

Gelée von Himbeeren.

Hier wird statt der Erdbeeren 1 Kanne Himbeeren genommen, übrigens aber auf dieselbe Art verfahren.

Gelée von Kirschen.

Statt der Erdbeeren so viel Weichselkirschen gestoßen, übrigens eben so behandelt.

Gelée von Ananas.

Zwei Ananas werden in dünne Scheibchen geschnitten, in eine Schüssel gethan und der Saft von 3 Citronen dazu gepreßt, dann $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Kanne Wasser aufgekocht, heiß über die Ananas gegossen und über Nacht stehen gelassen. Man gießt es durch ein Haarsieb oder eine Serviette, rührt die Hausenblase darunter und füllt es in die Form.

Compotes.

Diese sind nur als halb eingemachte Früchte zu betrachten, und werden an herrschaftlichen Tafeln statt des gekochten Obstes gegeben und kalt servirt. Manche Früchte, welche man hierzu anwendet, müssen in ihrer natürlichen Farbe erhalten werden, wie Stachelbeeren, grüne Mandeln u. dgl. Andere werden mit gewürzhaften und geistigen Stoffen versetzt, um ihnen Geschmack zu geben.

Die Compotes werden so geschmackvoll und zierlich auf die Teller oder Assietten gelegt, als die Obstarten, aus welchen sie bestehen, es erlauben. Ihre Haltbarkeit beschränkt sich nur auf einige Tage.

Kirsch-Compote.

Am besten sind hierzu die Weichselkirschen. Diese werden in ihrer völligen Reife genommen, die Stiele bis zur Hälfte abgeschnitten, dann mit frischem Wasser gewaschen, dieses abgegossen und die Kirschen in eine Schüssel gethan. Man klärt nun so viel Zucker, als die Hälfte von dem Gewichte der Kirschen beträgt, kocht ihn zum starken Faden und schüttet die Kirschen hinein, läßt sie einige Mal mit dem Zucker aufwallen, nimmt den Schaum ab und gießt sie dann wieder in die Schüssel. Sind sie erkaltet, so legt man sie auf Assietten und gießt den Zucker darüber.

Himbeeren-Compote.

Drei Pfund große reife Himbeeren werden mit Wasser gereinigt und letzteres abgegossen. Man klärt dann $1\frac{1}{2}$ Pfund Melis und kocht ihn zum Flug. Die Himbeeren werden hineingeschüttet und unter beständigem Umrühren mit dem Zucker einige Mal aufgekocht. Man gießt den Compote in ein Gefäß von Porzellan oder Steingut, worin man ihn verkühlen läßt.