

zieht, thut ein Pfund (500 Grm.) sehr gut erlesene schöne Johannisbeeren hinein, läßt sie eine kleine Weile darin kochen und thut sie dann in ein Porzellaingeschirr, läßt sie bis den andern Tag stehen, wo man sie sodann wieder auf's gelinde Feuer setzt und die Beeren nur so lang in dem Syrup läßt bis er kochend heiß ist, dann werden sie behutsam heraus genommen und gut abgetropft; den Syrup läßt man, indem man ihn sehr gut verschäumt, einkochen bis er gesteht, dann gießt man ihn lauwarm an die Beeren und füllt es hernach in Gläser.

## 1428. Johannisbeer-Gelée.

$\frac{5}{4}$  Pfund (625 Grm.) abgezapfte recht reife Johannisbeeren werden in einem Pfund (500 Grm.) zu recht dickem Syrup gekochten Zucker eine gute Weile gekocht, dann durch ein Tuch geseiht. Der Saft wird wieder auf's Feuer gesetzt, sehr sorgfältig verschäumt und so lange gekocht bis ein Tropfen auf einem Teller gesteht, dann gleich, wenn er nur ein wenig erkühlt ist, in die Gläser gefüllt. Die zurückgebliebenen Beeren, die man ja nicht ausdrücken muß, weil man sonst die ganze Gelée verderben würde, werden in einem Viertelpfund (125 Grm.) Zucker, welchen man zu einem Syrup gekocht hat, gethan, darin recht gut durchgekocht, wenn sie erkaltet sind, aufbewahrt, wo man sie sodann zu Kuchen und dergleichen noch recht gut anwenden kann.

## 1429. Hellrothe Johannisbeer-Gelée.

Zwei Theile rothe und ein Theil weiße Johannisbeeren, welche recht steif sein müssen, werden zerdrückt und dann durch ein Tuch gewunden, auf ein Schoppen ( $\frac{3}{8}$  Liter) Saft ein Pfund (500 Grm.) Zucker. Der Zucker, welcher recht fein sein muß, wird äußerst fein gestoßen, daß er wie Mehl ist, dann wird er in eine messingene Pfanne oder Kasserole gethan, der Saft unter beständigem Rühren dazu geschüttet und auf dem Feuer, welches gar nicht stark sein darf, so lange gelassen bis es einmal aufgeköcht hat, sehr gut verschäumt, dann auf die Seite gestellt und hernach in Gläser gefüllt.

## 1430. Rothe Pfirsiche.

Ein Pfund (500 Grm.) rothe Pfirsiche, die nicht sehr groß