

Wenn es hart zu werden beginnt, so schneidet man es in beliebige Formen, die man täglich wendet, bis sie vollkommen fest und trocken sind und bewahrt sie zwischen Papier an einem trockenen Orte.

Gelees.

216. **Apfel-Gelee.** Man nehme schöne, ganz gesunde Äpfel, am besten Borsdorfer, sonst Reinetten — schneide sie ungeschält in vier Theile und thue sie mit soviel Wasser, daß sie eben bedeckt sind, in eine irdene Casserole, koche sie weich und gebe den Saft durch ein Tuch. Läutere dann auf 1 Liter Saft 1 Kilo Zucker in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, koche ihn zum Faden, gieße den Saft dazu und lasse es etwa eine Viertelstunde lang kochen, während dessen man den Schaum fleißig und schnell abnimmt und möglichst von oben, daß man nicht in die Gelee hineinfahre. Mache nun die Probe, und wenn der Tropfen steht, so fülle man die Gelee ein, welche aber meistens erst in einigen Tagen ganz fest wird. Fünfzehn Äpfel pflegen 1 Liter Saft zu geben.

217. **Apfel-Gelee mit Wein.** Man nehme achtzehn Äpfel und schneide sie mit Schale und Kernhaus in Scheiben, bringe sie mit soviel Wasser, daß sie bedeckt sind, aufs Feuer und koche sie weich. Füge dann $\frac{1}{16}$ Liter weißen Wein und den Saft einer halben Citrone hinzu, presse es leicht durch ein Haarsieb und lasse es über Nacht stehen, gebe nun zu $\frac{6}{8}$ Liter Saft $\frac{3}{8}$ Kilo Zucker und koche es zu Gelee.

218. **Apfel-Gelee mit Citrone.** Man schneide gut abgewaschte, schöne, gesunde und möglichst frische Äpfel — Borsdorfer oder Reinetten — in Viertel und bringe sie mit so viel kaltem Wasser, daß es mit den Äpfeln gleich steht, in einer breiten irdenen Casserole zu Feuer, koche sie weich und lasse sie bis den

andern Tag stehen, wo man dann den Saft durch ein Tuch feiht und zu jedem Liter davon den Saft von zwei Citronen fügt. Läutere nun auf 1 Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, koche ihn zum Breitlauf, gebe den Apfelsaft dazu und lasse ihn unter sorgfältigem Abschäumen so lange kochen, bis er die Probe besteht.

219. **Apfel-Gelee mit Ananas.** Man schneide eine schöne Ananas in Scheiben, bestreue sie dick mit gesiebttem Zucker und lasse sie zugedeckt zwei Tage lang stehen. Bereite dann aus zwei Duzend schönen Äpfeln — Borsdorfer oder Reinetten — den Saft wie zu „Apfel-Gelee“, Nr. 216, vermische ihn mit dem aus der Ananas gezogenen Saft und vollende die Gelee auch nach Nr. 216. — Sehr wohlschmeckend und besonders auch für Kranke sehr erquickend.

220. **Apfel-Gelee aus unreifen Äpfeln.** Man nehme zu Ende August oder Anfang September unreife Äpfel, reibe sie ab, entferne die Kerne, schneide sie in Viertel und lasse sie in Wasser recht kräftig durchkochen, doch dürfen sie nicht zerfallen. Gieße es dann langsam in ein Porzellangefäß, wo es vierundzwanzig Stunden lang stehen bleibt und hierauf der Saft durch ein Sieb gegossen wird. Nun wiegt man den Saft, läutert das gleiche Gewicht an Zucker in gewöhnlicher Weise und läßt ihn auf gutem Feuer so lange kochen, bis er, mit einem silbernen Löffel aufgenommen, breit herunter läuft und in kleinen dicken Massen abrutcht, gießt den Apfelsaft dazu, vermengt ihn vermittelst des Löffels mit dem Zucker und zieht ihn immer vom Boden auf, bis die Masse zu kochen beginnt und den Schaum absetzt, den man sorgfältig abnimmt, die Gelee stark kochen läßt und dann die Probe macht, indem man einen Tropfen auf einen Teller fallen läßt und wenn dieser auf dem schräg gehaltenen Teller steht, so ist die Gelee gut und man füllt sie möglichst heiß ein und macht die Gläser ganz voll.

