

lege dann Zitronenscheiben, gut gewässerte und entgrätete Sardellen, hart gekochte, abgeschälte und geviertheilte Eier, wie auch eingemachte Pfeffergurken und Kapern zierlich herum, gieße wieder Gelee darauf, lege Sardellen nebst dem Uebrigen darauf und fahre damit fort, bis die Form voll ist. Ist die völlig erkaltete Masse fest geworden, dann tauche die Form einen Augenblick in heißes Wasser und kehre sie auf einer Schüssel um, wie man dies bei allen Arten von Gelee zu thun pflegt.

414. Fische in Gelee. Hierzu passen Aale, Karpfen, Forellen, Hechte und Barben. Wenn du dieselben geschuppt, ausgenommen, blau gekocht und ein wenig verköhlt hast, so lege sie mit dem Schaumlöffel auf ein schräges Küchenbrett zum Ablaufen und nimm, wo es nöthig ist, die größten Gräten los. Wähle, was dir zu der Sorte von Fischen, welche du gekocht hast, am passendsten dünkt, von folgenden Sachen, als: Zitronenscheiben, Kapern, Esdragonblätter, Weinbeeren, abgeschälte harte Eier, ausgemachte Krebschwänze und abgeschälte Mandeln. Fülle davon mit den Fischen und dem nach Nr. 412 bereiteten Gelee die Form und gieb sie völlig erstarrt auf einer flachen Schüssel umgestürzt, mit grüner Petersilie garnirt, zu Tische.

415. Gepökelte Bungen oder Schinken in Gelee. Nachdem eins von Obigen weich gekocht und völlig erkaltet ist, zerschneide es, lege es mit Zitronenscheiben, Kapern und lauem, nach Nr. 412 bereitetem Gelee in eine Form und lasse es festgerinnen.

416. Rindfleisch oder Wildpret in Gelee. Lege ein gut geklopftes, mit Speck, Nelken, und Gewürz durchzogenes Stück Rindfleisch oder Wildpret 3 bis 4 Tage in Essig, wende es einige Male um und dämpfe es im Wasser mit dem Essig, worin es lag, recht mürbe und die Sauce kurz ein. Erkaltet und in beliebige Stücke zerschnitten, lege das Fleisch mit Zitronenscheiben und lauem, nach Nr. 412 bereitetem Gelee in eine Form, und lasse es völlig kalt und fest werden.

417. Geflügel in Gelee. Koche Hühner oder Tauben, Enten oder Gänse sauber gepuht und zerschnitten in Wasser mit Salz, einigen Kalbsfüßen, Wurzeln und etwas, in ein Lapp-