

## XVII. Abschnitt.

### Von der Zubereitung der Gelees.

#### Bemerkungen über die Gallertstoffe.

Zur Bereitung der Gelees und Crèmes wendet man verschiedene Gallertstoffe an. Die beste, zugleich aber die theuerste Art dieser Stoffe ist in der **Hausenblase** enthalten. Diese liefert einen klaren und reinen Stand. Zum Gebrauch wird sie auf folgende Weise aufgelöst. Man zupfe sie in kleine Stücke, wasche sie in lauwarmem Wasser, setze sie in einer kleinen Casserole mit kaltem Wasser auf (auf 3 bis 4 Loth Hausenblase nimmt man  $\frac{1}{4}$  Quart Wasser), lasse sie aufkochen und dann eine Stunde sehr langsam von der Seite kochen, bewahre sie dabei sorgfältig vor dem Ueberkochen, wozu sie sehr geneigt ist, gieße sie durch ein feines Sieb oder durch eine in heißem Wasser ausgewaschene Serviette, und wende sie an, wie späterfolgend näher beschrieben wird. Zu einer Form Gelee von gewöhnlicher Größe braucht man  $3\frac{1}{2}$  Loth Hausenblase, zu einer Form Crème hingegen nur  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Loth. In kalter Jahreszeit kann man zum Gelee etwas weniger nehmen. Die beste Hausenblase ist die in Blättern getrocknete. Sie muß vollkommen geruchlos sein, und, an das Licht gehalten, in den Regenbogenfarben spielen.

Einen andern Gallertstoff enthält das **Hirschhorn**, welches jetzt nur selten in Anwendung kommt. Den klaren Stand daraus gewinnt man auf folgende Weise: Man nimmt zu 1 Quart Gelee 1 Pfund geraspeltes frisches Hirschhorn, wäscht es gut, kocht es mit 3 Quart Wasser 5 bis 6 Stunden sehr langsam, gießt die Brühe durch ein feines Sieb, kocht sie bis auf etwa  $\frac{3}{4}$  Quart ein und läßt sie verkühlen, nimmt dann die fettigen Theilchen, welche sich vielleicht auf der Brühe zeigen, mit Löschpapier ab, vermischt die Brühe mit dem Saft von 2 Citronen,  $\frac{1}{4}$  Flasche weißem Wein und dem Weißem von 4 Eiern, und schlägt sie mit einer Drahtruthe auf dem Feuer, bis sie kocht, nimmt sie vom Feuer, bedeckt die Casserole mit einem passenden Deckel und läßt sie auf einer heißen Stelle oder in einem warmen Ofen  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhig stehen, damit das Eiweiß gerinnt. Dann gießt man den Stand in ein Tuch, welches man über die Füße eines umgekehrten Schemels gebunden hat, läßt ihn in ein untergesetztes irdenes Gefäß laufen, gießt ihn, wenn er anfangs trübe durchlaufen sollte, so oft wieder oben in das Tuch, bis er klar