

Sobald es sich sulzet (gestehet), ist die Gelee fertig. Dann läßt man sie kalt werden, und füllt sie in Gelee-Gläslein oder in ein Porzellan-Geschirr. Diese Gelee hält sich das ganze Jahr durch. Hat man sie in keinem Gläslein, worin sie aufgestellt werden kann, so wird sie mit einem silbernen Eßlöffel auf das bestimmte Geschirr herausgestochen.

#### Gelee von Quitten.

Man reibt 10, 12 auch mehr Quitten mit einem Tuch ab, und dann die Quitten selbst auf dem Reibeisen bis auf das Steinige, preßt sie fest durch ein Tuch, nimmt aber niemals zu viel dar ein. Wenn der Saft beisammen ist, schüttet man ihn in einen Hafen oder in eine Schüssel, läßt sie über Nacht stehen, und gießt den andern Tag das Helle davon ab. Auf einen Schoppen hellen Quittensaft wird ein Pfund Zucker gerechnet, dieser in eine messingene Pfanne gethan, ein starker halber Schoppen Wasser darüber gegossen, und der Zucker nach kurzer Fäden Art geläutert, dann der abgegossene helle Saft darein gethan. Die Kerne von den Quitten bindet man in ein zartes Tüchlein, und kocht sie mit dem Saft. Die Gelee wird fleißig verschäumt, und eine halbe Stunde gesotten, gesteht sie dann gleich bey der Probe, so wird sie in ein Porzellan-Geschirr gegossen, und darin gelassen, bis sie gestanden ist. Sie kann auch ein ganzes Jahr aufbehalten werden.

#### Compôte (Compot) von Aepfeln.

Hierzu sind die Borsdorfer die besten, nach diesen die Fleiner, nach den Fleinern die Pommés d'Apis (Pomm d'Api) auch die Carvils