Rindfleisch, und nach Belieben auch vier alte Rebhühner oder sechs alte Tauben genommen.

Essenz von Wild-Geflügel. Essence de gibier.

Zwei Pfund derbes Rindfleisch, zwei Pfund Kalbfleisch und die Gerippe von sechs bis acht Rebhühnern, oder von einigen Fasanen, wovon man die Brüste gelöst hat, werden in ein Kasserol gethan, eine halbe Flasche weißer Wein darauf gegossen, zugedeckt und bis zur Glasur eingekocht, ohne Farbe nehmen zu lassen; dann wird gute Fleischbrühe darauf gegossen, angekocht und rein verschaumt, nachher eine Zwiebel, zwei Möhren, zwei Petersilienwurzeln, ein kleines Sträußchen Thimian, ein kleines Lorbeerblatt, ein wenig Basilicum, zwei Gewürznägeln, und einige Pfefferkörner dazu gefügt, zugedeckt und recht langsam fortgekocht, bis daß alles Fleisch weich ist; zuletzt durch eine feine Serviette gegossen. Auf ähnliche Weise werden die Essenzen von Schnepfen, Wachteln, Grammetsvögeln ꝛc. gezogen. Man kann auch gebratne Abfälle dazu nehmen.

Fasten-Brühe. Bouillon maigre.

Ein halbes Pfund Butter wird zerlassen, sechszehn Möhren, acht weiße Rüben, drei Sellerieknollen, vier bis sechs Zwiebeln, sechs Petersilienwurzeln und einige Pastinaken in Scheiben geschnitten darauf gegeben, desgleichen zwei zarte Lattichhäupter, ein zarter Welschkohlkopf, Bory und ein Strauß Körbelkraut, zusammengebunden, dazu gefügt, eine halbe Kanne Wasser darauf gegossen, zugedeckt, auf dem Feuer eingedämpft und ein wenig ansetzen lassen; nachdiesem ohngefähr acht Kannen heißes Wasser darauf gefüllt, etwas Muscatblüthe, Ingwer, sechs Gewürznelken, etwas Pfefferkörner, ein wenig Salz, und vier Händevoll rein gewaschene dürre Erbsen dazu gethan, etwa drei Stunden kochen gelassen und dann durch eine Serviette gegossen.

Fasten-Fisch-Brühe. Bouillon de poisson.

Ein halbes Pfund Butter wird in einem großen Kasserol zerlassen, halb so viel Gemüse wie vorgehend darauf gethan und acht Pfund Schleien, Karpfen oder Hechte ꝛc., welche geschuppt und ausgenommen worden sind, in Stücken geschnitten, werden darüber gelegt, eine halbe Kanne Fastenbrühe oder Wasser dazu gegossen, zugedeckt und der Saft bis zur Glasur eingekocht; nachher eine Kanne kaltes und sieben Kannen heißes Wasser aufgegossen und rein verschäumt, dann ein starkes Lorbeerblatt, einige Schampinionen oder Steinpilze, Salz, Muskatblüthe, drei bis vier Gewürznägeln, etwas Pfefferkörner und ein kleiner Strauß grüner Peter-

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/61 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG