

C a n d i r t e F r ü c h t e.

Candirte Erdbeeren.

Man wäscht große Gartenerdbeeren, schwenkt sie in dünn geläutertem Zucker, bestreut sie mit gesiebttem Zucker, und läßt sie trocknen.

Candirte Johannisbeeren.

Nahe schöne Sträußlein Johannisbeeren in dünn geläutertem Zucker ein, bestreue sie dann dick mit fein gesiebttem Zucker, und lasse sie trocknen.

Candirte Kirschen.

Die Stiele der Kirschen werden zum Theil abgeschnitten, die Kirschen mit Eierweiß befeuchtet, in Zucker eingetaucht und getrocknet.

Candirte Quitten.

Die Quitten werden nicht zu weich gesotten, etwas abgekühlt, dann abgeschält, die Kerne davon ausgelöst, und jene zerschnitten. Hierauf legt man sie in einen steinernen Topf, und gießt geläuterten Zucker darüber. Der Zucker muß 3 Mal abgegossen, und jedes Mal frisch gekocht werden. Ist dieß geschehen, so trocknet man die Quitten auf einer marmornen Tafel.

Eingemachte Baum- und Feldfrüchte in Essig.

Birnen in Essig.

Bergamotbirnen sind hiezu am besten; sie dürfen aber nicht steinig und fleckig seyn. Man wischt sie ab, schabt die Stiele, sticht die Büxen aus, und kocht sie im Wasser nicht allzu weich. Bis sie abgekühlt sind, siedet man Essig mit Zucker, Zimmt und Nelken, läßt ihn abkühlen, legt die Birnen in einen steinernen Topf, seht den Essig darüber, und bindet den Topf zu. Zu $\frac{1}{2}$ Maas Essig nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker. Man bedient sich dieser Birnen alleine, oder mit Weichseln vermischt, zum Salat.

Bohnen in Essig.

Man schneidet junge Bohnen, kocht sie in gesalzenem Wasser nicht zu weich, legt sie eine Stunde in kaltes Wasser, läßt sie ab-