

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

I. Saure Gelees.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

2. Vom Färben und Verzieren der Gelees.

Man kann der Gelee eine verschiedene Färbung geben, um sie schichtweise anzuwenden, auch eine helle Geleeschüssel mit farbiger Gelee verzieren, was sich sehr hübsch macht.

Wünscht man die Gelee schön rot zu haben, so gebe man der Geleebrühe vor dem Filtrieren eine Beimischung von einigen Tropfen Rotebeeten- (Roterüben) oder von klarem Johannisbeerfaß. Auch kann zum Färben Cochenille oder rote Küchenfarbe gebraucht werden. Es ist ratsam, eine kleine Probe zu machen, ehe man die sämtliche Geleebrühe damit färbt, weil durch den Gebrauch von unechter Cochenille eine unangenehme blaurote Färbung entsteht.

Wünscht man zum Verzieren einen Teil der Gelee gelb zu haben, so lasse man einige Teilchen Safran in etwas Wasser ausziehen und nehme von der gelben Brühe so viel, als nötig ist, zum Färben. Auch verwendet man die Eigelbfarbe, welche überall erhältlich ist.

Um einen Teil der Gelee zum Verzieren braun zu färben, dient etwas gebrannter Zucker.

Von der also gefärbten Geleebrühe, welche zum Verzieren bestimmt ist, wird eine dünne Lage auf eine mit kaltem Wasser abgespülte flache Porzellschüssel gefüllt und zum Kaltwerden hingestellt.

Sind für eine große Tafel mehrere Geleeschüsseln bestimmt, so gebe man der einen eine rote, der anderen eine helle Färbung und wähle dann zum Verzieren abstechende Farben. Man schneide z. B. dreiwinklige Blättchen von roter Gelee und ordne sie, die Spitze nach innen, ringsum auf eine helle Geleeschüssel. Zugleich schneide man von der roten Gelee eine Rose oder eine andere Blume mit Blättern und lege sie auf die Mitte der Schüssel. Auch können schmale Streifen von unten nach oben aufgelegt werden. Auf einer roten Geleeschüssel machen sich weiße und gelbe Verzierungen gut, welche von einer geschickten, etwas geübten Hand sehr hübsch ausgeführt werden können.

I. Saure Gelees.

3. Saure Gelee von Kalbsfüßen für jede Art Fisch und Fleisch.

Kein Gericht dient mehr zur Verzierung des Tisches, als eine hübsche Geleeschüssel. Auch erfordert sie im Verhältnis zu anderen feinen Speisen keine große Kosten und kann bei einiger Übung nicht mißraten.

Um eine Gelee zu bereiten, setze man 4—5 nach Nr. 1 blanchierte Kalbsfüße und 2—4 Pfund, kein blutiges, sauber gewaschenes Rindfleisch, ein Stück Kalbfleisch, wozu auch Abfall von allerlei frischem Fleisch und Geflügel (doch nichts von irgend einem Kopfe, wodurch die Gelee trübe wird), sowie auch in Würfel geschnittener roher Schinken genommen werden kann, mit Wasser bedeckt und etwas Salz auf rasches Feuer, schäume es gehörig, gebe hinzu: 1 Teelöffel voll Pfefferkörner, am besten weiße, eben einige Nelkenpfeffer, 10 Schalotten oder 2 große Zwiebeln, 4 Lorbeerblätter, 1 gelbe Rübe, (Möhre), Petersilienwurzeln, 1 kleine Sellerieknolle, die gelbe Schale einer Zitrone, $\frac{1}{4}$ Liter guten Weinessig, lasse das Wurzelwerk eine Stunde kochen, das Fleisch darin gar werden und die Füße so lange kochen, bis die Knochen herausfallen. Danach gieße man die auf etwa $2\frac{1}{2}$ Liter eingekochte Brühe nach Nr. 1 durch ein Haarsieb in ein Geschirr, nehme am andern Tage Fett und Bodensatz davon ab, setze den Stand mit $\frac{1}{2}$ Flasche Wein und dem Saft einer Zitrone aufs Feuer und versuche, ob die Brühe nach Salz und Säure bedarf. Dann wird die Geleebrühe auf folgende Weise geklärt. Bevor solche zum Kochen gebracht wird, schlage man etwa 6 Eiweiß zu flüssigem Schaum, füge die zerdrückten Schalen hinzu, sowie auch nach und nach einige Schöpflöffel voll Geleebrühe, welche man mit dem Eiweiß schlage und zu der auf dem Feuer befindlichen Brühe gieße, indem man mittelst eines Löffels unter stetem Indiehöheziehen den Schaum mit derselben verbindet. Alsdann lasse man die Brühe eben aufkochen und lasse die Gelee zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde langsam ziehen. Man gebe nun, um zu erproben, ob die Gelee die nötige Festigkeit bekommen hat, einige Tropfen auf einen Teller. Fehlt noch Konsistenz, so kann man sie durch offenes Kochen noch etwas verschwinden lassen, im entgegengesetzten Fall noch Wein, Wasser oder Essig dazu gießen. Dann gebe man einige Anrichtelöffel voll von der nicht mehr zu heißen Brühe samt Eiweiß und den Schalen an einem warmen Orte in einen Geleebeutel (Beutel von Filz) und wiederhole das Aufgießen, während die Brühe warm gehalten werden muß, so lange, bis alle Flüssigkeit in die darunter gestellte Schale getropfelt ist. Hierbei ist noch zu bemerken, daß das erste und zweite Glas, welches durchgelaufen und stets trübe ist, wieder langsam aufgegossen werden muß. In Ermangelung des Filzbeckens ist ein unten spitz zugeschnittener Beutel von dickem weißen Flanell, welcher gut ausgebrüht und wieder getrocknet werden muß, sehr zu empfehlen; die Geleebrühe bleibt daran recht heiß und läuft gut durch. Es müssen an demselben oben einige Öfen von starkem Bande sich befinden, durch welche zum aufhängen ein Stock ge-

