

**Wild-Gelee.****a) Der Fond.**

— Für 5 Liter. —

*Kraftstoffe:* 1 Kg. Kalbshesse, 2 Kg. Ochsenwaden, 750 Gr. Kalbsknochen, 1 Kg. 750 Gr. Abfälle, Knochen und minderwertige Stücke von Wild.

*Gallertartige Stoffe:* 3 kleine, blanchierte, ausgebeinte Kalbsfüße.

*Aromaten:* Dieselben wie beim Fond für gewöhnliche Gelee, indem man jedoch die Proportionen des Thymian und des Sellerie um ein Drittel erhöht und 7 oder 8 Wacholderkörner hinzufügt.

*Flüssigkeit:* 8 Liter Wasser.

*Kochdauer:* 4 Stunden.

*Behandlung:* Dieselbe wie beim Wildfond für Saucen.

**b) Die Klärung.**

Das Verfahren der Klärung ist wieder dasselbe, nur hat man bei der Zubereitung verschiedene Rechnung zu tragen.

Für eine gewöhnliche Wild-Gelee ohne besonderen Geschmack setzt sich das Kraftelement zusammen aus 250 Gr. magerem gehacktem Ochsenfleisch und der gleichen Quantität schwarzem Wildfleisch. Soll die Gelee jedoch einen bestimmten Wildgeschmack haben, so muß für die Klärung notwendigerweise das Fleisch des Wildes verwendet werden, dessen Geschmack sie haben soll, z. B. Rebhuhn, Fasan, Haselhuhnfleisch usw.

Alle Wild-Gelees gewinnen bedeutend, wenn man dieselben mit 2 Löffel altem Kognak pro Liter würzt. Der Kognak muß aber von feinsten Qualität sein, andernfalls es besser ist, denselben wegzulassen. Wenn auch die Gelee ohne dieses Gewürz unvollständig ist, ist sie dennoch annehmbar, während sie, mit minderwertigem Kognak gewürzt, geradezu als verdorben betrachtet werden muß.

**Fisch-Gelee.**

— Für 5 Liter. —

**a) Der Fond.**

*Grundstoffe:* 750 Gr. minderwertige Fische (Knurrhahn, Queise, Merlan) und 750 Gr. Gräten und Abfälle von Seezungen.

*Aromaten:* 200 Gr. feingeschnittene Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln, 100 Gr. Champignonschalen.

*Flüssigkeit:* 6½ Liter Fischfond.

*Kochdauer:* 45 Minuten.

*Behandlung:* Dieselbe wie beim Fischfond.

**b) Die Klärung.**

Die Klärung der Fisch-Gelee kann vorgenommen werden:

1. Mit Eiweiß, und zwar indem man 3 Eiweiß auf 5 Liter Gelee nimmt und 250 Gr. gehacktes Merlanfleisch zufügt, um die durch das Klären verursachte Schwächung auszugleichen.

2. Wenn es möglich ist, mit frischem Kaviar, oder im anderen Falle mit gepreßtem Kaviar, und zwar im Verhältnis von 50 Gr. pro Liter Gelee, wobei man ebenso verfährt, wie es bei der Fisch-Consommé gesagt ist.