221. **Aprikosen-Gelee.** Man koche $2\frac{1}{4}$ Kilo in Stücke geschlagenen Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum Breitlauf, thue 1 Kilo

ausgesteinte Aprikosen, die nicht zu reif sein dürfen, hinein und lasse sie auf gutem Feuer einige Minuten kochen, wonach man sie umwendet und wenn sie durchsichtig werden, so gieße man sie auf ein Sieb und fülle den Saft in die Gläser. — Die Aprikosen selbst kann man zu „Trockenen Früchten“ verwenden.

222. **Berberitzen-Gelee.** Man wiege die Berberitzen, welche recht reif sein müssen und entferne sie. Koche dann Zucker — zwei Drittel an Gewicht der nicht ausgekernten Beeren — zum Faden, gebe die Beeren hinein und lasse sie einige Mal aufkochen. Gieße es nun in ein über eine Terrine gestelltes Seidensieb und drücke es mit einem Pöffel, um den Saft auszupressen, bringe diesen wieder zu Feuer und koche ihn zu Gelee.

223. **Brombeer-Gelee.** Man koche reife Brombeeren einmal auf, gieße den Saft durch ein Tuch und lasse ihn etwas einkochen, gebe dann zu $\frac{1}{2}$ Kilo Saft 250 Gramm geläuterten Zucker und koche ihn zu Gelee.

224. **Birnen-Gelee.** Man schneide die nicht geschälten, sondern nur abgewaschenen Birnen in Viertel, bringe sie mit Wasser, welches sie eben bedecken muß, zu Feuer und koche sie etwa eine Stunde lang, bis sie ganz weich sind, rühre aber nicht darin. Gebe sie auf ein Haarsieb und gieße den durchgelaufenen Saft nochmals durch ein ausgespanntes, leinenes Tuch, wiege ihn und vermische ihn mit dem gleichen Gewichte an Zucker, lasse ihn unter beständigem Abschäumen zu Gelee kochen und fülle sie in erwärmte Gläser.

225. **Erdbeer-Gelee.** Man lasse 4 Liter Walderdbeeren in einem gut glasirten Topfe, im Bain-Marie, so lange kochen, bis sie Saft gezogen haben und ganz zusammengefallen sind, und thue sie zum Abfließen auf ein Sieb. Läutere nun auf jedes Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, füge den Saft hinzu und koche ihn zu Gelee. Sehr gut wird diese Gelee auch, wenn man halb Erdbeeren und halb weiße Johannisbeeren nimmt.

226. **Erdbeer-Gelee mit Weingeist.** Man nehme Walderdbeeren und rothe Johannisbeeren zu gleichen Theilen und zerquetſche ſie, füge fünf Prozent ihres Gewichts an gereinigtem Weingeiſt hinzu, laſſe ſie ſo einige Tage ruhig ſtehen und filtrire nun den Saft durch ein Tuch. Dann tauche man Zucker — $\frac{3}{4}$ Kilo auf 2 Kilo Beeren — raſch in friſches Waſſer, koche ihn, wenn er geläutert iſt, zum Breitlauf und gebe alſdann den Saft dazu, laſſe ihn auf gelindem Feuer fünf bis ſechs Minuten lang kochen und fülle die Gelee ſofort in erwärmte Gläſer.

227. **Himbeer-Gelee.** Man thue 2 bis 3 Liter ſchöne, gute reife Himbeeren in einen Steinguttopf, binde ihn mit einem dünnen, weißen Tuch — groben Mull etwa — zu und ſtelle ihn in einen Keſſel mit kochendem Waſſer, welches bis an die Hälfte des Topfes reichen und fortwährend kochen muß. Hat es eine Viertelſtunde lang gekocht, ſo laſſe man den Saft durch das übergebundene Tuch ablaufen und wiederhole das Kochen und Ablaufen ſo lange, bis kein Saft mehr kommt. Zu $\frac{1}{2}$ Liter Saft nehme man dann $\frac{3}{8}$ Kilo feinen weißen Zucker, koche es zuſammen bei fleißigem Abſchäumen ſo lange, bis er gelirt und fülle die Gelee, ſowie ſie etwas abgekühlt iſt, in die Gläſer.

