

Trocknen auseinander gelegt. Hierauf wird das Weiße von zwei Eiern ein wenig geschlagen, die Johannisträubchen hinein gethan, und leicht geschwungen, damit sie überall angefeuchtet sind. Hierauf wird fein gestoßener, gesiebter Zucker in einem flachen Geschirr recht heiß gemacht, und die Träubchen nach und nach darin umgekehrt, bis sie mit dem weißen Zucker ganz überpudert sind; dann werden sie auf ein Sieb gelegt, getrocknet, und erhaben auf einer flachen Schale angerichtet.

Rasirte Kirschen oder große Belzweichseln.

Von diesen werden die schönsten ausgesucht, die Stiele zur Hälfte abgeschnitten, gewaschen, getrocknet und dann wie die Vorhergehenden behandelt.

Rasirte Erdbeeren.

Hiezu wählt man schöne, reife Garten-Erdbeeren; diese werden in ganz dünn geläuterten, noch lauwarmen Zucker statt des Eiweißes getaucht, und dann in dem erwärmten, fein gestoßenen, gesiebten Zucker umgekehrt und auf einem Sieb getrocknet.

Carmelirte Orangen.

Die Orangen werden bis auf die feine Haut, welche das Mark umgiebt, abgeschält, jede Orange dann behutsam in acht Theile zerlegt, so zwar, daß an jedem Theile das feine Häutchen bleibt, damit der Saft nicht ausläuft. Dann wird jeder Orangenschnitt an zweifingerlange, zugespitzte Hölzchen gesteckt, und in heißem Zucker, der zum Bruch gekocht ist, eingetaucht, auf ein reines Blech gelegt, wenn sie kalt sind, die Hölzchen herausgezogen, jeder Theil in gekrauste Papier-Kapseln gelegt und so zierlich angerichtet.