

chen Dehlen bereitet, von welchen immer nur einige Tropfen beygemischt werden, und zwar erst dann, wenn der Zucker mit reinem Wasser schon zu einem Teige abgerührt ist.

Die Farben geben die Essenzen, denen man zwar etwas nachhelfen muß, z. B., mit Carmin, Indigo, Aufguß von Saffran, u. dgl., Pfeffermünze-Pastillen bleiben weiß. Jene der Citronen werden lichtgelb mit Saffran gefärbt, Orangen stark gelb ebenfalls mit Saffran und einem kleinen Zusatze von Carmin; Orangenblüthen-Pastillen bleiben ebenfalls weiß.

Brillanten - Pastillen.

Diese Pastillen unterscheiden sich von den vorhergehenden durch einen viel stärkeren Geruch oder Geschmack, und durch ein glänzenderes Aeußere; sie werden dem zu Folge viel kleiner gemacht, weil sie sonst die Geschmacksnerven zu viel reizen würden.

Der Zucker wird, um das Glänzende zu bewirken, nach dem Stoßen durch ein Mehlsieb gesiebt, und dieser Durchfall oder Zuckerstaub erst dann wieder durch ein Seidensieb; was durch das Seidensieb nicht durchgeht, behält das Ansehen des Himmelthaues, und dieser Zucker ist's, den man wählt. Sie werden übrigens den Vorhergehenden gleich mit reinem Wasser abgerührt, noch ein Mahl so stark mit Essenzen oder den wesentlichen Dehlen parfümirt, endlich erhitzt und halb erbsengroß aufgetragen. Bey den ersteren war die Größe einer Erbse nöthig, um eine Pastille zu bilden.

Die Farben erhalten sie jenen Pflanzen gleich, aus denen sie den Geruch oder Geschmack entlehnen.

Venus - Pastillen auf französische Art.

Diese Pastillen werden ohne Feuer bereitet; man glaubt sie darum den früheren vorziehen zu müssen,