

der Teig ohnedies leer ist, zusammen gedrückt, daß es nur ein Stiel ist, welches dann wie ein Büschelchen Haselnüsse aussieht, sie werden sodann auf einem mit Mehl leicht bestreuten Blech schön dunkelgelb gebacken, nachher oben an den Zacken mit Eiweiß bestrichen, recht stark mit grünem Zucker belegt und ein wenig getrocknet.

1382. Kastanien.

Man kocht Kastanien, bis sie ziemlich weich und sich gut schälen lassen. Auf ein Viertelpfund (125 Grm.) geschälte Kastanien werden sechs Loth ($93\frac{3}{4}$ Grm.) Zucker genommen, die Kastanien werden mit etwas Zucker recht zart gestoßen und dann auf das Nudelbrett genommen, mit dem andern gestoßenen Zucker und einem Loth ($15\frac{3}{5}$ Grm.) Mehl und einem Eiergelb ein Teig gemacht, dieser dann kleinfingerdick ausgewellt und mit einem Model, der die Form einer Kastanie hat, ausgestochen, auf ein mit Mehl ganz leicht bestreutes Blech gelegt und in einem abgekühlten Ofen gebacken oder vielmehr nur getrocknet; ist dies geschehen, so wird ein Achtelpfund ($62\frac{1}{2}$ Grm.) Zucker schön braun geröstet und die Kastanien damit recht schön glacirt.

1383. Glacirte Kastanien.

Man kocht Kastanien in Wasser ziemlich weich, schält sie, stößt sie mit etwas Rosenwasser und Zucker recht zart, formirt dann wieder Kastanien daraus, läßt sie eine Weile so liegen. Unterdessen kocht man Zucker mit frischem Wasser, verschäumt ihn gut, läutert ihn mit etwas geschlagenem Eiweiß und kocht ihn bis der Zucker, wenn man ein nasses Hölzchen darein taucht und dann wieder in kaltes Wasser steckt, wie Glas wird und bricht, wenn man mit den Zähnen darauf beißt. Die Kastanien werden nun an spitze Hölzchen gesteckt, in den Zucker, in welchen man ein wenig Zitronensaft gethan hat, getaucht, dann eine Weile über dem Zucker gehalten bis sie abgetropft sind und der Zucker daran hart ist, dann auf ein Geschirr gelegt. Ist man damit fertig, so wird jede Kastanie in ein hübsch kraus geschnittenes Papier gewickelt, doch so, daß sie aus dem Krausen hervor sieht.

1384. Zwieback.

Ein Pfund (500 Grm.) Mehl, welches recht fein sein