

hängt von dem richtigen Verschäumen und von dem ganz langsamen Kochen ab. Sie wird zu Suppen, so wie zur Bearbeitung der feinen Sosen verwendet. Auch kann man das Fleisch, ohne es erst eindämpfen zu lassen, gleich mit Fleischbrühe anfüllen, gut verschäumen, indem man es einige Male mit kaltem Wasser abschreckt und dann die Gemüse und Gewürze hinzufügen.

Bei keiner Brühe darf der Zwiebelgeruch oder Geschmack hervorstechend seyn.

Kraftbrühe oder Consommee von Wildgeflügel. Fumet ou Consommé de gibier.

Drei Pfund derbes Kalbfleisch und die Gerippe von sechs bis acht Rebhühnern oder, statt deren, zwei ganz alte Rebhühner werden in ein Kasserol gethan, eine halbe Kanne fette Fleischbrühe darauf gegossen, zugedeckt und auf starkem Feuer schnell eingedämpft; nachher die Glasur auf ganz wenig Feuer gelb ansetzen gelassen; nach diesem wird gute Fleischbrühe darauf gegossen, angekocht und verschäumt; übrigens wird wie mit der Kraftbrühe von Weißgeflügel verfahren.

Auch können Abgänge von gebratnen Rebhühnern mit dazu genommen, desgleichen die Rebhühner oder die Gerippe gleich so mit Fleischbrühe zugesetzt, und nach Belieben auch noch ein Glied Scharlotte und ein halbes Lorbeerblatt hinzugefügt werden.

Von Fasanen, Schnepfen, Großvögeln, Lerchen, wilden Kaninchen u. wird die Kraftbrühe eben so bereitet.

Fleischsulze. Aspic, ou gélée de viandes.

Drei Pfund Kalbsheffen, sechs entbeinte und überwällte Kalberfüße, ein bis zwei alte Hühner und ohngefähr ein halbes Pfund schönrother Schinken werden in ein Kasserol gethan, Fleischbrühe, oder in deren Ermangelung Wasser, darauf gegossen, angekocht und recht rein ausgeschäumt; hernach zwei Zwiebeln, drei bis vier Möhren, drei Petersilienwurzeln, Selleri, ein Lorbeerblatt, ein wenig Thimian und Basilicum, ein Strauß Petersilie und Zipolle hinzugegan und zugedeckt ganz langsam gekocht, bis daß alles Fleisch weich ist; nachdem wird die Brühe rein abgefettet, durch eine geruchlose Serviette gegossen, die letzte Fettigkeit mit Papier abgezogen und kalt gestellt; auch gleich etwas davon in einem kleinen Förmchen auf Eis gesetzt, um sich von deren nöthigen Festigkeit zu überzeugen; im Falle also, daß die Sulze nicht vest genug wäre, so müßte man sie ein wenig einkochen, im Gegentheile aber verdünnen. Dann werden auf zwei Kannen Sulze drei ganze Eier, oder vier Eierweiße mit einer Ruthe fein geschlagen, die Sulze vom Salz abgegossen und damit vermischt, ein bis zwei Eßlöffel