schoben und derselbe querüber auf zwei Stuhllehnen gelegt wird. Sollte auch ein solcher Beutel augenblicklich fehlen, so bedient man sich zur Aushilfe einer Serviette, welche auf einem umgekehrten Stuhle ausgespannt und festgebunden wird. Doch muß man diese vorher in kochendes Wasser legen und ganz fest ausringen, weil die Gelee sonst leicht einen Nebengeschmack erhält. Sollte das auf der Serviette befindliche zuletzt nicht mehr warm sein und also nicht gut durchlaufen, so muß es wieder erwärmt werden.

Nun gieße man etwas von dem Durchgelaufenen in eine Form. Wenn solches steif geworden ist, so lege man eine Verzierung, einen Stern oder eine Guirlande von Zitronen, Rotebeeten (rote Rüben), hartgekochten Eiern, eingemachten Gurken, Kapern, Petersilie darauf, bedecke dies mit etwas Geleebrühe und lege, wenn solche fest geworden, das Bestimmte: Fleisch oder Fisch darauf, gebe nun die übrige Brühe hinzu, mit welcher der Fisch oder das Fleisch bedeckt sein muß, und stelle es zum Kaltwerden hin. Kann man die Form auf Eis stellen, so ist man schneller damit fertig.

Zur Bereitung vorstehender saurer Gelee kann man den Stand auch allein kochen, die Bouillon durch ein Haarsieb fließen lassen, wenn sie sich gesetzt hat, vom Bodensatz abgießen, vom Fett befreien und mit dem gereinigten Stand aufs Feuer bringen. Wünscht man statt Kalbsstand Gelatine oder Agar-agar zu gebrauchen, so nehme man von ersterer zu $1\frac{1}{2}$ Liter Brühe 45 Gramm von letzterer 2 Stangen, siehe Nr. 1.

4. Lachs in Gelee.

Man kochte in einem Topfe Wasser mit weißem Pfeffer, Zitronenscheiben, Zwiebeln, Muskatblüte, etwas Salz und 2—3 Lorbeerblättern eine gute Weile, so daß die Gewürze ausziehen, gebe dann Essig und den eine Stunde vorher etwas eingesalzenen und in Scheiben geschnittenen Lachs hinzu und kochte solchen darin gar. Dann wird derselbe herausgenommen, je nach der Portion 2—3 blanchierte Kalbsfüße, kräftige Fleischbrühe nebst einigen gelben Rüben und Petersilienwurzeln dazu getan und so lange gekocht, bis das Fleisch von den Knochen fällt. Ist die Gelee wie in Nr. 1 am nächsten Tage von Fett und Bodensatz gereinigt, so setze man sie, mit Wein und Weinessig verdünnt, nebst dem geschlagenen Weißer von 4 Eier aufs Feuer und verfare übrigens ganz wie bei Nr. 1. Statt der Kalbsfüße kann man zu $1\frac{1}{2}$ Liter Brühe (siehe Nr. 1) 45 Gramm Gelatine oder $1\frac{1}{3}$ Stange Agar-agar nehmen.

