

Maß Wasser zusetzen; weil aber mit dem reinen Fleische zugleich Knochen und andere gallerthaltige Zugaben als Zuwage beygegeben werden, so wird es rathsam, statt vier, fünf Pfund Fleisch zu verlangen, und folglich mit fünf Maß Wasser zuzusetzen. Ist das Fleisch rein, so braucht es nicht gewaschen zu werden, weil durch dieses immer ein kleiner Verlust an Extrakt entsteht, indem dasselbe im Wasser auflöslich ist, und mit dem Waschwasser weggeschüttet wird; ist es aber nicht ganz rein, nun so muß das Aus- oder Abwaschen ohne weiters vorgenommen werden; bey den Zuwagen darf dieses ohnehin nicht unterbleiben. Man gibt das Fleisch in einen angemessenen Topf, so zwar, daß derselbe mit dem Wasser bis auf zwey Finger vom äußeren Rande voll werde, und setzt ihn an das Feuer. Durch das Ansetzen mit kaltem Wasser erweckt man ein leichteres Eindringen des ersteren in die Fasern; wird das Fleisch aber in kochendes Wasser gethan, so geschieht eine augenblickliche Zusammenziehung der Fasern, und dadurch wird die Auflösung der übrigen Bestandtheile gehindert, so zwar, daß das Fleisch verhältnißmäßig auch länger zu kochen hat.

Im Anfange des Siedens steigt der Schaum an die Oberfläche, und muß von Zeit zu Zeit abgenommen werden, bis derselbe zuletzt nur spärlich und ganz weiß erscheint. Man befördert dieses Reinmachen der Brühe, wenn man gegen das Ende des Abschäumens einige Löffel voll kaltes Wasser nachgießt, und so das Sieden in etwas unterbricht; dieses so genannte Abschrecken begünstiget das Absondern oder Aufwerfen der letzteren Schaumtheilchen. Nun wird ein Eßlöffel voll Salz in die Brühe gethan, und der Topf über ein Bett von glühender Asche an eine Ecke des Feuers gestellt, so daß das Sieden nur sehr langsam vor sich gehe, in Betracht, daß ein starkes Wallen keinen höheren Hitzgrad erzeugt, wohl aber die Verflüchtigung der Brühe und ihrer feineren Bestandtheile nach sich zieht, dahingegen durch ein leises Berlen der Zweck des Kochens vollkommen erreicht wird. Zu diesem Ende pflegt man auch den Topf genau zu bedecken. Nach Verlauf von zwey Stunden werden ein Paar fingerlange Stücke gelbe Rüben,