

2) 100 Pf. Fleisch geben 50 Pf. gesottenes Fleisch und 200 Maaß Fleischbrühe.

3) 100 Pf. Fleisch, wovon 25 Pf. zur Bereitung der Fleischbrühe genommen würden, mit 3 Pf. Knochengallerte würden 200 Maaß Fleischbrühe, 12½ Pf. gesottenes Fleisch und die übrigbleibenden 75 Pf. Fleisch noch 50 Pf. Braten geben.

Man erhält also ohne weitere Unkosten als die Bereitung von 3 Pf. Knochengallerte, dieselbe Menge Fleischbrühe und noch 12½ Pf. gesottenes Fleisch und 50 Pf. Braten, wenn man die Fleischbrühe aus Knochengallerte bereitet. Dies geschieht nun bereits seit vielen Monaten in der Klinischen Anstalt zu Paris, zur größten Zufriedenheit der Kranken. Man bereitet aus dem vierten Theil des Fleisches, das bisher gekocht wurde, Fleischbrühe; die andern drei Vierteltheile giebt man den Kranken als Braten und ersetzt sie in der Brühe durch Knochengallerte und Gemüse. Durch den vierten Theil Fleisch, den man nebst der Knochengallerte zur Brühe nimmt, ertheilt man dieser den Geschmack nach Fleischbrühe und vermehrt denselben zuweilen noch durch Wurzeln und Gemüse, als Möhren, Zwiebeln, Zellerie, Petersilie etc. Außerdem ersetzt die Knochengallerte die Hausenblase vollkommen und ist vortrefflich, um Wein und Caffee zu klären. Getrocknet ist sie als Mundvorrath für Armeen und Seefahrer ein vortreffliches Nahrungsmittel, da 1½ Loth derselben 28½ Loth Fleischbrühe, oder 1 Pf. Fleisch ersetzen und daher 2 Unzen Knochengallerte 3 Pf. Fleisch ersetzen.

Um die trockene Gallerte anzuwenden, verfährt man also: Den Abend vorher wiegt man so viel, als man am folgenden Tag nöthig zu haben glaubt, und läßt sie über Nacht in kaltem Wasser weis

Berichtigungen. In dem lateinischen Gedichte No. 41. dieser Blätter sind folgende Unrichtigkeiten zu verbessern: Seite 632 im 26sten Verse, 12te Zeile, lies: *eat* statt *est*. — Ebendasselbst im 31sten Verse, letzte Zeile, l. *gemunt* st. *gerunt*. — Seite 633 im 36sten Verse, 2te Zeile, l. *tegi* st. *legi*. — Ebendaf. im 47sten Verse, 13te Zeile, l. *carbasa* st. *carbosa*. — Ebendaf. im 52sten Verse, 18te Zeile, l. *ignivomo* st. *ignivoma*. — Ebendaf. im 60sten Verse, 26ste Zeile, l. *incassum* st. *incessum*.

chen; drückt sie des Morgens etwas aus und setzt sie dann zu dem Fleische. Die Menge der zu nehmenden Gallerte ist willkürlich. Nimmt man kein Fleisch, sondern nur Gemüse, um der Brühe einen Geschmack zu ertheilen, so kann man auf ein Maaß Wasser etwas über ein halbes Loth Gallerte nehmen und etwas Fett zusetzen, damit sie auch im Neußern der Fleischbrühe gleich wird.

Eine Farbe giebt man ihr durch gebrannten Zucker, durch gelbe Rüben, Brodrinden, geröstete Zwiebeln etc.

In vornehmen Häusern in Paris nimmt man außer Sellerie, Rüben etc. auch etwas Gewürznelken unter die Brühe und macht mit Zucker, süßen Säften, bittern Mandeln etc. Gelee's, Sülzen u. dergl. aus der Knochengallerte.

Die Fabrik von Knochengallerte in Paris bereitet diese auch mit dem Saft von Fleisch und Wurzeln vermischt, in sehr schön aussehenden Tafelchen, in welchem Zustande sie besonders für Seecofficiere eine vortreffliche Speise liefert, und dann zu dem feinsten Fischlerleim, der den besten andern übertrifft und sich zu ihm wie 4 zu 3 verhält.

Nach den Versuchen älterer Chemiker haben Kalbsknochen, Hirschgeweihe, Eisenbein am meisten Gallerte, würden also auch die besten Krasssuppen geben. Schweins-, Hasen- und Pferdeknöchel enthalten nur halb soviel, und Fischgräten ebenfalls nicht viel mehr Gallerte.

Auflösung der vorigen Charade: Gegenliebe.

D
C
C
st
D
K
vi
ne
D
di
m
ge
de
G
in
th
fa
du
un
ei
bl