

**Gelee von Gelatine.**

35 Gr. Gelatine in 1 Liter Wasser auflösen, 250 Gr. Zucker, 5 Gr. Koriander, die Zeste und den Saft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone und von  $\frac{1}{2}$  Orange hinzufügen, zum Kochen bringen und dann außerhalb des Feuers 10 Minuten ruhen lassen.

**DIE KLÄRUNG.**

In einer recht sauberen Kasserolle  $1\frac{1}{2}$  Eiweiß mit 1 Glas weißen Portwein schlagen, dann die Gelee nach und nach unter kräftigem Schlagen mit der Schneerute dazugießen, die Kasserolle aufs Feuer setzen und weiter schlagen, bis sich das Kochen anzeigt. In diesem Moment die Kasserolle auf die Seite des Feuers ziehen und die Gelee sorgfältig 15 Minuten in Bewegung halten. Nach Verlauf dieser Zeit ist die Klärung vollendet. Die Gelee dann durch einen über eine Schüssel gehaltenen Filtriersack gießen und, falls sie noch trüb sein sollte, dieses Passieren wiederholen, bis sie von absoluter Reinheit und Klarheit ist.

**DIE FERTIGSTELLUNG.**

Das Parfümieren oder Fertigstellen der Gelee erfolgt mit Likören, feinen Weinen oder Fruchtsäften. Das Wasserquantum muß daher um das Quantum des zuletzt beigefügten flüssigen Parfüms bei der Berechnung der Proportionen vermindert werden. Das Parfüm wird erst beigefügt, wenn die Gelee dreiviertel erkaltet ist.

Für Gelees mit Likören rechnet man 9 Deziliter Gelee und 1 Deziliter Likör, wie Kirsch, Maraschino, Rum, Anisette usw.

Für Gelees mit feinen Weinen, wie Champagner, Madeira, Marsala usw., rechnet man 7 Deziliter Gelee und 3 Deziliter Wein.

Bei den Gelees mit Fruchtgeschmack differieren die Vorschriften nach der Art der verwendeten Frucht. Bei „roten Früchten“, wie Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen usw., die recht reif sein sollen, werden beim Passieren durch das Sieb auf 500 Gr. Frucht 3 Deziliter Wasser beigefügt, da diese Früchte mehr oder weniger schleimig sind. Der erhaltene Saft wird dann durchfiltriert und die Gelee beigefügt, wobei man das halbe Quantum Fruchtsaft rechnet. Die Gelee muß zu diesem Zweck doppelt stark gebunden sein, um die richtige Festigkeit zu erhalten. Wenn die Früchte zu schleimig sind, passiert man sie durchs Sieb, läßt den Saft dann einige Stunden gären und filtriert nur den durch die Gärung gewonnenen klaren Saft.

Die Gelees mit „wässerigen Früchten“, wie Trauben, Orangen, Zitronen usw., werden ebenso gemacht. Das Filtrieren dieser Früchte ist sehr leicht und eine Gärung ist, ausgenommen bei den Weintrauben, niemals notwendig. Wenn diese Früchte nicht absolut reif sind, kann man ihren Saft sogar vor der Klärung beifügen. Dieses Verfahren hat den Vorzug, daß die überschüssige Säure dabei vernichtet wird.

Die Steinfrüchte, wie Aprikosen, Pfirsiche usw., werden oft als Garnitur bei den Fruchtgelees verwendet, aber seltener zu ihrer Herstellung selbst. Wenn dies trotzdem geschieht, werden die Früchte vorher zum Schälen in kochendes Wasser getaucht. Dann pochiert man sie in Sirup, läßt sie in diesem erkalten und verwendet diesen Sirup zur Herstellung der Gelee. Nachdem die Gelee geklärt und zu dreiviertel erkaltet, gibt man noch ein wenig Kirschwasser oder Maraschino dazu, um den Geschmack etwas zu heben.