

langsam fortkochen, ohne daß man sie ferner unrührt; nach dieser Zeit wird die Haut und alles Fett, was sich oben aufgesetzt hat, rein abgenommen, dieses auch nach einer Stunde nochmals wiederholt; die Sose nachher durch ein feines Haarsieb gegossen und laufen gelassen, ohne sie im Mindesten zu reiben; dann bis etwa auf sechs Kannen eingekocht, nach diesem in einen Asch ausgegossen, eine wohlverzinnte Kelle oder einen Urchtelöffel darein gesteckt und öfters aufgezogen, bis daß sie kalt ist, damit sich keine Haut bilden könne, und dann zu den kleinen Sosen verwendet, deren dieses beschriebene Quantum ohngefähr sechs geben kann.

Diese Sose muß klar und rein, von röthlichbrauner Farbe und von reinem hohen Geschmack seyn, weder ein noch das andere Gewürz darf hervorstechen, sondern alles nur zum hohen Geschmack beitragen.

Gewöhnlich wird das Mehl zu den braunen Sosen gelbbraun geröstet, was sehr langsam bewirkt werden muß, damit es keinen brandigen Geschmack bekommt; man erhält dadurch leichter die rechte Farbe, doch der Geschmack davon verkocht niemals ganz, das Mehl löst sich auch nicht so glatt auf, und es will auch manchen, besonders schwachen Mägen nicht bekommen; deswegen ziehe ich vor, lieber die Glasur ein wenig dunkler angehen zu lassen und nöthigen Falls mit dunkelbrauner Rindsbrühe nachzuhelfen.

Das Fleisch kann auch erst aufgekocht und die Brühe durchgegossen, nachher mit dem Mehl legirt und die Sose nach vorgehender Weise gekocht und geklärt werden.

### Andre Art.

An gewöhnlichen Tagen, wo nur eine oder zwei Sosen gebraucht werden, da wird zu einer etwa ein Pfund derbes Kalbfleisch und ein Eigrößes Stückchen schön rother Schinken in grobe Würfel, so wie eine Möhre und eine Petersilien-Wurzel in dicke Scheiben geschnitten, in ein Kasserol gethan, eine halbe bis drei Viertelskanne fette Fleischbrühe darauf gegossen, schnell eingekocht und die Glasur dann ganz langsam rothbraun ansetzen gelassen, wobei man öfters ein Mal unrührt; das klare Fett wird in ein kleines Kasserol abgegossen, ein gehäufte, starker Eßlöffelvoll Mehl, wie vorgehend, weiß oder gelblich darinne abgeschwist, hernach auf das Fleisch gegeben und untereinander gerührt, mit anderthalber Kanne Fleischbrühe oder auch einem Theile Wasser nach und nach vermischt und angekocht; nachdiesem ein kleines Gebund von Petersilie, Zipolle und einem halben Lorbeerblatt, oder statt der Zipolle eine kleine (ganze) Zwiebel genommen, ein Gewürznägel, einige Pfefferkörner und zwei Schampinionen oder Pilze (letzte können auch getrocknet seyn,) dazu gefügt und eine Stunde ganz