Bierkaltschale.

Geriebenes Roggenbrod, wohl gewaschene und gelesene kleine Rosinen, gestoßener Zucker und frisches Bier werden gut untereinander gemischt und mit Citronsaft kräftig gehoben; auch kann die Citronschale dünne abgeschnitten und ein Weilchen mit infusirt; desgleichen auch die weiße Schale rein abgeschält, der Saft in Scheiben, und diese dann in Vierteln geschnitten, darein gethan werden.

Von den Sosen. Des sauces.

Braune Grund- oder Große Sose. Grande sauce ou coulis brun.

Ein großes Kasserol wird mit Butter bestrichen; ein halbes bis drei Viertelpfund schön rother Schinken in Scheiben und ohngefähr sechs Pfund Kalbfleisch vom Stoß in dicke Stücke geschnitten, der Schinken unten in das Kasserol und das Kalbfleisch darauf gelegt, zwei große (ganze) Zwiebeln, vier bis sechs ansehnliche Möhren und eben so viel Petersilienwurzeln, in grobe Stücke geschnitten, dazu gefügt, eine Kanne fette, gute Fleischbrühe darauf gegossen, zugedeckt und auf starkem Windofen eingedämpft; nachdem der Saft bis zur Glasur eingegangen ist, so wird das Feuer mit Asche überschüttet oder das Kasserol sonst auf ein andres, ganz sanftes Feuer gesetzt und (offen) die Glasur recht langsam, damit sie ja keinen brandigen Geschmack bekommt, rothbraun ansetzen gelassen; hernach vom Feuer genommen, zugedeckt, und zehn bis funfzehn Minuten so hingestellt; nachdiesem werden neun bis zehn Kannen Fleischbrühe darauf gegossen, aufgekocht und verschäumt, dann ein Gebund von Petersilie, Zipolle und zwei bis drei Lorbeerblättern, drei Gewürznägeln, ein Theelöffelvoll Pfefferkörner und acht bis zehn Schampinionen oder einige Pilze hinzu gethan, und langsam gekocht; wenn die Zwiebeln weich sind, werden sie heraus genommen; darauf wird ein halbes Pfund Butter heiß gemacht, ein halbes Pfund allerfeinstes Weizenmehl darein gethan, gerührt und langsam geschwitzt bis es gut schäumt (braust) und dabei doch nur höchstens weißgelb wird, hernach kalt gerührt und dann eine Kanne kaltes Wasser und eine Kanne von der kochenden Brühe zugleich darauf gegossen, aufgerührt aufs Feuer gesetzt und recht glatt gerührt, nach und nach immer mehr mit der Brühe verdünnt und aufgekocht, zuletzt in das Kasserol selbst gegossen und leicht durchgerührt; die Sose muß ziemlich dünne seyn, damit daß alles Fett aufsteigen und sie sich rein und klar kochen könne; so muß sie dann von der Seite noch eine Stunde ganz und gar

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn325722277/97 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG