

## Zuckergetunkte Früchte.

### Kirschen.

Es wird  $\frac{1}{2}$  Kilo (1 Pfd.) gestoßener Zucker mit  $\frac{1}{8}$  Liter ( $\frac{1}{2}$  Seitel) Wasser in einer messingenen Pfanne bis zum Faden gekocht. Ob dieser genug resch ist, erfährt man, wenn man ein Holzstäbchen zuerst darein und dann in's kalte Wasser tunkt. Ist dieses beim Herausziehen glasurartig, so ist der Zucker zum Gebrauche tauglich. Nun nimmt man recht schöne reife Kirschen, schneidet die Stiele zur Hälfte ab, tunkt sie behutsam in den geläuterten Zucker und gibt sie dann entweder auf ein mit Mandelöl bestrichenes Blech oder auf Siebe, doch so, daß sie nicht aneinander liegen, und läßt sie an einem warmen Orte trocknen.

### Johannisbeeren.

Hiebei ist nur zu bemerken, daß man die schönsten, größten und reifsten Johannisbeerträubchen wählt und jede gedrückte oder gesaulte Beere davon ablöst; das weitere Verfahren ist ganz wie bei den Kirschen.

### Erdbeeren.

Dazu werden schöne Erdbeeren ausgesucht, welche ganz trocken sein müssen, oder man läßt selbe an einem

warmen Orte erst trocknen; nun gibt man sie in den geläuterten Zucker, schwenkt sie darin einige Male um, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, worauf man feingestoßenen Zucker auf ein Papier gibt, die Erdbeeren darauf einwälzt und sie dann auf Siebe zum Trocknen gibt.

### **Himbeeren.**

Hierzu wählt man recht große schöne Himbeeren und behandelt sie ganz wie die Erdbeeren.

### **Maulbeeren.**

Man nimmt schöne große Maulbeeren und verfährt damit wie mit den Erdbeeren.

Früchte, welche keine Stiele haben, wie z. B. geschälte gebratene Kastanien, ausgelöste Nußkerne, in Spalten auseinander gelöste Pomeranzen, nett dressirte Birnen, Äpfel u. s. w., müssen beim Tunken an schon vorher dazu gerichtete Holzspießchen gesteckt und beim Herausnehmen etwas gedreht werden, damit die Frucht keinen Zapfen bekommt.

---