

gestoßenem Raffinat Zucker überzogen werden. Sie sind zwar wohl-  
schmeckend, jedoch von kurzer Haltbarkeit und werden deshalb ge-  
wöhnlich nur bei Dinern oder andern Tafeln gegeben.

### Rasirte Johannisbeeren.

Man sucht von schönen, weißen, völlig reifen Johannisbeeren  
die größten Trauben aus, wäscht sie mit frischem Wasser ab und  
sieht darauf, daß keine faulen Beeren daran sind.

Man läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde abtropfen und taucht dann die einzel-  
nen Trauben in geläuterten Zucker, welcher zuvor etwas warm ge-  
macht ist, läßt sie ein wenig abtropfen, zieht sie durch fein  
gestoßenen Raffinat Zucker und bestreut sie damit, daß die einzelnen  
Beeren überzogen werden. Man legt sie nun auf Haarsiebe und  
stellt sie  $\frac{3}{4}$  Stunden in einen erwärmten Trockenofen.

Sie werden dann von den Sieben genommen und servirt.

### Rasirte Weichselkirschen.

Man nimmt schöne große Weichselkirschen, reinigt sie mit fri-  
schem Wasser und läßt sie abtropfen. Die einzelnen Kirschen werden  
in geläuterten Zucker, wie die Johannisbeeren, getaucht und wenn  
sie abgetropft sind, mit fein gestoßenem Raffinat Zucker bis an den  
Stiel bestreut und 1 Stunde in den Trockenofen gestellt, ehe sie  
servirt werden.

### Rasirte Erdbeeren.

Die Erdbeeren werden mit einem zolllangen Stiel von den  
Stöcken genommen, mit Wasser gereinigt und übrigens wie die ra-  
sirten Weichselkirschen behandelt.

Auf dieselbe Weise können auch Weintrauben rasirt werden.  
Man wählt solche Trauben, die eine dünne Schale haben und ganz  
weich sind. Die einzelnen Zweige nimmt man aus einander und  
verfährt wie mit den Kirschen.

---

### Bonbonnirte oder trocken gezogene Früchte.

So pflegt man die Früchte zu nennen, welche in flüssigen Zuk-  
ker eingemacht, dann aus demselben herausgenommen und mit fri-  
schem Zucker überzogen werden, daß sie ein glänzendes Ansehen be-  
kommen.

Diese Art von Confect hat das sonst sehr häufige trockene Ein-  
machen der Früchte verdrängt, weil diese ein schöneres Ansehen und  
einen bessern Geschmack als die Früchte haben, welche man gleich  
nach dem Einmachen trocken aufbewahrt.

Die Früchte, welche man dazu bestimmt, müssen gut einge-