

---

## Zweytes Stück.

### Von Gelee und blanc Manger.

---

#### I. Gelee von Hirschhorn.

Zu einer großen Form voll Gelee nimmt man ein Pfund geraspeltes Hirschhorn, setzt sie mit zwey Maas kaltem Wasser, zwanzig Stück ganzen, weißen Pfefferkörnern, einigen Citronenschalen im Topfe ans Feuer, und läßt alles sacht an 4 Stunden bis auf ein Maas einkochen, ringt es alsdann durch eine Serviette. Der Fond wird mit ein Maas Rheintwein, ein Pfund Zucker, von 12 Citronen den Saft davon, von drey Stück die dünne Schale,  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmt, von acht Eyern

Eyern das Weiße mit einander durchgeschlagen, und zuletzt daran gethan, dann damit aufgezogen, damit es auf gelindem Feuer zusammenfährt, so daß das Eyweiß kaset und so die Klärung erfolgt. Hierauf läßt man es durch einen Gelee-Beutel oder eine Serviette laufen, damit es ganz klar wird, und giebt es nun in Formen, oder Gläsern.

Die Farben macht man verschieden, als blau von Viole, gelb von Eydottern, grün von Spinat &c.

Soll das Gelee aus der Form gestürzt werden, so hält man sie vorher in lauwarmes Wasser.

## 2. Gelee von Kälberfüßen.

Man zerhaut acht Stück Kälberfüße, und setzt sie mit drey Maas kaltem Wasser ans Feuer, läßt sie bis zur Hälfte  $2\frac{1}{2}$  Stunde einbochen. Wenn das Fett oben abgenommen ist; so wird der Fond durch eine Serviette gegossen. Er wird statt des Hirschhorns gebraucht, und man verfährt damit wie No. 1.

## 3. Punsch-Gelee von Hausenblase.

Man klopft vier Loth gute, weiße Hausenblase klein, gießt ein Quart Wasser darauf, läßt

läßt sie an einem warmen Ort langsam ziehen, bis sich die Hausenblase gänzlich aufgelöst hat. Dann gießt man  $\frac{1}{2}$  Bouteille Rheinwein, Citronen-Schale, Zimmet und ein Pfund Zucker darauf, läßt dieß, ohne es mit Eiern zu klären, durchkochen. Ist das geschehn, so gießt man es durch eine Serviette, thut dazu den durchgegossenen Saft von acht Citronen, zwey Weingläser Arac, füllt ihn nun in Gläser oder Tassen, giebt ihn kalt und trübe auf die Tafel. Dieser Gelee sieht nicht so schön aus, wie der geklärte, schmeckt aber besser, weil die Citronen ihren reinen Geschmack behalten.

#### 4. Himbeeren - Gelee.

Die Himbeeren werden durch ein Sieb gerieben, dann wird der Saft aufgekocht, abgeschäumt und durch ein wollenes Tuch geklärt. Hierauf nimmt man zu einem Pfund Saft ein Pfund Zucker, läßt ihn damit klar und kurz kochen, bis er zu Gallert wird und giebt ihn so in Gläsern.

#### 5. Johannisbeeren - Gelee.

Wird wie der Himbeeren - Gelee Nr. 4. zubereitet.

## 6. Nespel = Gelee.

Hierzu muß man Borsdorfer oder Kenetsen nehmen, weil diese vorzüglich Gallert geben. Man läßt zwey Meze Nespel mit den Schalen in lauter Viertel schneiden, und mit einem Quart Franzwein und zwey Quart Wasser ganz weich kochen. Hierauf gießt man die Nespelbrühe durch eine Serviette in ein großes verzinntes Casseroll und läßt sie mit  $1\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, mit Zimmet und Citronen-Schale auf raschem Feuer kurz einkochen, bis es seimicht und schäumig kocht. Man nimmt davon ein wenig und thut es auf einen zinnernen Teller, und versucht, ob es zu Gallert wird. Geschiehet es, so gießt man die ganze Masse durch ein Sieb, füllt sie in Formen, Tassen oder Gläser.

## 7. Quitten = Gelee.

Weil die Quitten viel Gallert enthalten; so nimmt man zu obiger Portion (Nr. 6.)  $\frac{1}{2}$  Meze Quitten und eine Meze Borsdorfer Nespel, und richtet sich in dem Verfahren damit nach Nr. 6.

8. Kraft - Gelee.

Man kocht ein altes Huhn mit vier Pfund Rindfleisch zwey Stunden, legt dann noch vier Pfund Kalbfleisch und vier Kälberfüße hinzu, und läßt das Ganze nun noch zwey Stunden kochen. Nun gießt man den Bouillon durch eine Serviette, und nimmt alles Fett ab in ein Cafferoll, giebt dazu  $\frac{1}{2}$  Quart Franzwein, Gewürz, Salz, vier Citronen, den Saft davon, und klärt es mit Eyweiß. Wenn es aufkocht, so gießt man es durch einen Gelee-Beutel. Es wird für Wiedergenesende, und zu Pasteten und Aspice gebraucht.

9. Blanc Manger.

Man klopft, und löst vier Loth Hausenblase mit  $\frac{1}{4}$  Maas Wasser auf. Ferner kocht man zwey Quart Milch ab, diese gießt man zu der Hausenblase, nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund süßer und einem Loth bitterer Mandeln,  $\frac{3}{4}$  Pfund Zucker, etwas Zimmet und Citronen = Schale. Hat dieses alles eine Weile gekocht; so wird es durch ein Tuch gerungen und abgekühlt in Formen gegossen.

## 10. Blanc Manger von Vanille.

Man läßt eine klein geschnittene Stange Vanille mit etwas Milch auskochen, ringt es durch ein Tuch und rührt sie unter ein ganz fertiges blanc Manger. Nr. 9.

## 11. Blanc Manger von Pistazien.

Man hackt  $\frac{1}{4}$  Pfund abgezogene Pistazien ganz fein und rührt sie unter ein ganz fertiges blanc Manger. Bey jedem Gelee und blanc Manger wird, wenn sie aus der Form soll, die Form einen Augenblick in heißes Wasser gehalten, abgewischt und schnell auf eine Schüssel umgestürzt.