vorher über Wasserdämpfen zu durchwärmen, auch die Eisenplatten in kochenden Wasser und nicht über Kohlenfeuer zu erhitzen.

Etwas über die kalte Bereitung der Pfeffermünzzeltchen.

Vom Hofapotheker Constantini in Rothenburg
a. d. Fulda.

Es ist wohl nicht zu bezweifeln, daß die kalte Bereitung der Pfeffermünzzeltchen viel leichter und mit weniger Schwierigkeiten verbunden ist, als die warme; doch zweifle ich sehr, daß alle diejenigen, die diese Zeltchen nach der ältern Bereitungsart zu machen gewohnt sind, sich mit den neuern befriedigen lassen. Wenn man mir entgegensetzen wollte: daß dieses bloßer Eigensinn und Anhänglichkeit an das Alte sey; so kann ich nur erwiedern, daß es erstens unser Privatvortheil erheischt, möglichst den Wünschen unserer Abnehmer nachzukommen, und daß zweitens die ältern harte kristallisirte Zuckerkörper sind, die im Munde bei ihrem langsamen Zergehen eine angenehme Kühlung hervorbringen; die neuern hingegen sind von lockerer, schwammiger Consistenz, die so leicht wie Pfeffermünz- oder Zucker auf der Zunge zer schmelzen.

Ich erlaube mir, meinen Herren Collegen hierbei einen Vorschlag zu machen, nämlich neben den kalts bereiteten auch warmbereitete Pfeffermünzzeltchen vorräthig zu halten, damit das Publikum freie Wahl habe, und es nicht nöthig ist (wie mir Beispiele bes kannt sind), sich anderwärts warmbereitete zu verschaffen.

Phar: