

**Bain-marie**, d. h. Wasserbad, warmes Wasserbad, ein Kupfer oder Blechgefäß, welches mit soviel heißem Wasser gefüllt ist, daß die Saucen oder was sonst etwa darin warm gehalten werden soll, bis zur Hälfte darin stehen können. Das Gefäß wird sodann an einem Platz auf dem Herde gestellt, wo das Wasser zwar siedend heiß bleibt, jedoch nicht in's Kochen kommen darf.

**Anmerkung.** Ich werde mich zwar so viel wie thunlichst darauf beschränken, Fremdwörter zu gebrauchen; sollte es dennoch vorkommen, so diene Obiges als Erklärung derselben.

## I. Von den Brühen. — Broths.

1. **Kleine Fleischbrühe.** 3—4 Pfund Rindfleisch werden mit 7—8 Quart Wasser aufgesetzt, beim Ankochen sorgfältig abgeschäumt, eine Hand voll Salz beigelegt, hierauf zwei gelbe Rüben, etwas Lauch und Sellerie hinzugehan und dann 3 Stunden kochen lassen.

2. **Große Fleischbrühe.** 4 Pfund Rindfleisch, ebensoviel Kalbsknochen und ein altes Huhn werden mit einem Drittheil mehr Wasser als man Suppe zu haben wünscht, aufs Feuer gebracht. Der aufsteigende Schaum wird mit einem Schaumlöffel immerwährend so lange abgehoben, bis sich durchaus keine Unreinigkeit mehr auf der Oberfläche der Brühe zeigt und dieselbe, nachdem das oben schwimmende Fett rein abgenommen worden ist, hell und klar fortkocht. Ist dies geschehen, so setzt man genügend Salz hinzu. Man nimmt 2 Sellerieköpfe, 2 gelbe Rüben, etwas Lauch, eine Hand voll Petersilie nebst einem Kopfe Weißkohl, putzt und wäscht alles sehr sauber und bindet das Wurzelwerk mit einem Bindfaden zusammen und legt es so in die Brühe. Das Ganze wird nun vom starken Feuer weggesetzt und langsam 3—4 Stunden fortgekocht, nach welcher Zeit das Rindfleisch zum Anrichten genommen werden kann.

3. **Braune Fleischbrühe.** Von einer größern Casserole oder Kachel wird der Boden mit gutem Fleischbrühfett oder Butter ziemlich dick ausgestrichen, mit ziemlich dicken Zwiebelscheiben und mit geschnittenem, rohem und gesalzenem Schinken belegt; hierauf kommen 5—6 Pfund Kalbsstorzen oder Knochen, 2 Pfund Ochsenstorzen oder Knochen und 1 altes Huhn, alles vorher zerhackt, darauf, alles wird mit einem Schöpflöffel voll Fleischbrühe begossen und zugedeckt auf ein schwaches Feuer gesetzt, so daß durch den erzeugten Dampf alle Kraft des Fleisches auf den Grund des Geschirrs fällt. Nach etwa einer halben Stunde wird der Deckel abgenommen, und läßt man das Fleisch hellbraun anbraten, dann wird das helle Fett abgegossen und das Fleisch mit etwa 8 Quart Fleischbrühe (ungesalzen) oder Wasser angegossen wieder  $\frac{1}{2}$  Stunde eingekocht und dann völlig abgegossen, man läßt dann die Jus aufkochen, schäumt sie ab und feiht sie nach etwa 2—2 $\frac{1}{2}$  Stunden zur weiteren Verwendung ab.

Diese Brühe kann auf gleiche Weise von allen Gattungen Wildpret und