228. **Himbeer-Gelee mit Johannisbeeren.** Man gebe Himbeeren und rothe Johannisbeeren zu gleichen Theilen zuſammen in ein Gefäß von Steingut, laſſe es zwei Tage lang ſtehen und rühre es dann mit einer neuen hölzernen Keule zu Brei, fülle dieſen in einen loſen leinenen Beutel und hänge ihn an einen ſtarken, auf zwei Stuhllehnen gelegten Stock vierundzwanzig Stunden lang über eine tiefe Schüſſel. Meſſe nun den Saft, bringe ihn auf gelindes Feuer und ſtreue unter fortwährendem Rühren nach einer Seite langſam die gleiche Menge geſiebten Zucker hinein, laſſe eben aufkochen und gebe es ſogleich in erwärmte Gläſer.

229. **Himbeer-Gelee auf franzöſiſche Art.** Man nehme zwei Theile Himbeeren und einen Theil weiße Johannisbeeren und verfare übrigenſ wie bei der „Johannisbeer-Gelee, Nr. 232.

230. **Heidelbeer-Gelee.** Man presse die Beeren und lasse den Saft durch einen Beutel laufen, läutere dann auf ein Kilo Saft ein Kilo Zucker, thue den Saft dazu und koche es zu Gelee.

231. **Johannisbeer-Gelee.** Man presse frisch gepflückte, hochrothe, nicht zu reife und sorgsam abgebeerte Johannisbeeren leicht durch ein feines Haarsieb und nehme auf $\frac{1}{2}$ Eiter dieses Saftes $\frac{1}{2}$ Kilo fein gesiebten Raffinade-Zucker, stelle ihn in einer kupfernen Einmachcasserole auf leichtes Kohlenfeuer und bereite davon unter fortwährendem Abstoßen mit einem hölzernen Rührlöffel einen sogenannten Krümelzucker, der aber weiß bleiben und wie Perlago aussehen muß, gieße dann den Saft dazu und bringe ihn auf gelindem Feuer bis ans Kochen, setze ihn nun rasch ab und lasse ihn eine halbe Stunde lang ruhig stehen, wo sich dann eine Schaumdecke gebildet haben wird, die man mit dem Schaumlöffel vorsichtig abhebt, die so geklärte Gelee gleich in die Gläser füllt und diese acht bis zehn Tage lang offen stehen läßt, wonach man sie in gewöhnlicher Weise zubindet.

Bei dieser ausgezeichnet schönen und festen Gelee ist zu bemerken, daß sie am schönsten wird, wenn man sie aus 3 Eiter Saft und 3 Kilo Zucker bereitet, denn bei kleinerer Quantität carmelirt der Zucker leicht und bei größerer verarbeitet er sich zu schwer. Auch muß man genau darauf achten, daß sie ja nicht zum Wallen kommen, denn dann giebt es Saft und keine Gelee und darf auch nicht veräumen, sie die angegebene Zeit offen stehen zu lassen, weil sie sonst nicht die gehörige Consistenz erhält.

Auf ähnliche, aber einfachere Art, zerquetsche man die Beeren ein wenig, bringe sie in einer trockenen, irdenen Schüssel zu Feuer, lasse sie recht kochen und gieße sie durch ein leinenes Tuch. Messe den Saft, setze die gleiche Menge gesiebten Zucker in einer trockenen irdenen Schüssel aufs Feuer und rühre ihn mit einem silbernen Löffel, bis er sich ballt, gebe nun den Saft dazu, wodurch sich der Zucker zu kleinen Stückchen bildet, die aber bald verkochen, schäumt fleißig ab und läßt danach noch zehn Minuten lang kochen. — Diese Gelee giebt besonders viel aus, ist sehr fest und hat eine besonders schöne Farbe.

232. Johannisbeer-Gelee auf französische Art.

Man nehme drei Theile schöne rothe und einen Theil weiße Johannisbeeren, streife die Beeren mit einer silbernen Gabel ab, bringe sie mit etwas Wasser zu Feuer und lasse sie einige Mal aufkochen, bis sie gesprungen sind, gieße sie dann auf ein Sieb und, wenn der Saft durchgelaufen ist, nochmals durch dasselbe, damit er recht klar wird. Koche nun auf $\frac{1}{2}$ Kilo Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zum Faden, gebe den Saft dazu und lasse es etwa eine Viertelstunde lang unter fleißigem Abschäumen kochen, wo es dann Gelee sein wird. — Sehr zu empfehlen.

