

in einem wohlverzinnten Kessel, welcher über die Hälfte voll davon wird, mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt und recht rein ausgeschäumt, nachher viel ganze Gemüse, als Möhren, Petersilienwurzeln, Selleri, drei große Zwiebeln, fünf bis sechs Gewürznägeln und etwas Pfefferkörner dazu gethan, aber nicht gesalzen, und so lange kochen gelassen bis daß alles Fleisch weich ist; die Brühe wird dann durch eine geruchlose Serviette gegossen, rein abgefettet, wieder in einem reinen Kasserol auf starkes Feuer gesetzt, schnell bis auf drei Kannen eingekocht und nachher wieder durch ein Haartuch oder eine reine Serviette gegossen; nach diesem in einem passenden Kasserol angekocht und verschäumt, dann auf der Ecke des Windofens ein Weilchen langsam fortkochen gelassen und verschäumt, bis daß sich kein schmutziger Schaum mehr zeigt; zuletzt unter beständigem Umrühren mit einem weißen Nührlöffel schnell eingekocht, bis daß sich der Nührlöffel davon überglänzt erhält, oder bis die Glasur starken Bindfadendicke von dem Löffel rinnt; darauf wird sie in tiefe Steingutteller oder Büchsen ausgegossen und zum Gebrauch hingestellt. Diese Glasur muß eine schöne Goldfarbe haben und durchsichtig seyn. Sie wird gebraucht um verschiedene Fleischspeisen zu überglänzen, so wie auch um Suppen und Sosen zu verstärken.

So kann von jeder Fleischbrühe, so wie von gesammelten Dämpfsäcken, nachdem sie ins Klare gezogen worden sind, Glasur gekocht werden, doch von braunem Fleisch wird sie zu dunkel, und von Dämpfsäcken überhaupt zu salzig; deswegen kann man diese höchstens zu braunen Suppen und Sosen verwenden.

### Brühtafeln. Harte Fleischbrühe. Tablettes de bouillon.

Will man die vorgehend beschriebene Glasur lange aufbewahren, so thut man zu dem nämlichen Quantum noch drei bis vier entbeinte und gewällte frische Kalbsfüße; kocht die Glasur auch noch etwas dicker ein, so daß sie einer dicken Sose gleicht, doch über wenig Blut, indem sie bei solcher Dickigkeit leicht anbrennt; dann gießt man sie in tiefe Porzellanteller oder in kleine gut verzinnte Förmchen; nachdem die Tafeln kalt und fest geworden sind, werden sie herausgenommen, auf recht reine Bretchen von Linden oder Ahorn gelegt und an der Luft getrocknet, indem man sie täglich öfters umwendet, damit sie eine recht trockne Rinde bekommen; zuletzt werden sie in Schachteln oder Büchsen an einem recht trocknen Orte aufbewahrt. Sollte sich dennoch eine weißliche Haut aufgesetzt haben, so darf diese vor dem Gebrauch nur im frischen Wasser abgewaschen werden.

Sind diese Brühtafeln aber auf Reisen zur Stärkung bestimmt, so werden zu diesem nämlichen Quantum auch noch zehn Pfund