

14 Cap.

Om Gelée, i synnerhet så wida det egentligast är att anse för ett sammankott och sedan stelnadt köttspad.

Gelée är en inre förening emellan det djuriska limämnet och hwilket fluidum som helst. Då hwart och ett gelée wid en mer eller mindre hög wärme-grad blir flytande och det deremot, när det innehåller mindre lim-ämne, icke sällan måste genom tillsats af is, bringas att stelna, så kallas det hos Fransoserna Gelée, hos Italienarna Gelatine, eller något kalladt. Tyska ordet Gallert tyckes härstamma ifrån dessa benämningar.

Gelée serveras ofta till allahanda kalla kött- och fisk-rätter, och är i detta afseende till kall mat, hwad säsen är till warm. För öfrigt tjénar geléet äfwen såsom en ganska närande och derjemte lättsmält förfriskning, för att på ett angenämt sätt förlänga större måltider. Det hör i detta hänseende till grannlåtts- och desert-rätter (plats de goût), om hwilka wi i slutet komma att tala. Ja, ett sådant gelée passas, såwida det lagas wäl, till wedergwickselse för sjuka och swaga personer.

Geléet, betraktadt såsom bihang till kalla kött- och fisk-rätter, måste nödwändigt alltid ha en syrlig och kraftig smak. Ett söttaktigt gelée skulle wara ganska widrigt och osmakligt såsom birätt till kallt kött,