233. Johannisbeer-Gelee, die nicht gekocht wird.

Man presse die sorgfältig ausgesuchten und abgebeerten Johannisbeeren durch ein leinenes Tuch und nehme zu $\frac{1}{2}$ Eiter Saft $\frac{1}{2}$ Kilo vom feinsten Zucker, den man stößt, fein sibt, im Ofen trocknet und so heiß wie möglich werden läßt, ohne daß er schmilzt. In diesen heißen Zucker giebt man nun den Saft in kleinen Pausen, indem eine Person den Saft eingießt und eine zweite Person beständig rührt. Ist der Zucker dann vollständig aufgelöst, so ist die Gelee fertig und kann in die Gläser gefüllt werden, übertrifft an Farbe und Geschmack alle andern Gelees und hält sich vortrefflich, wohl drei Jahre lang.

Auf andere Art zerdrücke man die abgestreiften Johannisbeeren mit der Gabel und komme ihnen überhaupt mit den Händen so wenig nah als möglich, presse sie durch ein Tuch, mische unter den Saft so viel fein gesiebten Zucker als er schwer ist und schlage dies mit einem kleinen Besen drei Viertelstunden lang nach einer Seite hin ganz leise, so daß keine Blasen entstehen. Nach einigen Tagen gelirt es und kann zugebunden werden.

234. Weiße Johannisbeer-Gelee. Man schneide die Schale einer schönen Citrone in kleine, feine Streifen, 10 Millimeter lang, 2 Millimeter breit, und presse den Saft in eine Terrine. Beere die Johannisbeeren ab und zerdrücke sie in einem über die Terrine gestellten Sieb. Wiege nun den Saft und bringe für $1\frac{1}{2}$ Eiter davon die gleiche Menge Zucker in Stücken mit $\frac{1}{4}$ Eiter Wasser auf gutes Feuer und lasse ihn kochen, indem man von Zeit

zu Zeit ein halbes Glas Wasser zugießt, um den Zucker zu klären und ihn besser abschäumen zu können, gebe, sobald er abgeschäumt ist, die Citronenschale hinein, welche man ein wenig mitkochen läßt und gieße dann, wenn der Zucker sich am Rande des Schaumlöffels in Perlen ansetzt, den mit dem Citronensaft vermischten Johannisbeersaft dazu, lasse einige Mal aufkochen, fülle die Gelee in die Gläser und vertheile die Citronenschale gleichmäßig darin.

235. **Schwarze Johannisbeer-Gelee.** Wie „Johannisbeer-Gelee“, Nr. 232, aber nur von den schwarzen Beeren, nur fünf Minuten lang gekocht und meistens nur als Heilmittel bei Husten und Halsleiden gebraucht, wo sie ausgezeichnet wirkt. Man verrührt einen Eßlöffel davon mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser und trinkt davon den Tag über, stets warm, im Ganzen etwa $\frac{1}{2}$ Liter für den Tag.

236. **Gebänderte Johannisbeer-Gelee, zum Stürzen.** Man gieße in ein passendes gläsernes Gefäß weiße Johannisbeer-Gelee, daumenbreit etwa, und wenn sie ganz steif geworden ist, ebenfalls daumenbreit, rothe Johannisbeer-Gelee und fahre so abwechselnd fort, bis das Gefäß vollständig gefüllt ist weil sonst die Gelee beim Stürzen leicht auseinander fällt.

237. **Deutsch-Kaiser-Gelee.** Man fülle ein Gefäß, wie vorstehend angegeben, zu einem Drittel mit schwarzer, zu einem Drittel mit weißer und zu einem Drittel mit rother Johannisbeer-Gelee, stürze beim Gebrauche und umlege sie mit frischen Lorbeerblättern.

238. **Kirschen-Gelee.** Man zupfe schöne reife Sauerkirschen von edler Sorte, oder halb Sauer-, halb Süßkirschen, von den Stielen und stoße sie sammt den Kernen in einem Mörser, presse den Saft durch ein Tuch und stelle ihn zugedeckt in einem irdenen Geschirr über Nacht an einen kühlen Ort. Andern Tages gieße man ihn vorsichtig ab, damit alles Trübe und Unreine zurück-

bleibe, koche zu je $\frac{3}{8}$ Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker zum Faden, gebe den Saft dazu und lasse ihn unter sorgfältigem Abschäumen zu Gelee kochen.

