

wenig klein und legt ihn zur Garnitur um die Schüssel. Man giebt die Gelees auch statt der Form in Gläser.

### 589. Gelee von Kirschen.

Man kocht solchen eben so wie den Vorigen; nur mit dem Unterschiede, daß man, wenn der abgekochte Stand wieder aufs Feuer gesetzt ist,  $\frac{1}{4}$  Pf. trockne Kirschen mit darinn thut und statt des weißen Weins rothen nimmt. Diese Gelee wird aber nicht so klar wie die vorige.

### 590. Gelee mit Aepfeln.

Man nimmt Borsdorfer Aepfel, schält solche, sticht die Kernhäuser mit einem Eisen heraus, und kocht die Aepfel gar nach No. 575. Ferner macht man eine Gelee nach der 588sten Anweisung, und gießt, vor dem Abklären desselben den Saft, worinn die Aepfel gekocht sind, mit dazu. Von dieser Gelee giebt man etwas in eine Form; wenn solche steif ist, legt man von den Aepfeln darauf, giebt wieder so viel Gelee darauf, daß die Aepfel bedeckt sind, wenn diese kalt ist, wieder Aepfel und so fort, bis die Form voll ist. Alsdann stürzt man sie auf einer Schüssel um.

### 591. Gelee mit Orangen.

Man macht eine Gelee nach No. 588.; ehe man solche aber abklärt, thut man den Saft von 6 süßen Orangen dazu nebst ein wenig Koriander. Einige von den aufgedrückten Orangen kocht man mit ein wenig Wein, Wasser und Zucker gar, macht das Weiße  
P her