5. Kal in Gelee.

Zu einer gewöhnlichen Form rechne man 2 große Käl, welche in dicke Scheiben geschnitten und wie Lachs gekocht werden, doch nehme man hierzu halb Wasser, halb Essig. In die Form gieße man $\frac{1}{2}$ cm hoch Geleebriihe nach Nr. 3 hinein, lasse sie kalt und fest werden und lege dann schön geordnet, wie in Nr. 1, in feine Scheiben geschnittene Zitronen, Rotbeete, hartgekochte Eier, Krebschwänze und Petersilienblättchen darauf, gieße so viel Geleebriihe darüber hin, daß das Ausgelegte etwas naß wird, lasse es fest werden, lege die Kältscheiben darauf und bedecke sie mit Geleebriihe. Nachdem alles völlig kalt geworden, wird die Gelee auf eine Schüssel gestürzt und der Rand mit Petersilienblättern verziert.

6. Zubereitung des Fleisches, das zu einer Geleeschüssel bestimmt ist, als: Würbebraten, Geflügel u. dgl.

Jedes Fleisch, sei es der Filetbraten oder ein anderes Stück, wird gut gewaschen und alles Fett davon geschnitten. Geflügel kann, mit Ausnahme der Gans, gespickt werden, wobei man den Speck in Salz umdreht und die hervorstehenden Enden des Specks glatt abschneidet; aus dem Puter und der Gans nimmt man die Knochen, worüber eine Anweisung A. Nr. 5 zu finden ist. Dann setze man das bestimmte Fleisch mit halb Wasser oder mit einem Drittel Essig und dem nötigen Salz in einem Topfe aufs Feuer, schäume es rein aus, füge die in Nr. 1 angegebenen Gewürze hinzu und lasse das Fleisch in kurzer Briihe langsam gar werden. Dann nehme man dasselbe aus der kurz eingekochten Briihe, stelle es zum erkalten hin und zerlege es in passende Stückchen oder lasse es ungeschnitten. Ersteres ist jedoch vorzuziehen, indem die Schüssel ihr Ansehen behält und weniger Geleebriihe erforderlich ist. Die Briihe füge man entweder zu jener Geleebriihe, wie sie in Nr. 1 angegeben worden ist, oder man gieße sie durch ein Haarsieb, reinige sie am nächsten Tage von allem Fett und Bodensaß, setze sie mit 2 Pfund Kalbsstand, der aus 6 Kalbsfüßen bereitet ist, oder zu $1\frac{1}{2}$ Liter Briihe 45 Gramm Gelatine oder $1\frac{1}{3}$ Stange Agar-agar, nach Nr. 1 aufgelöst, aufs Feuer und verfare weiter nach Nr. 1.

7. Geleeschüssel von einem Hasen oder vom Filet.

Das Bestimmte, sei es der Rücken nebst Hinterbeinen eines Hasen oder der Dachsfilet, wird gewaschen, enthäutet und von letzterem alles Fett entfernt. Doch sei hier vom Hasen die Rede.

Derselbe wird nach dem Häuten nochmals gespült, nicht in Wasser gelegt, in einem Topfe mit Wasser und so viel Essig, daß es stark säuerlich schmeckt, in kurzer Brühe gut geschäumt. Dann fügt man eine in Scheiben geschnittene Zitrone (die Kerne entfernt), etwa 8 Stück Schalotten oder 4 mittelgroße Zwiebeln, 2 Teelöffel Pfeffer, einige Nelken, beides nicht gestoßen, hinzu, läßt das Fleisch langsam gar, doch nicht zu weich kochen und stellt die Brühe, nachdem sie durch ein feines Sieb gegossen ist, zum Kaltwerden hin. Unterdessen wird von 3—4 Kalbsfüßen nach Nr. 1 Gelee gekocht; wenn sie kalt geworden, Fett und Bodensatz entfernt und mit der vom Bodensatz abgesehenen Hasenbrühe zum kochen gebracht. Die Geleebrühe muß einen kräftigen, stark säuerlichen Geschmack haben. Es ist davon 2 Liter erforderlich; bliebe noch etwas zurück, so kann die Gelee nach Nr. 2 gefärbt und zur Verzierung angewandt werden.