239. **Kirschen-Gelee mit Johannisbeeren.** Man thue sehr saftige, reife, entsteinte Kirschen und ebensoviel rothe Johannisbeeren in einen Steintopf, stelle ihn in eine Casserole mit Wasser und lasse so lange kochen, bis aller Saft ausgekocht ist. Presse die Früchte nun aus, nehme auf 1 Kilo davon $\frac{5}{4}$ Kilo Zucker in Stücken, tauche diesen in frisches Wasser, bringe ihn mit dem Saft zu Feuer und koche ihn unter fleißigem Abschäumen zu Gelee, die man sofort einfüllt.

240. **Kirschäpfelchen-Gelee.** Man entferne Stiele und Blüthen, bringe die Äpfelchen mit so viel Wasser, daß sie eben bedeckt sind, zu Feuer, lasse sie so schnell wie möglich ans Kochen kommen und wenn sie weich sind, bis den andern Tag stehen. Gieße es dann auf eine ausgespannte, doppelt genommene Serviette, koche für $\frac{1}{2}$ Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilo feinsten Zucker zum Breitlauf, gebe den Saft hinein und sorge für rasches Kochen, damit er schnell zu Gelee werde.

241. **Rothe Kirschäpfelchen-Gelee.** Man wasche die entstieltten Äpfelchen, koche sie, mit kaltem Wasser bedeckt, weich und presse sie mit der Brühe durch eine Serviette. Andern Tags wird der Saft abgeklärt, mit $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker auf $\frac{1}{2}$ Kilo Saft, zu Feuer gebracht und unter fleißigem Abschäumen eine Stunde lang gekocht, wodurch die Gelee eine schöne rothe Farbe erhält.

242. **Pflaumen-Gelee.** Man übergieße die Pflaumen (Zwetschen) mit kochendem Wasser, schäle und entsteine sie und stelle sie in einem Steintopf so lange in kochendes Wasser, bis genug Saft entstanden ist. Väuere nun für 500 Gramm Saft 300 Gramm Zucker in gutem Weinessig, gebe den Saft dazu und koche das Ganze unter fleißigem Abschäumen zu Gelee.

243. **Preißelbeer-Gelee.** Man koche recht reife Preißelbeeren weich, gebe sie durch ein Tuch und bringe den erkalteten und klar abgeseihten Saft mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker auf 1 Eiter Saft zu Feuer, lasse es bei fortwährendem Abschäumen etwa 15 Minuten lang kochen, nehme die Casserole vom Feuer und den Schaum, der sich nach einer Weile etwa noch zeigen möchte, sorgfältig ab und fülle die Gelee dann in die Gläser, lasse sie aber ja nicht länger kochen, als nöthig, weil sie sonst die schöne Farbe verliert.

244. **Quitten-Gelee.** Man reibe ein Duzend schöne Quitten mit einem Tuche ab und dann die Quitten selbst auf dem Reibeisen, bis auf das Kernhaus und presse sie fest durch ein Tuch, thue aber nicht zu viel hinein, gebe den Saft in ein Gefäß, lasse ihn über Nacht stehen und gieße dann das Helle davon ab. Nehme nun auf je $\frac{3}{8}$ Eiter davon $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, läutere ihn mit stark $\frac{1}{16}$ Eiter Wasser zum Faden und füge den Saft hinzu, nebst den in ein feines Tüchlein gebundenen Quittenkernen, koche es bei fleißigem Abschäumen eine halbe Stunde und fülle, wenn man die Probe gemacht, die Gelee in die Gläser. Sie ist von schönster Rheinweinfarbe, während die folgende röthlich gelb ist.

245. **Quitten-Gelee auf französische Art.** Wie „Apfel-Gelee“, Nr. 216.

246. **Quitten-Gelee ohne Feuer.** Man bereite den Saft wie bei Nr. 244, vermische ihn mit soviel bestem, fein gesiebttem Zucker, als er schwer ist und schlage ihn mit einem kleinen Besen drei Viertelstunden lang ununterbrochen nach einer Seite hin ganz leise, so daß er keine Blasen wirft, fülle die Gelee ein und binde sie nach einigen Tagen, wo sie steif sein wird, zu. — Alle Sorten von Gelee können so bereitet werden und sind vorzüglich, wenn man es mit dem Schlagen recht trifft. Auch empfiehlt es sich, sie mit den Händen möglichst wenig zu berühren.

