

## VI. Kapitel.

### Kastanien (Maronen).

Kastanien enthalten:

Eiweiß . . . .	3,20
Fett . . . . .	1,70
Kohlehydrate . .	0,40
Nährsalze . . . .	1,47
Wasser . . . . .	49,—

#### 1. Kastanienauflauf.

Man schneidet  $\frac{1}{2}$  kg Kastanien kreuzweise bei den Schalen ein, läßt sie in 10 dg Palmin braten, worauf sie geschält und fein gestoßen werden. Nun werden 10 dg Palmin schaumig verrührt, mit 8 Eigelb, 12 dg Staubzucker und 1 Eßlöffel voll Zitronensaft vermennt, sodann die Kastanien mit 5 dg Mehl versetzt, der Schnee von 8 Eiweiß sammt allem darunter gerührt und das Ganze in der Auflaufform bei schwachem Feuer 1 Stunde gebacken.

#### 2. Kastanien, gebraten.

Die Kastanien werden an den Spitzen soweit abgeschnitten, daß man das Fleisch sehen kann, in eine mit Salz bestreute Casserole gegeben, obenauf wieder mit Salz bestreut und dann bei starkem Feuer  $\frac{3}{4}$  Stunden stehen gelassen.

#### 3. Kastanien, gekochte.

Man setzt die Kastanien in einen Topf mit Wasser, Salz und etwas Kümmelsamen zum Feuer und läßt sie weich kochen.



#### 4. Kastaniengemüse.

Man schneidet 1 kg Kastanien kreuzweis bei den Schalen ein, läßt sie in leichtem Salzwasser so lange kochen, daß man sie gut schälen kann und gibt sie in 15 dg Palmin, wo sie mit 15 dg Staubzucker und 1 Prise Salz gar dämpfen müssen.

Nunmehr werden die Kastanien einzeln herausgenommen, das zurückgebliebene Palmin mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser zu einer Sauce verrührt, die Kastanien dann wieder hineingegeben und durch 5 Minuten aufkochen gelassen.

#### 5. Kastanientuchen.

Man kochte 1 kg Kastanien so lange in Wasser, bis sich die Schale gut abziehen läßt reibt sie dann leicht, und vermengt sie mit 20 dg fein geriebenen Mandeln und ebensoviel Staubzucker. Sodann werden 20 dg Palmin schaumig verrührt, nach und nach mit 15 Eigelb vermengt und schließlich kommt die obige Mischung sammt dem Schnee von 8 Eiweiß hinzu. Sobald die Masse ganz glatt ist, wird sie in die mit Palmin ausgeschmierte Form gebracht und bei mäßigem Feuer 1 Stunde ausgebacken. Schließlich stürzt man sie auf eine Schüssel und serviert sie mit heißer Milch.

#### 6. Kastanienpuree.

1 kg Kastanien läßt man in siedendem Wasser mit 1 Prise Salz und etwas Kümmel weich kochen, zieht sie ab und rührt sie durch ein Sieb zu Brei. Sodann gießt man  $\frac{1}{2}$  Liter kochenden Rahm und 3 dg Staubzucker zu 15 dg geschmolzenem Palmin und wenn dieses kocht, so wird der Brei hineingegeben und das Ganze unter Umrühren noch 15 Minuten kochen gelassen.

#### 7. Kastanien-Bisquits.

$\frac{1}{4}$  kg weichgekochte, abgeschälte und geriebene Kastanien werden mit 10 dg Staubzucker und dem Schnee von 12 Eiweiß zu einer Masse vermengt, aus welcher man mit 2 in heißes Wasser getauchten Messern Bisquits formt und auf einem Backblech bei starkem Feuer hellgelb ausbacken läßt.



### 8. Süße Kastanien-Speise.

50 dg Kastanien werden geschält, weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Dann werden sie mit 10 dg Zucker und 2 Eßlöffel voll Citronensaft vermischt und mit dem Löffel pyramidenförmig auf eine Schüssel gehäuft. Um jede Pyramide herum kommt eine ganz dicke Vanillecreme und darüber süßer Rahm, so daß nur die Spitze der Pyramide hervorschaut.

### 9. Kastanientorte.

Man schält 1 kg in Wasser gekochte Kastanien ab, läßt sie sodann zum zweiten Male in Milch abkochen und verrührt sie, bis sie kalt geworden, mit 20 dg Staubzucker und 10 Eigelb. Man bestreicht nun rundgeschnittene Papierblätter mit Butter, gibt die kalte Masse darauf und läßt sie ausbacken. Man kann nun ein beliebiges Obstmus auflegen und mit einem zweiten Stück bedecken.

### 10. Kastanien-Pudding.

$\frac{1}{2}$  kg Kastanien werden geröstet und gerieben. Inzwischen rührt man 20 dg Malin mit 4 Löffel Wasser recht schaumig, setzt 6 Eigelb, 15 dg Staubzucker sammt den Kastanien hinzu, vermengt das Ganze dann mit dem Schnee von 4 Eiweiß, füllt die Masse in eine Form und läßt es 1 Stunde lang kochen.