Zugleich wird eine Farce von Kalbsleber gemacht, wie folgt: Die Leber wird gewaschen, enthäutet, abgespült, fein geklopft und durch ein Sieb gerieben. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Speck in Würfel geschnitten, nebst $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch oder anderem rohen Fleisch fein gehackt und mit einer kleinen Tasse geriebenem Weißbrot, 2 hartgekochten kleingehackten Eidottern, einer Tasse geschmolzener Butter (vom Bodensatz abgesehen) und so viel Salz und Pfeffer, daß es einen angenehmen Geschmack erhält, gut gemischt. Dann wird diese Farce in einer ausgeschmierten Auflaufform im Ofen gar und gelb gebacken und nach dem Erkalten in längliche Scheibchen geschnitten, desgleichen auch das Hasenfleisch. Danach bedecke den Boden der Geleeform mit zur Hälfte abgekühlter Geleebrühe und mache, wenn sie fest geworden ist, eine beliebige Verzierung darauf, etwa von Zitronenscheiben, Kapern, Kotebeeten zc. Dann lege man abwechselnd eine Lage Hasenfleisch und eine Lage Farce in die Form, fülle über jede Lage etwas Geleebrühe, lasse sie erstarren und fahre damit so lange fort, bis zuletzt die übrige Brühe darüber verteilt ist.

Man kann diese Speise, wenn die Gelee gehörig kräftig und fest gekocht ist, in kalten Wintertagen an einem kalten, luftigen Orte 10—14 Tage in der Form offenstehend aufbewahren. Beim Gebrauch werde dieselbe nach Nr. 1 dieses Abschnittes umgestürzt, hübsch verziert, etwa oben mit einem feinen Rändchen langgeschnittener Rotbeete, mit kleinen Petersilienblättchen untersteckt; ringsum macht sich eine Verzierung von Kotebeeten, die Scheiben dreiwinklig geschnitten, mit Gelee und Petersilie fein durchlegt, sehr hübsch. Es kann die Sauce à la diable Q. Nr. 57 oder die Sauce zur Sülze Nr. 1. Q. Nr. 71 dazu gegeben werden.

8. Beef-Royal.

Ein Stück gutes Rindfleisch von 8—10 Pfund legt man 8 Tage in Essig, spickt es gehörig und läßt es mit 8 Kalbsfüßen, Lorbeerblättern, Schalotten, einer in Scheiben geschnittenen Zitrone, weißem Pfeffer, Salz und $1\frac{1}{2}$ bis 2 Flaschen rotem Wein 3 Stunden fest verschlossen langsam kochen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt etwas braun gebrannten Zucker dazu und gießt die Brühe durch ein feines Haarsieb über das Fleisch.

9. Kalbfleisch in Gelee.

Man schneide Kalbfleisch vom Vorderteil in kleine viereckige Stückchen, wasche sie mit heißem Wasser und bringe sie mit 2 blanchierten Kalbsfüßen und Salz zum kochen, gebe nach dem abschäumen reichlich Weinessig, groben Pfeffer, Nelken, einige Lorbeerblätter, auch wenn man sie gerade hat, etwas Zitronenschale oder einige Stück Muskatblüte hinzu und lasse das Fleisch langsam weich kochen. Dann nehme man es heraus, koche die Brühe, wenn sie noch zu reichlich ist, mit den Kalbsfüßen etwas ein, doch nicht länger bis sie kalt zu Gelee wird, rühre das schäumig geschlagene Weiße einiger Eier durch und lasse die Brühe durch einen Geleebeutel fließen. Das Fleisch wird nun in einige passende Geschirre gelegt und die Brühe darüber gegossen.

Beim Anrichten wird eine Schale umgestürzt und die Sauce à la diable Q. Nr. 57 dazu gegeben. Zum längeren Erhalten des übrigen Geleefleisches dient, solches mit etwas Essig zu versehen und kühl und offen stehend aufzubewahren.

10. Kalbfleisch in Gelee. Besonders angenehm im Sommer.

Man nimmt ansehnlich geschnittene Stückchen Kalbfleisch wie zum Frikassee, lege solche in einen hohen Steintopf, dazwischen Zitronenschale und ein wenig Nelkenpfeffer. Wenn der Topf gefüllt ist, streue man das nötige Salz darauf, übergieße das Fleisch mit einer Mischung von $\frac{2}{3}$ Essig und $\frac{1}{3}$ Wasser und binde den Topf mit einer Blase fest zu. Darauf setze man denselben in ein mit Wasser gefülltes eisernes Gefäß und lasse es 3 Stunden kochen.

