

fet gewaschen und auf ein Sieb gelegt, damit sie ablaufen. Große reife gelbe Himbeeren, große Ananas-Erdbeere, weiße Johannisträubchen und rothe desgleichen. Die Gelée-Form wird mit dem flüssigen Erdbeer-Gelée ohngefähr einen Finger hoch angefüllt; wenn es anfängt zu geliren, werden von diesen vier verschiedenen Arten Beeren, mit Rücksicht auf den Farbenwechsel, nach Gutdünken zierlich darauf rangirt, und wieder mit Gelée bedeckt; man fährt fort bis die Form voll ist, jede Lage Gelée muß aber erst wieder steif werden. Man stürzt die Form auf die Schüssel, und die Beere nehmen sich in dem durchsichtigen Gelée vortreflich aus. Man kann hierzu Pflaumen oder Kirschen von verschiedener Farbe ganz auf dieselbe Art anwenden, das Gelée muß alsdann von Citronen oder Drangen gemacht werden. Man kann auch statt der Hausenblase zu den süßen Gelees aller Art geraspelttes Hirschhorn anwenden. Man nimmt auf ein halbes Maas Saft, wie bei dem Erdbeer-Gelée statt vier Loth Hausenblase, dreiviertel Pfund geraspelttes Hirschhorn. Dieses wird rein abgewaschen und in drei Mäsel (so viel wie ein und ein halb Maas) Wasser, ganz langsam gekocht, alsdann durch ein Haarsieb passirt, wo es ohnge