

Einschichten auch eine Hand voll gestoßenen Zucker an die Früchte geben. — Wenn ein Glas zum Gebrauche geöffnet wird, so muß sein ganzer Inhalt binnen 2 Tagen gebraucht werden, sonst verderben die Früchte. Heidelbeeren, Himbeeren, Zwetschen u. s. w. werden in gleicher Weise behandelt.

## G e l e e s.

### Vorbemerkung.

Man kann aus den meisten Früchten Gelee machen und für alle dient fast eine und dieselbe Regel in der Behandlung sowohl, als in dem Verhältnis des Zuckers zu dem Saft. Man rechnet auf  $\frac{1}{2}$  Liter Saft  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker. — Gelee, welches man nicht längere Zeit aufbewahren will, gießt man warm in eine Form, die man stürzt, wenn es an kaltem Ort gestanden ist.

### 1. Gelee von Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Maulbeeren.

Man zerdrückt die mittelst einer Gabel abgestreiften Beeren mit einem silbernen Löffel, nimmt sie in eine Kasserole, gießt ganz wenig Wasser darüber, kocht sie einmal auf, schüttet sie in ein Sieb und läßt den Saft durchlaufen. Auf je  $\frac{1}{2}$  Liter Saft kocht man  $\frac{1}{2}$  Liter Zucker zur großen Perle, gießt den Saft dazu und läßt ihn unter öfterem Abschäumen so lange einkochen, bis am Schaumlöffel eine Perle hängen bleibt oder der Syrup in kleinen Flocken davon fällt. Dann wird das Gelee in erwärmte Gläser gefüllt und im Weiteren wie