

Kessel gethan,  $\frac{1}{2}$  Kanne Wasser darüber gegossen, über Kohlenfeuer gesetzt und beständig umgerührt. Ist das Wasser verkocht und die Mandeln fangen an zu knacken, so nimmt man sie vom Feuer und rührt sie noch so lange um, bis der Zucker trocken und mehlig wird, dann schüttet man sie auf ein Blech, ließt sie aus dem Zucker heraus und thut sie wieder in den Kessel. Unter den zurückgebliebenen Zucker mengt man 1 Loth gestoßenen Zimmt, setzt den Kessel mit den Mandeln wieder auf das Feuer und rührt die letztern langsam um, und wenn der an den Mandeln hängende Zucker schmilzt, wird von dem zurückgebliebenen aufgestreut und so allmählig der ganze Zucker darauf gebracht. Dann schüttet man die Mandeln auf ein Blech und läßt sie kalt werden.

### Geröstete Mandeln.

Ein und ein Viertelfund Zucker wird mit  $\frac{1}{2}$  Kanne Wasser in einen Kessel gethan und über das Feuer gesetzt. Wenn der Zucker zum großen Faden gekocht ist, wird 1 Pfund ausgesuchte Mandeln dazu gethan und unter beständigem Rühren so lange auf dem Feuer gelassen, bis der Zucker die Kettenprobe hält, dann vom Feuer genommen und so lange langsam gerührt, bis der Zucker weiß und mehlig wird, nun auf ein Blech geschüttet und die Mandeln ausgesucht. Hierauf wird wieder Zucker in den Kessel geschüttet, mit Wasser zu einem dünnen Brei angerührt,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt und einige Tropfen Cochenille dazu gethan, über das Feuer gestellt und zum kleinen Flug gebracht, abgenommen, die Mandeln hineingeschüttet und schnell umgerührt, daß alle mit dem ersten gleich bedeckt werden, auf ein Blech geschüttet und kalt werden gelassen.

### Glasirte Mandeln.

Ein Pfund Zucker wird zum trocknen Flug gekocht, 1 Pfund kleine ausgesuchte Mandeln dazu gethan und eingerührt, bis der Zucker mehlig wird, vom Feuer genommen, auf ein Blech geschüttet und die Mandeln ausgesucht, der Zucker in den Kessel gethan, mit Wasser dünn angerührt und zum großen Faden gekocht. Dann vom Feuer genommen, die Mandeln hineingeschüttet, schnell unter einander gerührt und ehe der Zucker gerinnt, auf ein Blech geschüttet und ganz flach aus einander gemacht, einige Minuten in einen warmen Ofen geschoben und darauf 6 Stunden in den Trockenofen gestellt.

### Geröstete Haselnuß-Kerne.

Die Haselnüsse werden behutsam aufgeklopft, damit die Kerne nicht beschädigt werden, davon 1 Pfund abgewogen, 1 Pfund Zucker dazu gethan und wie die gerösteten Mandeln verfertigt.

### Ueberzogene Orangenblüthen.

Ein halb Pfund getrocknete Orangenblüthen, und ein Pfund Zucker werden mit  $\frac{1}{2}$  Kanne Wasser auf das Feuer gesetzt,