

fertigt. Diese Masse darf nicht zu heiß werden, weil sonst die Plätzchen zäh und weich bleiben.

Citronen-Plätzchen.

Man nimmt die bei der Citronen-Conserve beschriebene Masse, und gießt hiervon die Plätzchen in der Größe eines Zweigroschenstücks.

Punsch-Plätzchen.

Der Zucker wird mit gleichen Theilen von Rum und Citronensaft etwas dünner als die übrigen Massen angerührt, daß man sie nicht so heiß zu machen braucht, weil sonst der Rum verfliegen würde; sie werden eben so groß als die Citronen-Plätzchen gegossen.

Ananas-Plätzchen.

Diese gießt man von der bei Ananas-Conserve beschriebenen Masse so groß wie die vorigen.

Maraschin-Plätzchen

werden von der Maraschin-Conserve-Masse verfertigt. Diese darf nicht zu dick angerührt werden.

Rosen-Plätzchen.

Ein Pfund Raffinat-zucker wird gestoßen, durch ein Drahtsieb gesiebt und mit Wasser zu einer festen Masse angerührt, welche man mit Cochenille roth färbt und zwei Tropfen Rosenöl dazu thut. Uebrigens wird wie bei den vorigen verfahren.

Weilchen-Plätzchen.

Ein Pfund Zucker wird mit Wasser fest angerührt. Zwei Eßlöffel Weichensafft und eine Messerspiße blauer Carmin, mit einigen Tropfen Wasser aufgelöst, wird dazu gethan und wie die vorigen warm gemacht und gegossen.

Banillen-Plätzchen.

Ein Quent Vanille wird mit klarem Zucker in einem messingnen Mörser fein gestoßen und zu einem Pfund gestoßenen Zucker gethan, dieser mit Wasser angerührt, mit Cochenille roth gefärbt, warm gemacht und die Plätzchen gegossen.

Doppelfarbige Plätzchen.

Hierzu ist eine Pfanne nothwendig, die in der Mitte eine Scheidewand von Blech hat und sie in zwei Hälften abtheilt, welche vorn an der Spitze der Schneppe sich wieder vereinigen. Man thut in die eine Abtheilung Rosen- und in die andere Punsch-Conserven-