

# Kastanie - Receipt.

Man tager kastanier och gör ett kryss  
i de spetsiga ändarna. Derefter  
lägger man dem i en järnpanna  
med groft salt, så att saltet  
töcker och att ej kastanierna  
vidröra hvardandra. Sedan insättes  
pannan i ugnen och man rör  
om uti den ibland. Efter 15 à 20  
minuter böra de vara färdiga,  
swilket bäst märkes om man  
profvar en och den lossnar  
lät från skallet och är mjuk.  
Vidare serveras de med smör  
och äro de då lyckade så  
måste de jänkna Eder om  
Ida.