

Sechszehnte Abteilung. Vom Einmachen und Trocknen

*

Maria Ludolfs

1. Aepfel-Gelée.

Weißes Aepfel-Gelée wird gewöhnlich trübe und unansehnlich, darum nimmt man am liebsten recht rote Aepfel, am besten Himbeeräpfel dazu, schneidet sie unabgeschält in Viertel, macht das Kernhaus heraus, setzt sie mit Wasser auf und läßt sie weich kochen. Darauf schüttet man sie in ein feines, weißes Lämpchen, legt dies in einen Durchschlag und läßt den Saft in einen darunter gestellten Napf laufen, wiegt darauf den Saft, nimmt ebenso viel Zucker und läßt beides
5 von Neuem kochen. Dabei schäumt man den Saft und nimmt ihn erst ab, wenn einige Tropfen, auf einen Teller geträufelt, steif stehen bleiben. Danach füllt man ihn in vorher geschwefelte Gläser. Die Gläser müssen so lange über einen glimmenden Schwefelfaden gehalten werden, bis sie ganz weiß sind. Dann füllt man das Gelee ein; wenn das Gelée kalt ist, bindet man die Gläser mit Pergamentpapier fest zu und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf, damit das Gelée nicht schimmelt. Man thut gut, über das Gelée vor dem Zubinden ein in Rum getauchtes Stückchen weißes
10 Papier zu legen, das man nach der Größe des Glases zuschneidet.

(184 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap589.html>