

und steif werden. Dann nehme man das Fett davon rein ab, koche die Gallerte, wenn sie die nöthige Festigkeit noch nicht haben sollte, noch ein wenig ein und vermische sie mit etwas Salz, etwas französischem Essig, Weinessig und weißem Wein. (Man kann auch etwas frischen Estragon hinzuthun.) Dann schlage man drei ganze Eier aus, füge etwas Wasser und die zerdrückten Schalen der Eier hinzu, schlage Alles gut durcheinander, mische dies unter die Gallerte und lasse diese unter beständigem Schlagen mit einer Drahtruthe einmal aufkochen, setze sie an die Seite des Feuers, decke sie zu und lasse sie  $\frac{1}{2}$  Stunde oder so lange ruhig stehen, bis sich die Eier zusammengezogen haben und die Gallerte klar ist. Während dieser Zeit binde man ein reingewaschenes leinenes Tuch auf die Füße eines umgekehrten Schemels, gieße den Aspice auf das Tuch und lasse ihn durchlaufen. Sollte er anfangs trübe laufen, so gieße man das Durchgelaufene so oft wieder oben hinein, bis es ganz klar läuft. Nachher verwahre man den Aspice in einem irdenen oder porzellanenen Gefäß an einem kühlen Ort zum Gebrauch. Ist der Aspice zur Verzierung kalter Fleischgerichte bestimmt, so kann man, um Abwechslung in die Verzierung zu bringen, einen Theil desselben, nachdem er geklärt ist, mit einigen Tropfen Cochenille-Auflösung roth färben, oder man lege einige Scheiben gekochter rother Rübe in den Aspice, lasse ihn sich färben und gieße ihn durch ein Tuch. — Will man den Aspice braun haben, so färbe man ihn vor dem Klären mit Fleisch-Jüs.

**37. Cochenille-Auflösung zum Färben der Speisen.** Um gewisse Speisen roth zu färben, bediente man sich bisher beinahe ausschließlich nur des mit Zucker eingekochten Saftes der Kermesbeere. Da dieser Saft indeß seiner Süße wegen nicht allenthalben anwendbar ist, außerdem auch noch die Eigenschaft hat, in der Hitze zu verblaffen, so wendet man jetzt ziemlich allgemein eine durchaus unschädliche Cochenille-Auflösung zum Rothfärben der Speisen an. Dieselbe wird auf folgende Weise bereitet: Man nimmt 1 Loth Cochenille, 1 Loth Cremor tartari, 1 Loth Sal tartari, und ein Loth Maun (Alles fein gepulvert), mischt Alles in einer kleinen Terrine gut untereinander und fügt unter stetem Umrühren etwa ein und ein halbes Weinglas voll kochendes Wasser hinzu. Anfangs steigt die Mischung schäumend in die Höhe und muß vor dem Ueberfließen gehütet werden. Nach einigen Stunden preßt man den schönen rothen Saft durch ein feines leinenes Tuch, füllt ihn in ein Fläschchen und verwahrt ihn an einem kalten Ort. Will man den Saft lange aufbewahren, so läßt man ihn, nachdem er durch ein Tuch gepreßt ist, einige Minuten kochen.