

langsam, wie vorgehend, gekocht und geklärt; nachher durch ein feines Sieb gegossen.

In Ermangelung der Brühe kann auch bloß mit Wasser aufgefüllt werden, dafür muß man dann aber im Fleisch, so wie in den andern Zuthaten, verstärken; übrigens kann man auch Abgänge von Kalb- und Rindfleisch, von Zahm- und Wildgeflügel, so wie desgleichen auch Bratenbrühe zu Hülfe nehmen. Auf dem Lande, wo es öfters an dem Nöthigsten mangelt, da muß man manchmal von bloßem Rind- oder von bloßem Schöpfensfleisch eine braune Sose bereiten.

Große spanische Sose. Grande espagnole.

Ein großes Kasserol wird mit Butter bestrichen, oder mit dünnen Speckplatten ausgelegt, ein Pfund guter Schinken, in Scheiben geschnitten und drei Kalbsrüsse oder Stücken vom Stoß, jedes von einigen Pfunden, drei bis vier alte Rebhühner oder ein Feldkaninchen und Abgänge von Zahmgeflügel darein gelegt, sechs mittlere Möhren, und drei große Zwiebeln, wovon eine mit vier Nelken besteckt wird, oben darauf gethan, eine Kanne Consommee oder gute Fleischbrühe darauf gegossen, zugedeckt und auf starkem Windofen zur Glasur eingedampft, nachher die Rüsse mit dem Messer gestochen, damit der Saft herausquillt, und dann das Feuer durch Asche ganz gedämpft, oder das Kasserol auf ein anderes ganz sanftes Feuer gesetzt, und die Glasur so recht langsam schön rothbraun angehen lassen; nachdiesem vom Feuer abgesetzt, zugedeckt und funfzehn Minuten so hingestellt, wodurch sich die Glasur besser auflöst; darauf werden neun bis zehn Kannen Consommee oder gute Fleischbrühe aufgefüllt, so angekocht und rein geschäumt, nachher ein Gebündchen Petersilie und Zipolle, zwei kleine Lorbeerblätter, ein wenig Thymian und zehn Champinionen dazu gethan, und die Zwiebeln, wenn sie weich sind, herausgenommen; dann mit geschwitztem Mehl, wie solches bei der großen braunen Sose angegeben ist, legirt und auch vollends ganz so beendiget.

Auch hier soll das Mehl in Butter auf glühender Asche schön gelbbraun geröstet werden, wobei öfters umgerührt werden muß; dann braucht aber auch die Glasur bloß hellroth anzugehen.

Braune Fasten-Sose. Espagnole maigre.

Der Boden eines Kasserols wird mit Butter bestrichen, einige Zwiebeln in der Quere in Hälften und einige Möhren und Petersilienwurzeln in dicke Scheiben geschnitten, darein, und einige Fische, als Karpfen, Schleien, Bärse oder Stücken Stör zc. oben darauf gelegt, zugedeckt und auf sanftem Feuer schwitzen gelassen; nachher auf ein etwas stärkeres Feuer gesetzt, und wenn der Saft