

Gelée.

Vor Erinnerung.

Gelée muß immer auf starkem Feuer, am besten in einem Windofen gekocht werden. Das Gelée steigt beim Kochen sehr hoch, man thut darum gut, nicht viel in den Kessel zu nehmen. Nähert sich das Gelée seiner Probe, so läßt es im Steigen nach und man muß dann seine ganze Aufmerksamkeit darauf verwenden, die Probe nicht zu verfehlen. Es ist daher anzurathen, einige Tropfen, die bald abkühlen, auf einen kalten Teller zu setzen, um zu sehen, ob das Gelée seiner Probe nahe ist, oder man setzt sich einen Tropfen auf den Nagel und beachtet, ob derselbe einen Augenblick rund steht. Hat das Gelée endlich diese Probe erreicht, so muß man dasselbe schnell in Gläser füllen, weil es sonst schon im Kessel stark anhängen würde. Das fleißigste Abschäumen darf man dabei nicht vergessen, sonst wird das Gelée trübe und auch nicht so haltbar.

Apfel = Gelée.

Man schneidet 40 bis 50 Stück Reinetten in Vierteltheile, thut dieselben in einen Kessel oder in eine Casserole, bedeckt sie mit Wasser und kocht sie weich; alsdann schüttet man sie auf Siebe und läßt den Saft rein

durchlaufen. Man nimmt auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Saft 45 Deka ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Zucker und kocht Gelée davon. Diesem Gelée kann man auch einen beliebigen Geschmak geben, z. B. wenn man Drangen oder Citronen auf dem Zucker abreibt.

Birnen-Gelée.

Man nimmt eine gute Sorte Birnen, schält und schneidet sie in Spalten und kocht sie bedeckt im Wasser weich; schüttet sie dann auf ein Sieb, damit der Saft rein abläuft. Auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Saft rechnet man ungefähr $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker, welchen man mit $\frac{1}{8}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Seitel) Wasser so lange kocht, bis er sich spinnt. Dann gießt man den Saft hinzu und kocht Gelée davon. Dieses kann man auch mit Cochenille färben.

Erdbeeren-Gelée.

Zwei Theile Erdbeerensaft werden mit einem Theile Zucker, dem Gewichte nach, auf bekannte Art zu einem Gelée gekocht.

Johannisbeer-Gelée.

Auf $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Zucker nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) von den Stielen gelöste Johannisbeeren; der Zucker wird mit $\frac{1}{8}$ Liter ($\frac{1}{2}$ Seitel) Wasser so lange gekocht, bis er sich spinnt und im Kochen Blasen wirft; vorher werden die Johannisbeeren rein gewaschen und auf ein Sieb gelegt, damit sie rein ablaufen. Wenn dann der Zucker schon die rechte Dike hat, gibt man die Johannisbeeren hinein, schüttelt sie gut durcheinander und läßt sie nur 2 bis

3 Sude aufmachen, gießt sie dann in ein reines Sieb, welches auf einem Gefäß steht, läßt sie, ohne sie zu pressen, so lange ruhig stehen, bis es ganz zu fließen aufgehört und füllt sie zuletzt in die dazu bestimmten Gläser, wo das Ganze zur Sulz wird.

Himbeeren-Gelée.

Die reifen Himbeeren werden durch ein reines Tuch gut ausgepreßt. Zu $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Saft nimmt man $\frac{3}{4}$ Kilo ($\frac{5}{4}$ Pfd.) gestoßenen Zucker und läßt ihn auf einem gelinden Kohlenfeuer warm werden aber nicht schmelzen. Hierauf thut man den Saft hinzu, läßt ihn über dem Feuer unter beständigem Umrühren stehen, bis sich an der Seite kleine Blasen aufwerfen und er eben kochen will. Jetzt nimmt man ihn weg und gießt ihn, wenn er etwas kalt geworden ist, in ein Glas. Nach gänzlichem Erkalten macht man einen Deckel von Wachspapier darüber und bindet das Glas mit Papier zu.

Reinetten-Gelée.

Die Reinettenäpfel werden geschält, in Stücke geschnitten, und nur so viel Wasser darauf gegossen, als nöthig ist, sie zu kochen; wenn dieselben schon verkocht sind, werden sie durch ein schütteres Tuch durchgepreßt; der Zucker wird ebenso gekocht, bis er sich spinnt, und im Kochen große Blasen wirft, dann gibt man den durchge-seihten Apfelsaft in den Zucker (auf $\frac{1}{2}$ Kilo [1 Pfd.] Zucker wird $\frac{1}{2}$ Kilo [1 Pfd.] Apfelsaft genommen), läßt diesen einige Augenblicke aufkochen, dann überkühlen, und füllt ihn so wie die Obigen in Gläser.

Stachelbeer-Gelée.

Nicht ganz reife Stachelbeeren werden mit etwas Wasser ganz zerkoht und dann zum Ablausen auf ein Sieb geschüttet. Hierauf wird auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) Saft $\frac{1}{4}$ Kilo ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker genommen und Alles unter beständigem Abschäumen und Umrühren bis zur rechten Dicke gekocht.

Pfirsich-Gelée.

Schöne reife Pfirsiche werden geschält, in kleine Stücke geschnitten und mit so viel Wasser begossen, daß es darüber geht. Dann schält man ungefähr den vierten Theil Aepfel, schneidet sie ebenfalls in kleine Stücke, gibt sie zu den Pfirsichen und läßt Alles auf dem Feuer verkochen, worauf die Masse auf ein Sieb geschüttet wird, damit der Saft rein ablaufe. Auf 7 Liter (5 Maß) Saft rechnet man $1\frac{1}{2}$ Kilo (3 Pfd.) Zucker, welcher dann mit dem Saft vermengt auf dem Feuer zu einem Gelée gekocht wird.

Kirschen-Gelée.

Man löst schöne reife Kirschen von den Stielen, stößt sie sammt den Kernen, gibt sie dann in ein Gefäß, in dem sie einen ganzen Tag über stehen müssen, wonach man selbe gut durchpreßt und nachdem man noch den vierten Theil Johannisbeersaft beifügt, zusammen filtrirt, damit der Saft recht klar wird. Zu jedem $\frac{1}{2}$ Kilo (1 Pfd.) nimmt man $\frac{1}{4}$ Kilo ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker und läßt das Ganze zu Gelée kochen.