

gedeckt, auf starkem Feuer bis zur Glasur einkochen, und diese dann auf wenig Kohlen oder auf der mäßig heißen eisernen Platte (offen) dunkelbraun ansetzen gelassen; darauf wird das Kasserol vom Feuer weggenommen, zugedeckt und zehn Minuten so hingestellt, um daß die Glasur sich besser ablöst; hernach kalte Fleischbrühe darauf gegossen, angekocht und rein verschäumt; nachdem ein Strauß von jungem Sellerikraut, grüner Petersilie und Zipolle, so wie zwei Gewürznägeln und einige Pfefferkörner dazu gethan, zugedeckt und ganz und gar langsam fortgekocht, bis daß das Fleisch weich ist; dann durchgegossen. Diese Brühe muß sehr dunkelbraun und klar seyn, und angenehm kräftig, aber nicht brandig schmecken. Sie dient um Suppen und Sosen zu färben. Sollte es an Fleischbrühe zum Auffüllen mangeln, so wird mit Wasser, aber verhältnißmäßig in geringerem Maß, aufgefüllt.

Gelbbräunliche (blonde) Kalbsbrühe. Blond de veau.

Ein Kasserol wird mit Butter bestrichen, vier Pfund derbes Kalbfleisch und ein Viertelpfund schönrother Schinken in Scheiben geschnitten, unten darein gelegt, eine große Zwiebel mit einem Gewürznägel besteckt, drei Möhren und drei Petersilienwurzeln (grob geschnitten) dazu gefügt, mit einer halben Kanne Fleischbrühe begossen, zugedeckt und über starkes Feuer gesetzt, bis daß die Brühe eingekocht ist; dann auf sehr milder Hitze die Glasur ganz langsam dunkelgelb ansetzen lassen, hernach mit Fleischbrühe angefüllt, angekocht und gut verschäumt, ein Strauß, wie vorgehend, hinzugehan, zugedeckt und recht langsam fortgekochen gelassen, bis daß das Fleisch weich ist, zuletzt durchgegossen.

Kraftbrühe oder Consommee von Weißgeflügel. Consommé de volaille.

Entweder die Gerippe von einer Anzahl jungen Hühnern, wovon man die Brüste und Keulen gelöst hat, Abfälle von Truthahn und Kapphahn, oder statt derer zwei alte Hühner und vier Pfund derbes Kalbfleisch werden in ein wohlverzinntes Kasserol gethan, mit einer halben Kanne fetten Fleischbrühe begossen, zugedeckt, auf starkem Feuer eingedämpft und dann (offen) auf wenig Kohlen bis zur Glasur, ohne daß es Farbe nimmt, eingekocht, hernach Fleischbrühe aufgefüllt, angekocht und gut verschäumt, indem man einige Male ein wenig kaltes Wasser nachgießt; darauf werden einige Pfefferkörner, ein Gewürznägel, einige Möhren, einige Petersilienwurzeln, ein halber Selleri, eine große Zwiebel und ein Straußchen Petersilie und Zipolle dazu gethan, zugedeckt und recht langsam fortgekocht, bis daß das Fleisch weich ist; hernach durchgegossen. Diese Brühe muß, so wie die andern, klar seyn, und dieses