geklärte Zucker (s. S. 2) bis zum großen Bruche gekocht (s. S. 5), sodann mit Maraschino bis zum Fluge verdünnt, genau vermengt, und recht heiß in die Formen, ungefähr starken Messerrücken hoch, gegossen, und in den Wärmkasten gestellt; nach acht Stunden gleicher Wärme (s. Zucker-Candis S. 7) hat der Zucker sich candirt, und der Liqueur schwimmt in dessen Mitte. Man tunkt die Papierchen in laues Wasser, und wie die Feuchtigkeit durchschlägt, läßt es die Zuckerchen fahren, die man in andere gleich geformte Kapselchen von schönem Papiere wickelt, und trocken stellt.

---

## 5. L e c t i o n.

### Von Pastillen und Diablotinen.

Ich glaube in dieser Lektion Kurzweile, ja ein wahres Vergnügen, für meine Damen aufgespart zu haben; denn durch die mindeste Mühe, leichteste Zusammensetzung und ohne aller Geistesanstrengung, oder der zu erwartenden Zeit, in welcher das Angefangene gut werden soll, und die immer peinigend ist, entsteht das liebenswürdigste Zuckerwerk von allen Farben und den feinsten Wohlgerüchen. Nur der den Damen so eigene zarte Sinn für das Niedlich-Schöne wird in Anspruch genommen; nur von ihren zarten Händen läßt sich's erwarten, daß sie die Pastillen und in's Besondere jene Brillanten-Pastillen möglichst schnell, klein und gleich machen.

Die verschiedenen Nuancierungen der Farben, so wie