Es müssen sich zwischen dem Fleische viele Knochenstückchen befinden und muß das Ganze nur lose in den Topf gelegt werden, damit sich Gelee bilden kann. Man gebe die Sauce à la diable Q. Nr. 57 oder Senf mit Zucker dazu.

Als Beilagen sind Kopf- und Endiviensalat vorzüglich.

11. Kalbskopf-Sülze.

Unter den Speisen von Kalbfleisch zu finden.

12. Schweinsrippen in Gelee.

Die Bereitung dieser ebenfalls sehr angenehmen Speise findet man in Abteilung V. Nr. 30.

13. Gefüllter Kapaun in Gelee mit Sauce.

4 sauber gereinigte Kalbsfüße werden nach Nr. 1 mit einem Stück Fleisch gut ausgeschäumt und mit den angegebenen Gewürzen nebst Essig gekocht. Indessen kann man statt Kalbsfüße zuletzt Gelatine, auch Agar-agar nach Nr. 1 auflösen. Dann nimmt man nach Abschnitt A. Nr. 5 aus dem Kapaun die Knochen und füllt ihn mit folgender Farce, welche für 2 Kapaunen berechnet ist, doch kann man ihn auch unausgefüllt kochen. $\frac{1}{2}$ Pfund Milchbrot wird gerieben, mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter über Feuer eine Weile gerührt, dann nimmt man den Topf davon ab, gibt hinzu: 1 Pfund ganz fein gehacktes Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund feingehackten Speck, die feingehackten Lebern, 2–3 Eidotter, etwas dicke Sahne, Salz, Küchengewürz, etwas gehackte Zitronenschale nebst Saft und dem zu Schnee geschlagenen Weißer. Dies alles wird gut durchgeknetet, der Kapaun damit gefüllt, zugenäht und solcher in einer alten sauber ausgebrühten Serviette zugeschlagen, in oben erwähneter Geleebrühe 2–2 $\frac{1}{2}$ Stunden gut zugedeckt langsam gekocht. Dann nimmt man denselben aus der Brühe und legt ihn auf eine flache Schüssel, läßt ihn 1 Stunde abkühlen, legt ein flaches Brett mit etwas Gewicht darauf, um ihn ein wenig zu pressen. Unterdessen verfährt man mit der Bereitung der Gelee ganz nach Nr. 1. Wenn dieselbe nun fertig ist, so gibt man davon eine Lage in die dazu bestimmte Form, welche aber nur um ein wenig größer sein darf, läßt dies erkalten, legt den Kapaun, die Brust nach unten, darauf, auch kann man ihn in Stücken schneiden, bedeckt ihn mit der Geleebrühe, stürzt ihn andern Tags auf die bestimmte Schüssel und füllt rings umher folgende Sauce:

1 Rührlöffel voll dicke Sahne oder das Gelbe von 4 hartgekochten Eiern wird mit 2 Teelöffeln Senf und ebenso viel Zucker gut gerührt; dann werden nach und nach hineingerührt: 4 Löffel Essig, 4 Löffel Salatöl, etwas feingehackter Dragon, ein wenig Pfeffer und Salz und von der zurückgelassenen Geleebrühe. Dies alles stark gerührt, um den Kapaun angerichtet und eine Verzierung von Kapern darauf gelegt.

Man kann man den Kapaun ohne Gelee auf die Schüssel legen und die Sauce herumfüllen; man braucht dann die Geleebrühe nicht zu klären und kann sogleich die Sauce fertig rühren.

14. Junge Hähnchen in Gelee.

Sind die Hähnchen, wie es beim Braten bemerkt worden, vorgerichtet, werden die Brustknochen eingedrückt und herausgenommen. Dann werden sie mit etwas Salz eingerieben, in einem irdenen Topfe in gelb gewordener Butter, fest zugedeckt, langsam weich und gelblich gedämpft und auf einer Schüssel zum erkalten hingestellt. Unterdessen läßt man eine nicht zu dünne Lage Geleebrühe nach Nr. 1 in einer Form oder Schüssel fest werden, deren Größe nach der Schüssel, worauf die Gelee gestürzt wird, gewählt werden muß. Darauf legt man das erkaltete Fleisch und bedeckt solches mit der übrigen ziemlich abgekühlten Geleebrühe. Am nächsten Tage stürzt man die Gelee auf die bestimmte Schüssel und verzieren sie nach Nr. 2.

