

die Früchte kommt wieder eine Lage von dem Citronengefrorenen, und auf diese wieder geschnittene Früchte. Man fährt damit fort, bis die Affiette voll ist. Die obere Lage muß von Citronengefrorenem seyn.

## Von der Kessellarbeit.

Hierunter versteht man kleine trockne Confituren, welche aus Samenkörnern, kleinen Früchten und anderen Stoffen bereitet und mit Zucker schichtenweise überzogen werden. Dieß Ueberziehen geschieht in einem kupfernen Kessel, welcher an beiden Seiten eiserne Henkel hat. In der Mitte des Randes ist ebenfalls ein eiserner Henkel, woran man den Kessel festhält und regiert, und der deshalb vom Kessel absteht. Durch die beiden Seitenhenkel sind in der Mitte runde Löcher geschlagen, in welche zwei eiserne Haken eingeschmiedet werden. Diese Haken sind beweglich und nach oben eingebogen. An der Decke ist eine Rolle horizontal eingeschraubt, durch welche ein Strick gezogen wird, welcher an beiden Seiten herabhängt. An den beiden Enden derselben sind zwei eiserne Haken befestigt, woran man den Kessel mittels der daran geschmiedeten Haken hängt, welcher auf diese Weise schwebend erhalten wird.

Zu den doppelfarbigen Dragées wird in der Decke ein Haken eingeschraubt. An diesem wird ein Stock mit einem Stricke befestigt. Der Stock hat 2 Zoll Dicke und ist eben so lang als der Durchmesser des Ueberziehkessels. An die beiden Enden des Stockes werden die Stricke angemacht, welche herabhängen und ebenfalls mit eisernen Haken versehen sind, an welchen der Kessel befestigt wird. Unter dem Kessel wird ein flaches Kohlenfeuer oder auch ein Windofen gestellt, welcher 5 bis 6 Zoll vom Kessel entfernt ist, daß man denselben bequem nach allen Richtungen bewegen kann.

Der Kessel, dessen man sich beim Ueberziehen bedient, darf nicht verzinnt seyn, weil dieß den Dragées ein schwärzliches Ansehen geben würde, sondern muß von Rothkupfer und wo möglich polirt seyn, welches viel dazu beiträgt, die Dragées zu glätten. In Paris bedient man sich in einigen Conditoreien silberner Ueberziehkessel, um die Dragées recht weiß zu erhalten.

In Conditoreien, wo viele überzogene Dragées bereitet werden, hat man dazu mehre Kessel von verschiedener Form. Zu dem Glätten und Krausen der Dragées sind die in Verdun und Strassburg üblichen die besten. Der Boden bildet hier eine glatte Fläche, welche sich nur an den Seitenwänden allmählig abrundet. Der Durchmesser desselben ist gewöhnlich 26—30 und die Höhe 9—12 Zoll.

Die kleinen Dragées, wie Fenchel, Nonpareille etc., werden in einem Kessel bereitet, dessen Boden etwas gewölbt ist. Der Kessel wird auf ein Faß gesetzt, welches 1 Zoll kleiner als der Kessel ist und die Höhe des halben Körpers erreicht. In das Faß wird ein Kohlenfeuer gesetzt, welches die Dragées warm erhält.

Hat man bloß einen Kessel, so ist es wohl am besten, einen solchen mit etwas gewölbttem Boden zu wählen, weil sich dieser zu andern Arbeiten besser als die flachen gebrauchen läßt.

Zu den gekrausten oder Perl-Dragées wird ein kupferner oder