

X. Capitel.

Von Gelées, Crèmes und Blanc-mangers.

Allgemeine Bemerkung.

Alle Gelées von Früchten sind am vorzüglichsten in der Jahreszeit, wo die Früchte reif sind, und man sich nicht des eingekochten Saftes bedienen darf. Man hat diesen Gelées jederzeit den Vorzug vor den Wein-Gelées gegeben. Es ist aber ganz fehlerhaft, daß man noch heut zu Tage die Fruchtgelées mit Wein verfertigt, da der gute natürliche Geschmack der Gelées durch den Wein verändert wird. Jeder, der die nachfolgenden Recepte versuchen will, wird leicht sehen, daß ich hier aus Erfahrung rede.

Nr. 430.

Gelée d'Oranges.

oder Pomeranzen-Gelée.

Man nimmt dazu 6 bis 8 Pomeranzen, schält von einer derselben die gelbe Schale in kleine Stückchen, legt sie in eine reine Schüssel, schneidet die Pomeranzen recht