

XII. Von Gelee und Blanc manger.

588. Gelee von Hirschhorn.

Man nimmt 1 Pf. geraspelt Hirschhorn, giebt ohn-
gefähr 2 Quart Wasser darauf, und läßt solches 4
Stunden ganz langsam, und bis auf ein Quart einko-
chen. Alsdann giebt man die Brühe durch ein Haar-
sieb, setzt solche in einer gut verziunten Kastroll wieder
aufs Feuer, thut dazu etwas Kanehl, Zitronenschale,
ein paar Nägelein, den Saft von 4 Zitronen und so
viel Zucker, daß es süß genug wird. Hierauf schlägt
man das Weiße von 4 Eiern zu Schnee, rührt solches
zu dem Hirschhornstand, schlägt es eine Weile zusam-
men und läßt es langsam kochen, bis es sich klärt. Als-
dann giebt man eine Bouteille Rhein- oder guten alten
Franzwein dazu, läßt die Gelee noch einmal aufkochen,
und gießt solche durch einen Gelee-Beutel von dichtem
Flanell. Sollte dieselbe noch nicht gleich klar durch-
laufen: so wiederholt man das Durchgießen noch ein
paar mal, bis sie so klar wie Wein ist. Die Gelee-
Form stellt man auf ein wenig Salz, daß sie recht feste
steht, giebt die Gelee darinn, und läßt sie kalt wer-
den. Wenn man solche anrichten will: so macht man
sie oben mit dem Finger ein wenig loß, hält die Form
in warmes Wasser, wischt sie mit einem Tuche wieder
ab, und stürzt die Gelee auf eine Schüssel. Hat man
noch ein wenig Gelee über: so hackt man solchen ein
wenig