247. **Quitten-Gelee von Orléans (Der berühmte Cotignac).** Man nehme eine Anzahl recht reife Quitten, schneide

sie in Scheiben und entferne das Kernhaus, schäle sie aber nicht, lege sie in die Einmachcasserole, bedecke sie mit Wasser, lasse sie weichkochen, aber ja nicht verkochen und den Saft auf einem Haarsieb ablaufen, wobei man aber die Quitten durchaus nicht drücken darf. Dann nehme man die gleiche Menge Quitten wie vorher und behandle sie auch so, nur daß man zum Abkochen statt Wasser den Saft von den ersten Quitten nimmt und wenn diese zweiten Quitten nun auch weich gekocht sind und der Saft durchgelaufen ist, so wiegt man diesen letzteren, fügt das gleiche Gewicht an Zucker in kleinen Stücken hinzu und kocht ihn so lange, bis bei der Bewegung des Kochens der Wall über sich selbst stürzt. Der Cotignac ist nun fertig und man gießt ihn in kleine Gläser oder in kleine hölzerne Formen, allerlei Figuren bildend, die so berühmten „Pains de Cotignac.“

248. **Reineclauden-Gelee.** Man bringe eine gute Portion recht reifer Reineclauden auf gelindes Feuer, so daß der Saft langsam ausziehe, den man dann klar abgießt und mit vorher geläutertem Zucker — $\frac{3}{8}$ Kilo für $\frac{1}{2}$ Kilo Saft — zu Gelee kocht.

249. **Stachelbeer-Gelee.** Man fülle einen Topf von Steingut mit reifen Stachelbeeren und binde ihn mit Papier zu, setze ihn in kochendes Wasser, lasse sie so lange kochen, bis die Beeren ganz weich sind und gieße sie durch ein Sieb. Läutere nun auf $\frac{1}{2}$ Liter Saft $\frac{1}{2}$ Kilo feinsten Zucker, gebe den Fruchtfaß dazu und koche ihn so lange, bis er gelirt.

250. **Tomaten-Gelee.** Man koche die recht reifen, aber noch nicht weichen, abgewaschenen Früchte in wenig Wasser vollständig weich, wobei man sie zu Brei rührt, dann durch einen leinenen Beutel preßt, den Saft einige Stunden ruhen läßt und hierauf von dem Bodensatz abgießt, mit dem gleichen Gewicht an Zucker vermischt und über gelindem Feuer zu Gelee kocht.

251. **Vogelbeer-Gelee.** Man nehme die Beeren, wenn sie ihr schönes frisches Roth erhalten haben und noch in vollem

Säfte sind, sonst taugen sie nicht. Streife sie von den Stielen und koche sie, sparsam mit Wasser bedeckt, bis Saft und Kraft entzogen worden, gebe die Brühe durch ein feines Sieb, wiege sie und koche sie mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker auf $\frac{1}{2}$ Kilo Saft zu Gelee, welche von sehr angenehmem Geschmack und sehr wohlthätig für Brustleidende ist.

252. **Weintrauben-Gelee.** Man thue Beeren von großen, recht reifen Weintrauben bester Sorte, besonders Muskateller, in ein Gefäß und stelle es so lange in kochendes Wasser, bis die Beeren aufgesprungen sind und der Saft herausgetreten ist, den man dann, ohne die Beeren zu pressen, durch ein feines Haarsieb feiht. Nun läutere man zu 1 Kilo Saft 1 Kilo Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, siede es ziemlich dick ein und füge den Saft hinzu, koche es langsam unter öfterm Umrühren bis zur Probe und fülle die Gelee noch gut warm in die Gläser.

Säfte. Weine. Liqueurs. Eßige.

253. **Apfel-Saft.** Man reibe saftige, weinsäuerliche Äpfel mit einem Tuche gut ab, schneide sie, nachdem die Blume entfernt ist, in Viertel und lege sie sofort in frisches Wasser. Gebe sie dann in die Einmachcasserole, gieße so viel frisches Wasser darüber, daß sie zu schwimmen beginnen, lasse sie, ohne darin zu rühren, langsam ganz breiig weich kochen und hierauf durch eine doppelt gefaltete, an den Füßen eines umgekehrten Stuhles befestigte Serviette laufen. Uebrigens wie „Preißelbeer-Saft“, Nr. 289.

254. **Apfelsinensaft zum Thee.** Wie „Citronensaft“, Nr. 259, aus vier Apfelsinen. — Russisch.

255. **Aprikosen-Ratafia.** Man halbire und entsteine zwei Duzend Aprikosen, zerschlage die Steine und stoße die Kerne