

Orangen = Schalen = Dragée.

Die Orangen = Schalen werden ebenfalls Punct für Punct den Citronen = Schalen nach, gebildet; sie haben jedoch das Vortheilhafte, daß sie eine dickere Schale haben und man sie auch etwas größer ausstechen kann.

Beym Beenden werden die drey bis vier letzten Chargen orangengelb gefärbt.

Orangen = Stifte als Dragée.

Werden den Citronen = Schalen als Dragée von Punct zu Punct gleich gemacht; nur der einzige Unterschied findet Statt, daß die etwas dickere Orangen = Schale auf lange Stiften geschnitten wird, und folglich langstiftige Dragée gibt.

Zimmt = Dragée.

Die Zimtrinde von der Dicke eines halben Messerrückens wird einige Stunden hindurch in lauwarmem Wasser geweicht, damit sie weich werde und sich auf halben Messerrücken schmalen und nach der Breite eines Fingers lange Stifte schneiden lasse; ein Viertel = Pfund so geschnittener Zimmtstifte werden im Wärmkasten bis zu ihrer vorigen Zerbrechlichkeit getrocknet, dann werden sie in den Schwungkessel gethan, die Gluthpfanne unterschoben und wenn sie nun erwärmt sind, mit geklärtem und bis zum Breitlaufe eingekochten Zucker (s. S. 3) mittelst einer Ruthe aus abgeschabten und zusammen gebundenen Sträußchen, die man in den Zucker tunkt, bespritzt und mit der rechten Hand fleißig geschwungen, bis sie wieder trocken sind. Dieses wird wenigstens zehn Mal wiederholt und endlich in den Wärmkasten gesetzt. Jeder Anfang dieses Auftragens oder Bespritzens muß mit aufgelösetem Gummi geschehen. Diese ganze Operation wird drey Mal des Tages