

wovon die Hälfte vorher roth gefärbt und wieder getrocknet ist, das abgeriebene Gelbe einer Citrone, $\frac{1}{2}$ Loth gereinigte Kornblumenblätter, $\frac{1}{2}$ Loth grob gestoßene Nelken und eben so viel Zimmt dazu gethan, untergerührt, sogleich in Papierkapseln gegossen und wie die Conserve geschnitten.

Wo viel Morselle und Conserve gemacht wird, bedient man sich hierzu am besten hölzerner Stäbe, die $1\frac{1}{2}$ Elle lang, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, $\frac{1}{2}$ Zoll dick und glatt gehobelt sind. Nun werden zwei stärkere Stäbe auf den Tisch gelegt, die hierzu in der Länge 20 Zoll und 1 Zoll tief eingeschnitten sind. Dann wird einer von den Stäben senkrecht in die ausgeschnittene Fuge gelegt, dann einer flach, der darauf folgende wieder senkrecht, und so fortgeföhren, bis die Fugen ganz belegt sind, und die Stäbe abgesonderte Fächer bilden, welche man nun mit kleinen Keilen in der Fuge befestigt, und an den beiden Enden der Fächer werden viereckige Klößchen eingepaßt, um das Herauslaufen des Zuckers zu verhindern, sodann werden die Stäbe mit Wasser gut angefeuchtet und der Zucker hineingegossen; wenn dieser kalt geworden, werden die Stäbe wieder einzeln aus einander genommen, die Morselle in $\frac{1}{2}$ Zoll breite Stücke geschnitten und mit dem Messer darunter geföhren, wo man sie dann abnehmen kann.

Zimmt = Morselle.

Zwei Pfund Zucker werden geläutert, zum Flug gekocht und tablirt, dann 2 Loth fein gestoßener Ceylon-Zimmt darunter gerührt, in Kapseln oder Stäbe gegossen, und wie die vorige behandelt.

Jngwer-Morselle oder gegossener Jngwer.

Hierzu nimmt man gewöhnlich weißen Farine, oder, wo viel verkauft und verschickt wird, auch gereinigten Schaumzucker, den man zum trocknen Flug gekocht, tablirt und dann auf jedes Pfund $1\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Jngwer unterrührt, ausgießt und wie bei den vorigen verfährt.

Chocolate = Morselle.

Ein und ein halbes Pfund Zucker geläutert und zum Flug gekocht, vom Feuer genommen und zwei Minuten stehen gelassen, dann $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene Chocolate untergerührt, ausgegossen, und damit wie bei den obigen verfahren.

Weiß e Morselle.

Ein Pfund Raffinat wird mit einigen Tropfen Eiweiß geläutert, zum Flug gekocht und tablirt, dann $\frac{1}{2}$ Quentchen mit Zucker gestoßene Vanille untergerührt, ausgegossen und geschnitten.

Rothe Morselle.

Zwei Pfund Zucker geläutert, und wenn er bis zum kleinen Flug ist, mit Cochenille roth gefärbt, und noch bis zum trocknen Flug gekocht, abgenommen und tablirt, 6 bis 8 Tropfen Citronenöl dazu gethan, ausgegossen und geschnitten.