

lege sie auf geöltes Porzellan oder Papier. Wenn sie sorgfältig zubereitet werden, halten sie sich sehr lange.

Nußzucker.

Bringe 1 Pfund hellbraunen Farinazucker in eine emaillierte Pfanne und gieße 5 Eßlöffel Wasser hinzu. Rühre bis der Zucker aufgelöst ist und setze ihn aufs Feuer. Halte 1 Pfund zerkleinerte Nüsse bereit und füge sie bei, sobald der Zucker zur Perle geklärt ist. Nimm es vom Feuer und gieße es auf geölte flache Platten. Wenn es erkaltet ist, schneide es in Stangen. Rohe Erdnüsse eignen sich besonders gut dazu.

Schokoladenkaramellen.

Bringe 2 Pfund Farinazucker in eine emaillierte Kasserole, füge $\frac{1}{2}$ Tafel feingeriebene Schokolade, $\frac{1}{2}$ Tasse süße Sahne, 1 gehäuften Teelöffel Palmin und etwas Vanilleextrakt hinzu. Siede bis es dick wird und gieße es auf geölte Teller. Nach dem Erkalten schneide in Stücke.

Kokosnougat.

Löse 1 Pfund Staubzucker in 4 Eßlöffel Wasser auf. Bringe es in einer emaillierten Pfanne über das Feuer. Wenn es zu kochen beginnt, rühre 1 Pfund geriebene Kokosnuß hinein, lasse es weiter kochen, bis es flockenartig wird; dann gieße es auf geölte flache Platten. Wenn es etwas abgekühlt ist, schneide es in viereckige Stückchen.

Schokoladen-Konfekt.

Schlage 2 Eiweiß schaumig und füge unter beständigem Rühren allmählich 2 kleine Teetassen Staubzucker hinzu. Würze mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Vanille und bearbeite es zu einem steifen Teig und füge, wenn nötig, noch etwas mehr Zucker hinzu. Forme kleine Kugeln daraus, lege sie auf geölte Teller oder Papier und lasse sie eine Stunde oder länger stehen. Bringe 150 g geriebene Schokolade in einen Topf, stelle diesen in eine Pfanne mit siedendem Wasser und bringe es auf das Feuer. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, stelle die Pfanne auf den Tisch und wirf die Kugeln jede einzeln in die Schokolade; nimm sie mit einer Gabel heraus und lege sie auf geölte Teller oder Papier. In ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde sind sie hart.