

## Pistazien, Morfelle.

Vier Loth Pistazien werden wie Mandeln geschält, gespalten, der Länge nach fein geschnitten, getrocknet, und 4 Loth lang geschnittene Mandeln mit Cochenille roth gefärbt und getrocknet.

Man klärt nun 2 Pfund feinen Zucker und kocht ihn zum trocknen Flug, nimmt ihn vom Feuer, tablirt ihn etwas und mengt die Pistazien und Mandeln, das Abgeriebene einer Citrone und 1 Quent fein gestoßene Vanille darunter; dann wird es in Kapseln oder Stäbe ausgegossen und geschnitten.

## Von Kügelchen oder Plätzchen.

Diese bestehen aus Conserve-Massen, welche aber auf andere Weise behandelt werden. Hierzu ist ein Pfännchen erforderlich, welches auf der rechten Seite eine  $1\frac{1}{2}$  Zoll lange Schneppe hat; desgleichen ein 8 Zoll langes abgedrehtes Hölzchen, welches nach unten etwas dünn zuläuft, und genau in das Schneppenchen paßt. Dann nimmt man 6—8 weiße Bleche, welche an den Seiten  $\frac{1}{2}$  Zoll aufgebogen sind, worauf die Plätzchen gegossen werden. Das Gießen muß mit möglichster Genauigkeit geschehen, damit eins wie das andere gleiche Größe erhält. Es verlangt daher einige Uebung. Wo viele Kügelchen gegossen werden, hat man Pfannen mit zwei, drei, auch vier Rinnen, wozu ein Holz mit eben so viel Abtheilungen seyn muß. Solche Pfannen halten 4 bis 5 Pfund Zucker, und werden beim Gießen in einen Haken gelegt, der an einer Schnur hängt, an der Decke befestigt ist und senkrecht herunter fällt, wodurch man nicht die ganze Last der Pfanne zu halten braucht. Hat man hierzu genug Bleche oder große Kupferplatten, so kann ein Arbeiter täglich 90 bis 100 Pfund gießen, die aber von einem andern während des Gießens von den Platten abgemacht und diese wieder gereinigt werden müssen. Will man auf gewöhnliche schwarze Bleche gießen, so müssen diese zuvor sorgfältig mit Sand abgeschauert werden.

## Pfeffermünz-Plätzchen.

Zwei Pfund Raffinat Zucker werden durch ein Drahtsieb gestoßen, mit Wasser zu einem festen Brei angerührt, ein Quent Pfeffermünzöl dazugegossen und gut durchgerührt, dann ein Theil der Masse in das Pfännchen gethan, unter beständigem Umrühren so warm werden gelassen, bis es flüssig geworden ist. Man nimmt nun das Pfännchen vom Feuer und bestreicht die Außenseite des Schneppenchens mit Kreide, hält das Pfännchen mit der linken Hand und in der rechten das Hölzchen, und tropft mit demselben die Masse auf das Blech. Man läßt die Bleche 5 Minuten in gelinder Wärme, und macht dann die Kügelchen mit dem Messer ab.

## Verbisbeer- oder Saurachplätzchen.

Hierzu wird der Saft von den Saurachbeeren ausgepreßt, durch ein Tuch gegossen und der Zucker mit diesem Saft zu einem festen Brei gerührt, in das Pfännchen gethan und wie die vorigen ver-