15. Puter in Gelee.

Hierzu muß der Puter ganz jung sein, und muß derselbe wenigstens 2, besser 3 Tage vorher geschlachtet und reingemacht werden, wie es in Abschnitt A. Nr. 5 zu finden ist. Derselbe kann nach demselben Abschnitt Nr. 13 oder wie Kapaun in Gelee gefüllt werden. Die Zubereitung ist ganz dieselbe, wie es im Vorhergehenden bemerkt worden.

16. Enten in Gelee.

Man nehme sie gleichfalls jung, behandle sie wie Kapaun in Gelee, nehme sie, ganz kalt geworden, aus der Serviette, schneide sie in zierliche Scheiben, lege sie kranzförmig auf eine längliche Schüssel, die Gelee ringsum garniert, und gebe die bemerkte Sauce oder die Sauce Remoulade Q. Nr. 58 dazu.

17. Gefüllte Gans in Gelee.

Es gehört hierzu eine junge, recht vollkommene, nicht zu fette Gans, welche wenigstens 2—3 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein muß. Nachdem sie ganz sauber gereinigt, mit heißem Wasser gut abgespült, werden Beine, Flügel, Kopf und Hals abgeschnitten und samt Herz, Lunge und Magen zum Gänsefleisch verwandt. Die Gans wird nun ausgeknocht (siehe Vorbereitungsregeln A. Nr. 7), wie Kapaun in Gelee mit der Leber oder wie gebratener Puter gefüllt. Man kann Kalbsfüße oder Gelatine nach Seite 304 und 305 zum Gelee anwenden. Zu

ersten Fall setze man die Gans mit 4 Kalbsfüßen, schwach mit Wasser bedeckt, und nicht zu viel Salz, aufs Feuer, nehme den Schaum sorgfältig ab, gebe die in Nr. 1 bemerkten Gewürze, auch den Essig dazu, nehme nach und nach alles Fett ab und lasse die Gans langsam kochen und weich werden, was bei einer jungen Gans in 3 Stunden der Fall sein wird. Dann nehme man sie aus der Brühe, welche bis zu 3—4 Liter eingekocht sein kann, und verfare im übrigen ganz wie bei Kapau in Gelee.

18. Gans in Gelee auf andere Art.

Die Gans wird nebst 4 Kalbsfüßen in einem weiß kochenden Topfe mit Wasser und Salz bedeckt rein abgeschäumt, mit den in Nr. 3 bemerkten Gewürzen, dem Wurzelwerk und Essig, unter Abnehmen des Fettes gar gekocht, die Brühe nach Nr. 1 geklärt. Erkalte, löst man mit einem scharfen Messer die Brust vom Knochen, schneidet sie in glatte, zierliche, schräglauende Stückchen, die Beine im Gelenk durch, das obere fleischige Stück in 2 Teile und verfährt mit dem Einlegen in die Form sowie im übrigen nach Nr. 3.

19. Auf andere Art.

Man teilt die rohe Gans in passende Stückchen, spült sie nochmals ab und schäumt sie in Wasser und Salz gut aus, wirft 3 Eßlöffel voll frisches Hirschhorn, abgewaschen und in ein Lätzchen gebunden, hinein und läßt das Fleisch 1 Stunde kochen; danach nimmt man das Fett ab, läßt die Brühe durch ein Haarsieb fließen, wäscht den Topf aus, spült das Fleisch schnell ab, gießt nach einer Weile die Brühe klar vom Bodensatz auf das Fleisch, fügt die Nr. 3 genannten Gewürze Hirschhorn und reichlich Essig hinzu und läßt das Fleisch weich kochen. Dann legt man dieses in ein sauberes Geschirr, gießt die Brühe nochmals durch ein Haarsieb, und wenn sie sich gesenkt hat, langsam klar auf das Fleisch, welches man, wenn die Gelee einen recht kräftigen, stark säuerlichen Geschmack erhalten hat, an einem kalten luftigen Orte, offen stehend, einige Wochen aufbewahren kann.

Statt Hirschhorn kann man auch hier Gelatine, bezugleich Agar-agar nehmen. Da die Brühe schon von Natur etwas Gallerte besitzt, so werden zu einem Maß von ersterer 30 Gramm, von letzterem eine Stange hinreichend sein.

II. Süße, klare Gelees.

Vorab wird hier, wie es schon bei den sauren Gelees bemerkt worden, aufmerksam darauf gemacht, die Gelees im Sommer am vorigen Tage zu bereiten.